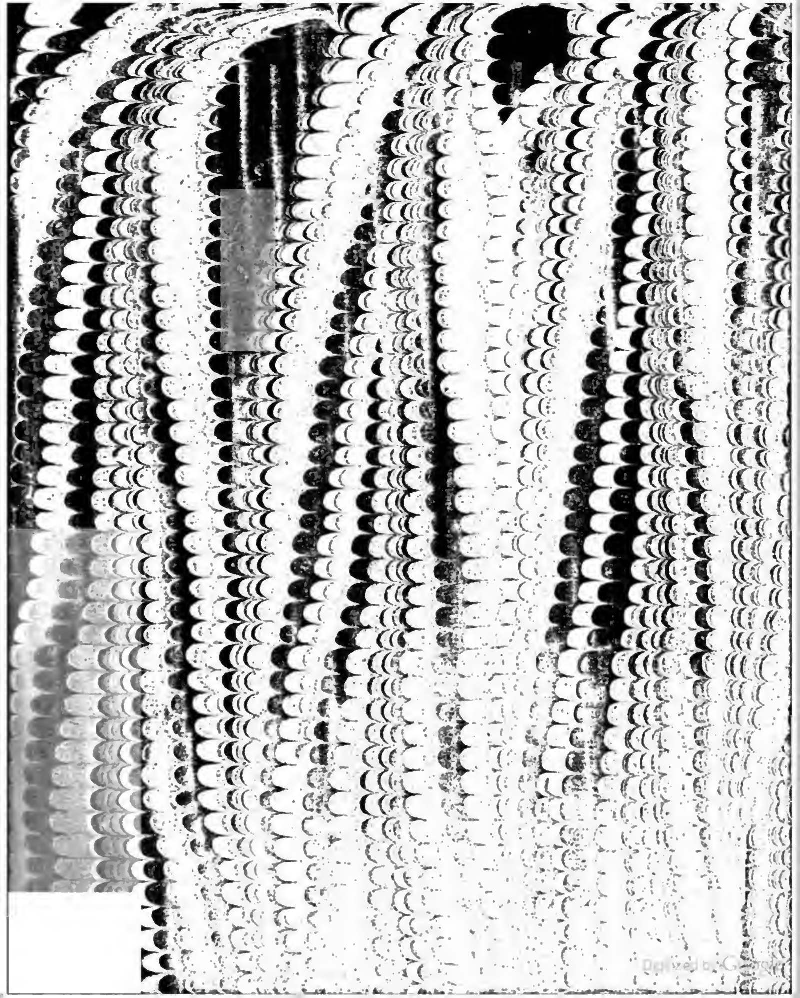



EX ELECT ORALI
BIBLIOTH CA SERENISS
VTRIVSQ BAVARIAE
DV CVM.
MDCC XLVI.
Google



<36605969790014



Oeconomia. Lexica 9.

R

Allgemeines Haushaltungs-LEXICON,

Darinnen nicht allein alles dasjenige zu finden ist,

Was zu Erhaltung der Gesundheit zu wissen nöthig, sondern auch wie ein jeder ein Vermögen erlangen,
dasselbe vermehren und erhalten soll; Ferner, was in einer Stadt- und Land-Wirthschaft vor Adeliche und Bürgerliche höchstersprießlich, wie allerhand Arten von Vieh-Zucht glücklich anzustellen, und was zur Jagd- und Forst-Wesen, Fischereyen, Fortpflantzung und Verbesserung der Holtzungen gehöret; Ingleichen, wie die Gärtnerey zu führen, die Kräuter-Wissenschaft fortzusetzen, Wein- und Acker-Bau anzurichten, auch allerley gebrannte Wasser zu verfertigen;

Endlich

was zu allerley Künsten, Fabriqven, Handel- und Kaufmannschaft, welche in Franckreich, Engeland und Holland getrieben werden,
und womit sich diese Länder bereichert haben, gehöret.

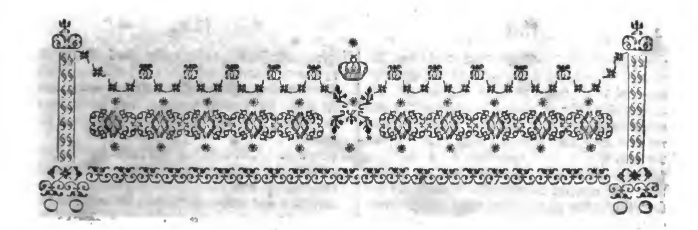
Diesem ist zu Anfange des ersten Theils ein Haushaltungs-Calender beygefüget, worinnen angewiesen wird, was in allen Monaten durch das gantze Jahr auf dem Felde, in Gärten, bey der Fischerey, Holtzungen, Jägerey und der Vieh-Zucht vorzunehmen ist.

Mit vieler Mühe und Fleiß aus denen besten und bewährtesten inn- und ausländischen Schriftstellern, auch von denen erfahrensten Wirthschafts-Liebhabern und Ausübern dieser so nöthigen Wissenschaft zusammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrung bestätigten Anmerckungen, auch nutzbaren Kupfern versehen.

Zweyter Theil von Ja bis No.

Mit Königl. Pohlnischen und Churfürstl. Sächsischen Allergnädigsten Privilegio.

Leipzig, 1750.
Verlegts Michael Blochberger.



Jacht: Ein fahrzeug mit einem verdeck, einem grossen mast, mit einer gabel, einem buchspriet, und schwerdern an der seiten. Es gehet nicht tief, ist leicht zu wenden, und wohl damit zu laviren, daher es zu kurtzen und geschwinden reisen vortreflich dienet. Advis-jachten werden gebrauchet, geschwinde ordres zu verschicken. Spiel-jachten dienen zu spatzier- oder binnen-landsfahren.

Jach-seil, siehe Jagd-Seil.

Jacke, Jäcklein: Ist ein kurtzes kleid, worein sich die gemeinen bauers-weiber und gesinde zu kleiden pflegen, und ist viel kleiner als ein camisol, röcklein oder wämstlein. Einem etwas in die jacken werfen heißt, ihm durch geschencke gewinnen.

Jacken der Hunde, siehe Pantzer.

Jacobiner, Jacobs-stücke, Caroliner: Ist eine englische müntze, welche 25 schillinge und 6 pence ausmachet. Sie beträget nach unserm gelde, wenn der schilling 6 groschen thäte, 6 reichs-thaler, 6 bis 12 groschen.

Jacobs-kraut: Dieses ausländische gewächse ist über und über mit aschgrauer wolle überzogen, die wurtzel ist lang und grau, und ist mit ein wenig zäserlein und neben-würtzlein besetzet, hat zerkerbte blätter wie das gemeine creutz-kraut, nur daß sie grössere und gelbgestirnte blumen hat, so aber ohne geruch.

Jacobs-kraut, (das gemeine): Hat hohle braunrothe stengel, mit langen zerkerbten blättern und gelben blumen. Hierauf folget ein rauher wollichter saame, welcher verstiebet. Es hat eine reinigende kraft.

Jacobs-lauch, siehe Lauch.

Jacobs-strasse, siehe Milch-strasse.

Jäger: Dieses ist eigentlich eine person, welche von jugend auf in denen zur jägerey gehörigen wissenschaften unterrichtet worden. Die vornehmsten requisita und eigenschaften, so von einem jäger erfordert werden, bestehen darinne: Vor allen dingen soll er eine wahre und ungefärbte gottesfurcht, welche der grund aller tugenden ist, besitzen, als welcher ein christlicher weidemann um so vielmehr bedarf, weil er mehrerer gefahr als andere menschen in seinen verrichtungen unterworfen ist, und soll daher kein flucher noch lasterhafter seyn. Zum andern muß er einen guten und aufgeräumten verstand und gutes gedächtniß haben, als welche stücke ihm in jagd- und forst-sachen unentbehrlich sind. Nechst diesem wird bey ihm ein gesunder und ausgehärteter leib, der kälte und hitze vertragen kan, erfordert. Besonders ist die treue eine haupt-tugend eines weidmannes, wenn er in wild- und forst-sachen auf rechnung sitzet. Er soll sich nicht angewöhnen, beständig einen polder-geist und unholden abzugeben, sondern vielmehr der leutseligkeit und freundlichkeit sich, so viel möglich, befleißigen, als wodurch er sich bey allen menschen beliebt machet. Obgleich einem jäger nicht nöthig, daß er studiret und die classen durchgelaufen habe; so ist ihme doch die schreibe- und rechen-kunst gantz unentbehrlich, und würde ihm nicht schaden können, wenn er auch in der geometrie etwas gethan hätte, damit er ein förmliches und geschicktes jagen angeben, abstecken und im riß bringen könne. Vor allen dingen muß ein jäger ein gutes gesicht, und scharfes gehör haben, auch gesunde und gerade gliedmassen, denn ohne diese ist er eine der elendesten creaturen. Ein vernünftiger weidmann soll alle abergläubische und lächerliche vorurtheile, z. E.

vom festmachen, frey-schüssen und dergleichen, ablegen. Ueber dieses soll er jederzeit unverdrossen seyn, ob er gleich des morgens früh heraus, des abends aber späte zu bette gehen können, ja wol manche nacht gar nicht geschlafen, auch nicht murren oder ungeduldig werden, wenn man leer wieder heim kömmt. Die trunckenheit, als der jäger fast allgemeines laster, soll man ernstlich vermeiden. Ein tapferer unerschrockener muth, ist eine der vornehmsten eigenschaften eines jägers, welcher, wenns nöthig, sich nicht scheuet, auch zu mitternacht in der einöde, von der gesellschaft aller menschen entfernet, und allein zu bleiben. Ueberhaupt wird von einem jäger auch erfordert, daß er ein gutes wald- und hift-horn blase, denn dieses ist bey dem jagen nöthig, und er kan dadurch seines herren gunst erlangen. Auch muß ein jäger ein vollkommener guter kenner des holtzes und wildes seyn, denn eben davon bekömmt er den titul eines holtz- und hirsch-gerechten jägers. Wie weit die jagd- und forst-grentzen sich erstrecken, muß er aufs genaueste wissen. Auch die hunde wohl kennen, denn mit diesen hat er am meisten zu thun. Ferner muß er auch ein rechter kenner und liebhaber von gutem gewehr seyn, denn dieses ist so zu reden sein handwercks-geräthe. Vom holtze muß er eine genaue kenntniß haben, und auf was masse solches zu nutzen, auch die holtz-taxe wohl verstehen. Zuletzt muß er auch die allgemeine jäger-sprache, das ist, die weidmännischen redens-arten sich so bekannt machen, daß er darinne nicht verstosse.

Jäger-bestallung: Diese gründet sich etwan auf folgendes: Er muß, nachdem sein herr entweder mit hohen- mittel- oder nieder-jagden versehen ist, das hohe- mittel- oder kleine weid-werck einfangen, die gehöltze fleißig durchlaufen, damit von andern nichts weggeschossen oder gefangen werde, und wenn er einige antrift, sie alsobald pfänden, und das pfand in die gerichte liefern, seiner herrschaft nichts veruntreuen, mit demjenigen schieß-geld und jäger-rechte, so ihm gereichet wird, zufrieden seyn, und seiner herrschaft nichts weiter abfordern, die jagd-netze nach dem inventario ordentlich halten, und, da es nöthig, ausbessern, die wild-bahne treulich beobachten, dem wilde bey dürrem wetter gute saltz-lecken machen, und selbiges in harten wintern durch vorschüttung erbsen, oder was die herrschaft sonst dazu hergeben wird, körnen, und alles übrige, was hier nicht angeführet, seinem amte gemäß beobachten.

Jägerey: Heissen mit einem worte alle bedienten, so zum jagen gehören, und dabey zu verrichten haben. Zuweilen wird auch die wissenschaft zum jagen, oder die jagd, die jägerey genennet, und spricht man insgemein: Dieser, oder jener hat die jägerey gelernet.

Jäger-haus: Nachdem der fürst oder landes-herr ein liebhaber dieses plaisirs ist, darnach läßt er auch gemeiniglich das zur jägerey gewidmete gebäude aufführen und einrichten: Und weil es mehrentheils nicht weit von der residentz entfernet ist, soll es billig nach einer guten und saubern architectur angegeleget werden, damit es dem schlosse zugleich mit eine zierde mache. Ist es weitläuftig und groß, so hat es vermuthlich auch verschiedene neben-gebäude, die in einem hofe beschlossen sind, und solches wird hernach der jäger-hof genennet. Die höhe des gantzen hauses bestehet in 2 stockwercken; unten wohnet mehrentheils ein jagd-bedienter, pürsch-meister oder anderer, der die aufsicht nicht nur des gantzen hofes, sondern auch über alle darinne wohnende jagd-bediente und jäger-pursche hat, deren jeder sein besonders zimmer bewohnet. Das obere stockwerck ist allein vor die herrschaft, und mit einer grossen gallerie und ansehnlichen saal versehen, welche beyde mit schönen gemählden und jagd-stücken sollen ausgezieret seyn. Auf dem boden werden in wohlverwahrten rüst-kammern die jäger-rüstungen, und instrumente, an allerhand gewehr, pürsch-röhre, fang-eisen, wald- und flügel-hörnern, u. d. g. aufgehoben. Gleich an dem jäger-haus zur seiten im hofe gehöret sich ein langer hunde-stall, mit seiner küche, brod-kammer, wohnung der hunde-jungen, auf der andern seite gegen über das zeug-haus. Die einfahrt des jäger-hofes ist recht in der mitte, und wird an einer seite derselben des jagd-wirths und wagen-meisters nebst einer schenck-stube, auf der andern aber ein pferde-stall, und wagen-schoppen angebracht. In der mitte dieses hofes gehöret vor allen dingen eine mit genugsamen wasser versehene cisterne, sowol wegen feuers-gefahr, als auch pferde und hunde daraus zu träncken. Man soll die gallerien nicht mit so gar vielen hirsch-geweyen, ohne unterschied, bestecken, sondern nur mit solchen, die wegen ihrer ausserordentlichen grösse oder sonsten merckwürdig sind, denn sonst machen sie mehr einen übel- als wohl-stand. Es gehören auch zur vollkommenheit eines solchen gebäudes thier-häuser und behältnisse allerley lebendiger wilder ausländischer und reissender thiere, damit man auf bedürfenden fall sie zum kampf-jagen gebrauchen,

oder zum wenigsten als eine rarität andern zeigen kan.

Jäger-künste: Ein rechtschaffener jäger besitzet kunst und wissenschaft genug, wenn er seine jäger-profession aus dem grunde dergestalt gelernet hat, daß er sich in der welt allenthalben fortbringen, oder bey einem grossen herrn sein glück und beliebt machen kan. Dasjenige aber, was man sonst jäger-künste nennet, z. E. sich fest zu machen, frey-schüsse zu haben, andere menschen zu bannen, daß sie nicht von der stelle gehen können u. w. d. m. sind, bestehen in einer närrischen einbildung und einfältigem aberglauben, deren sich ein christlicher und rechtschaffener weidmann billig schämen soll. Wüßte er die menschen zu bannen, warum nicht auch die thiere? und was hätte er denn nöthig, pulver und bley zu verschiessen? Die übrigen, und wider die natur laufenden künste, welche einige behaupten wollen, sind verboten, und hindern an der ewigen glückseligkeit, daher soll ein kluger jäger sich vor dergleichen meinungen hüten, weil ihn solche bey jedermann verhaßt und verächtlich machen.

Jäger-meister: Das haupt der gantzen jägerey eines landes ist der ober-jägermeister. Dieser hat das völlige directorium über alle jagd- und forst-sachen. Er befiehlet allen hohen und niedern hof-land-jagd- und forst-bedienten, und hat macht, sie zu ordnen und zu setzen. Nachdem die höfe groß und wichtig sind, und nachdem es sonst die gewohnheit mit sich bringet, werden entweder ober-hof-jäger-meister allein, oder auch zugleich ober-land-jäger-meister mit gesetzet. Die charge dieser letztern ist nicht viel geringer; es hat ein ober-land-jäger-meister denen auf dem lande wohnenden forst- und jagd-bedienten zu befehlen, und alles, was bey ereignenden begebenheiten der forst-grentzen oder streit-sachen, auch jagd-excesse der vasallen wegen vorfällt, zu berichten. Es lieget ihm insonderheit ob, auf die wildbahn und jagd-gerechtigkeit und deren anhängige regalien im gantzen lande genaue achtung zu geben, daß denselben durch niemand abbruch geschehe, und da dergleichen vorfallen solte, müssen sie alsbald an die landesfürstliche rent-cammer davon bericht abstatten. Weil auch zu anstellung der jagden und anschaffung des wildprets die wissenschaft und erkundigung der wälder, förste, berg und thäler, was darinnen vor jagd-plätze und stell-wege seyn, und wo das wild von allerley gattung seine gewöhnliche stände habe, höchstnöthig ist, so muß er sich befleissen, sie durch richtige beschreibung zu erlangen, welches denn nicht besser und sicherer, als durch einen richtig gezeichneten riß geschehen kan, welchen er jederzeit in bereitschaft haben, die vorträge, befehle und andere urkunden, nebst seiner bestallung und instruction, sich wohl bekannt machen, und im gedächtniß haben muß. Wenn ihm befehl geschiehet, eine jagd anzustellen, muß er zuförderst von den forst-knechten des orts, da gejaget werden soll, die gelegenheit, und was man daselbst an wildpret zu hoffen hat, erkundigen, damit nicht vergebliche kosten verursachet werden. Da auch ohne gebrauch und hülfe vieler leute und pferde die wälder nicht umzogen, das wild zusammen geführet, die tücher oder garn aufgerichtet, und dergleichen mehr, was zur jagd gehöret, angeschaffet werden kan, auch die jagd-herren jedes orts ihre jagd-frohnen von alters her in gewissen ämtern und dörfern zu jedem forst und wald haben, und gebrauchen; so muß er ordentlich verzeichnen, was an zeuge, und anderer bereitschaft, auch wie viel anspänner, oder andere stell-leute, fröhner, jäger und hunde, nach gelegenheit der vorhabenden jagd erfordert werden. Wenn die jagden eingerichtet, und alles angestellet, muß er sich bey der landes-herrschaft erkundigen, ob sie persönlich dabey seyn möchte, und alsdenn auf die fürstliche bedienung und speise mit sehen, küche und keller bestellen, nicht weniger die jagden, und was sich dabey zugetragen, ordentlich beschreiben lassen, wie sie angefangen und dirigiret, was für jäger und forst-knechte, läufer, oder jungen dabey gewesen, wie viel leute, pferde und geschirr dazu gefrohnet, wo sie her gewesen, und was für zeug man dazu gebrauchet, was man vor örter und berge bejaget, wo der auslauf des wildprets angestellet gewesen; wie viel an allerley grossen und kleinen gethierig gefangen, wie es an grösse, gewichte, an gehörne oder enden, und so fortan befunden worden; nach dem unterschied der höfe pflegen auch die verrichtungen dieser und anderer jagd-chargen anders bestimmet zu werden. Nach diesem kommen die ober-forst-meister; diese werden von der landes-herrschaft über eines gewissen amts forst-revier, und desselben behörige wildbahne, gesetzet, auch hierüber verpflichtet. Sie müssen in ihrer wissenschaft der forst- und jagd-sachen accurat und gewiß seyn, die ihnen untergebene forst-bediente in genauer aufsicht halten, und davor stehen, daß die zu selbigem amte gehörige forst-reviere, grentzen, wildbahnen, heiden, wälder, brüche, moräste, teiche, mastungen, fisch-wässer, und krebs-bäche, auch deren darauf berechtigte hohe und niedere jagden, gehäge und wild-bahnen

nen in treufleißiger obacht gehalten werden, sich in dem behörigen forst-hause, welches ihnen angewiesen, allezeit wesentlich aufhalten, und von daraus die zubehörigen heiden und wälder täglich fleißig bereuten, daran nichts schmälern oder entziehen lassen, das brauchbare benöthigte holtz jederzeit anweisen lassen, wo es der wild-bahne nicht schädlich, oder des wildes behältniß, wechsel, stand und dickigt nachtheilig seyn möchte, das angewiesene brenn-holtz nicht von grünen masttragenden eichen oder buchen, weniger von saamen-bäumen, sondern von dürren abgestandenem holtze, zu gewöhnlichen küchen-klaftern schlagen lassen, auf die bretmühlen, eisen-hämmer, glas-hütten und pech-öfen genaue aufsicht halten, die grentzen jährlich beziehen und besichtigen, damit hierinn kein unterschleif vorgehe, die verbrecher, so sich am holtz vergriffen, zur strafe anhalten, die lieferung des wildprets nach hofe besorgen, bey den holtz-märckten des früh-jahrs und herbstes, nebst zuziehung der amt-leute und forst-schreiber, die gelder einnehmen, hierüber richtige rechnung führen, und stempeln lassen, des herbsts bey zeiten die mastung bereiten, und hiervon genugsame nachricht einziehen, die luder-plätze ausserhalb den gehegen ordnen lassen, treu und fleißig wahrnehmen, daß kein mensch ausserhalb der strasse büchsen und flinten trage, oder hetze; acht haben, ob nicht etwa jemand heimlich pürscht, oder gruben, fallen, schlingen und dergleichen machet, junge haasen und rehe in der satz-zeit aufzufangen; keinem nachbarn die folge des schweiß-hundes verstatten, sondern wie das angeschossene umkommen, bericht erstatten; keinem fremden jäger-purschen ohne richtige kundschaft den förstern zu halten gestatten, auf der adelichen vasallen jagden genaue aufsicht führen, und was seine pflichten noch sonst erfordern. Der pürsch-meister ist zuletzt derjenige, dem das gantze jäger-haus, wie bereits gedacht, zu seiner inspection anvertrauet worden. Unter ihm stehet der wagen-meister mit seinen zeug-knechten, und jagd-handwercks-leuten. Er muß das jagd-zeug besorgen, und was zur tafel oder hofstatt, ingleichen zum deputat-wildpret vor die vornehmen ministers soll geliefert werden, pürschen lassen. Unter den bürgerlichen jägerey bedienungen sind ferner die wild-meister, ober-förster und förster, häge-reuter, ꝛc. die alle von denen ober-forstmeistern, nebst ihren subalternen dependiren.

Jäger-pursch: Wenn ein jäger- oder hunde-junge 3 jahr gelernet, so heißt er alsdenn ein jäger-pursch, und bekommt die freyheit, ein horn-fessel zu tragen, darf auch, ausser auf reisen, keinen hirschfänger tragen, bis er wehrhaft gemachet worden. Er muß vor allen sich bemühen, holtz-gerecht zu werden, und darf sich nicht schämen, auch den einfältigsten äscherer, kohlen-brenner, pech-hauer, scheit schläger und zimmermann, um dieses oder jenes holtzes beschaffenheit zu fragen. Die fährten des wildprets, unter denen der hirsch und schwein das vornehmste ist, muß er überhaupt sich vornemlich bekannt machen, und dieselbe richtig von einander unterscheiden lernen. Auf daß er auch das zeug-stellen sich vollkommen bekannt mache, muß er mit den zeug-knechten und stell-leuten sich bekannt machen, damit sie ihn, wenn ein jagen vorfällt, dazu nehmen mögen, und er dadurch lerne den jagd-zeug zu verstehen. So soll er auch den leit-hund recht und gründlich zu arbeiten, und denselben behörig zu tractiren lernen. Im schiessen sowol mit der flinte im flug und lauf, sonderlich mit dem pürsch-rohr wildpret zu fällen, muß er sich beständig üben, und zu dem ende bey einem förster oder andern jagd-bedienten, der viel liefern muß, sich bekannt und beliebt zu machen suchen, bey welcher gelegenheit er das meiste profitiren kan. Sie sind bey dieser edlen kunst eben dasjenige, was bey den handwerckern die gesellen, sie suchen ordentlich conditiones, um noch mehr zu lernen, ihnen ist aber am besten gerathen, wenn sie das glück nach hofe oder zu einem vornehmen jagd-bedienten bringet.

Jäger-recht: Die alte ceremonie mit schlagung des weide-messers wird also genennet. Denn wenn jemand bey dem jagen die weidemännischen redensarten nicht beobachtet, er sey wer er wolle, so muß er sichs gefallen lassen, das weide-messer zu kosten, doch mit dem unterschiede, daß die vornehmen von dem jäger, oder forst-meister, oder auch wol von der herrschaft selbst, die geringen aber nur von einem gemeinen jäger solches bekommen. Denn nach verrichtetem jagen, wird derjenige, oder auch wol eine dame, welche wider die weidmännische art im reden gehandelt, angegeben, und muß sich auf den im prospect der herrschaft gelegten größten hirsch hinlegen, worbey die jägerey anfängt zu blasen, und nachdem selbige aufgehöret, führet der, so das weide-messer schlagen soll, solches blos in die höhe, und schläget mit dessen fläche, die auf dem hirsche liegende person über den hintern, und ruft dabey aus: Das ist vor gnädigste herrschaft; erhebet darauf das weide-messer wieder, und schläget auf vorige art, mit dem worten: Das ist vor ritter und knecht, und bey dem dritten schlage, wel-

chen man das pfund nennet: Das ist vor das edle jäger-recht. Bey allen 3 schlägen erheben die jäger ein wald-geschrey, und wird auch auf die letzt mit einem wald- und juch-schreyen beschlossen, und die ceremonie auf eben die weise geendiget, wie man zu holtze gezogen. In einem andern und eigentlichern verstand wird auch dasjenige das jäger-recht genennet, was einem jäger, besage seiner bestallung, am jährlichen unterhalt ausgemachet und versprochen worden.

Jäger-rüstung: Was zu selbiger gehöret, ist bekannt, und bestehen die vornehmsten stücke aus einer guten büchse, flinte, weide-messer und dergleichen. Selbige nun kan ein jeder nach seinem stande und vermögen so kostbar oder geringer machen lassen, als er selber will, wobey aber auf die innere güte mehr als auf die äussere kostbarkeit und reiche beschläge muß gesehen werden.

Jähr-bottig, siehe Gähr-bottich.

Jähr-kammer, siehe Gähr-kammer.

Jährling: Heißt ein schaaf- oder ander stück zahmes vieh, so ein jahr alt ist.

Jährung, siehe Gährung.

Jäse, Giese, Göse: Ist ein breiter schuppichter strohmfisch, auf dem kopf und rücken blaulich, auf den seiten und bauch aber weiß und gläntzend. Die fiefern und floß federn sind grau und fallen am ende ins röthlichte: Die schuppen sind groß und den karpen-schuppen fast gleich, wie denn der gantze fisch an gestalt und grösse, ausser was die farbe betrift, dem karpen sehr nahe kömt. Sie laichen im April und anfang des Mayes, und im May sind sie am fettesten und besten. Das fleisch dienet zum sieden und braten, und ist angenehmen geschmacks und mürbe. Weil er gut zum braten ist, nennet man ihn an einigen orten den brat-fisch. Er nähret sich bloß von der fettigkeit des wassers und nicht von dem raube anderer fische. Man findet sie in der schwartzen elster, desgleichen in der Oder und Spree, und an theils orten ist der fang so reich, daß solche gebraten in fässer gepacket und versandt werden.

Jäten: Heisset so viel, als das unkraut aus einem gebaueten lande heraus ziehen, damit die gute saat davon nicht ersticket werde. Es ist dieses eine höchstnöthige arbeit, welche sowol im felde, als auch in denen gärten, hopfen- und weinbergen zu gewissen zeiten fleißig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böse unkraut die jungen früchte ersticket, auch, indem sie allzufrech daher wachsen, und vom wetter und schweren platz-regen umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu boden drücket. Solches soll im felde zur frühlings-zeit, wenn die früchte bereits starck gewurtzelt haben, geschehen, und die vogel-wicken, wilde rancken, klapper-rosen, schwartzer coriander, raden, und dergleichen unrath mehr ausgejätet, und davon gesaubert werden. Wenn das korn in die ähren gehet, oder schosset, so ist es abermals gut, und zuträglich, wenn man es noch einmal aufs neue jäten lässet, damit die früchte desto reiner und vollkommner wachsen mögen. Es muß aber das erstmahlige jäten mit sonderlicher bescheidenheit geschehen, damit die wurtzeln unten im grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit andern grund, oder erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und mehr ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die früchte zum andern mal jäten lässet, muß man gleichfalls fleißig achtung geben, damit man die jungen wurtzeln nicht so viel entblösse, oder entdecke, denn, wo solches geschiehet, so werden sie an ihren fernern wachsthum verhindert, und fangen dann gleich an, in dem erdreich zu faulen. Derowegen soll man alle wege, wenn man zum andern mal das jäten vornimmt, das erdreich nur ein wenig umrühren, und gantz eben machen. Unterlässet man aber das jäten, so wird das brod nicht allein ungestaltet, und häßlich von farben, sondern auch, wenn unter dem korn wicken, dosten, und dergleichen unkraut vermischet ist, übel schmeckend, und ungesund; zu geschweigen, daß oft nicht die helfte vom korne, weitzen und dinckel aufkömmt, wo solches unkraut darunter wächset und überhand nimmt; so geben auch, welches das ärgste ist, diejenigen felder, darauf solch vermengter unreiner saame gesäet ist, kaum den halben theil so viel frucht als die andern, so mit wohl gesäuberten reinen saamen besäet worden sind. Die küchen- oder krätze-gärten müssen des jahres etliche mal, nemlich so oft es die nothdurft erfordert, rein ausgejätet werden, und zwar jederzeit im abnehmenden monden, auch wenn der erd-boden weder allzudürre, noch allzufeuchte ist. Das unkraut muß nicht nur oben ab, sondern mit der wurtzel ausgerissen werden, sonst stärcken sich solche durch das abreissen der blätter nur mehr und schlagen dicker wieder aus. Die nach denen ausgereuteten gras-wurtzeln aufgeworfene erde soll man alsobald nach verrichteter arbeit zuebnen, und die plätze, so etwan durchs jäten locker gemachet worden, sanft und sachte wieder eindrücken.

Jäte-frau, Jäterin: Heissen diejenigen gemeinen weiber,

weiber, so in denen grossen gärten um das tage-lohn das unkraut aus denen rabatten und beeten ausjäten.

Jäte-gras: Dieses nebst dem, was von stengeln oder blättern weggeworfen wird, schläget man in einen winckel oder ausser dem garten, daß es wohl abfault; solches ist eine gute garten-düngung.

Jagd: Diese ist eigentlich eine verrichtung, da man sowol das wilde und grosse gevögel, als auch vierfüßige thiere verfolget; und ist nach beschaffenheit des orts und anderer umstände verschiedentlich. Denn das wildpret wird entweder auf den feldern, im gehöltze oder gebüschen gejaget, und mit geschoß erleget, welches auch mit dem geflügel geschiehet, oder mit dem fang-eisen, und jagd-messer getödtet. Die uns bekannten wilden thiere werden in edle und unedle unterschieden. Die erstere art wird deswegen edel genennet, weil sie dem menschen zur speise dienet, anderer thiere fleisch nicht frisset, sondern von kräutern, wurtzeln und baum-früchten leben; die unedlen aber sind räuberische thiere, welche andere thiere zerreissen und ihr fleisch fressen. Raub-thiere sind der löwe, bär, panther, leopard, wolf, luchs, marder, iltis, fuchs und noch andere. Edle thiere heissen; der hirsch, das thier, der tannen-hirsch, rehe, reh-bock, das schwein, der haase, gems, stein-bock und dergleichen. Alle diese thiere, welche GOtt in der schöpfung dem menschen unterworfen, hassen und fliehen nunmehro den menschen, vermuthlich wegen der zu grausamen herrschaft und mißbrauchs derselben, daß man sie jetzo anders nicht, als durch gewalt und list bezwingen kan. Daher hat die menschliche klugheit auf mittel und wege dencken müssen, dieses jedermann so angenehmen wildprets theilhaftig zu werden. Da nun zwischen den hunden und wilde von natur eine beständige antipathie und feindschaft, so weiß der mensch sich diese so wohl zu nutz zu machen, daß er selbige abrichtet, nicht nur das wild aufzusuchen, sondern auch zu jagen und zu fangen. Dergleichen geschiehet in den parforce-jagden der hirsche und anderer thiere, im haasen-hetzen durch die wind-spiele u. d. g. Das wild wird nicht nur geschossen, sondern auch in einem bestätigten jagen mit tüchern umgeben, und also getödtet. Ferner mit netzen, seilen und schlingen, wie auch mit fallen, eisen, und durch gruben. Die jagd theilet sich aber ein in die hohe jagd, in die mittel-jagd, und in die niedere jagd, weil einer, der die jagd-gerechtigkeit in seinem revier hat, nicht eben alles gleich hinweg schiessen darf, sondern der lands-herr hat sich doch meistentheils noch die hohe jagd, oder auch wol hohe und mittel-jagd zugleich vorbehalten. Die hohe jagd ist meistentheils ein regale grosser herren, und wird selten denen von adel eingeräumet, doch finden sich einige, welche selbige besitzen. Zur hohen jagd gehören: Löwen, hirsche, wild-kälber, bären, wölfe, adler, birck-hühner, auer-hähne und hühner, hasel-hühner, trappen, schwäne, wilde gänse, reiger, craniche, schnepfen, samt dem groben vogel-fang. Zur mittlern jagd zählet man: Schweine, bachen, käuler, frischlinge, rehe, rehkälber und enten. Wiewol an einigen orten die schweine auch mit zur hohen jagd gezogen werden. Zur niedern jagd gehören: Haasen, füchse, marder, fisch-ottern, bieber, dächse, wilde katzen, reb-hühner, sammt dem kleinen vogel-fang. Das wildpret wird ferner von den jagd-verständigen nach beschaffenheit der farbe eingetheilet in roth wildpret, dahin gehören: Hirsche, hindin, rehe, und in schwartz-wildpret, wozu man rechnet alle arten der wilden schweine. Bey einer rehe- fuchs- und haasen-jagd ist in acht zu nehmen, daß man nach art der netz-jagden in brüchen, morästen oder kleinen büschen, mit leichten netzen eine stallung umstellet, und die rehe durch treibe- oder jagd-hunde in die netze zum fangen jaget; da sie denn entweder lebendig gefangen, in kasten gethan, und nach einem thier-garten gebracht werden, oder man giebt ihnen den nickfang, und liefert sie nach hofe. Hat man eine wilde saue gekreisset, und im bezirck bekommen, muß man umher nach dem besten lauf-platz sehen, und wahrnehmen, wo es mit dem kopfe zuliege, oder seine ausflucht nehmen werde. Wo nun ein bruch-oder morast nahe lieget, da müssen die tücher-lappen vorkommen, wo es aber hinlaufen möchte, da müssen die leichten cours-hunde, und andere beißige sau-rüden auf die haut gestellet werden, damit, wenn es sich auf die seite wendet, und vorbey springen will, man es mit denselbigen hetzen könne. Die schweren englischen hunde hergegen, welche zum theil wegen ihrer schönheit geschonet, und gepantzert sind, werden von weiten gestellet. Die jäger, und die er bey sich hat, müssen alle zu pferde und mit guten hirschfängern versehen seyn. So nun der sau-finder, der hinein gelassen worden, vorstehet, und das schwein anbillet, wird es wol heraus fahren, da es aber nicht wolte, muß ein mäßiger sau-rüde an dasselbe geschicket werden. Sobald das schwein ausreißt, schreyet der jäger auf diejenigen, so die hut haben:

Hab acht; da es vorläufft: Hetz zu, hetz zu. Alsdenn wird es von den leichten hunden gehetzet, die es bald angreifen, herum rücken, und ob es schon wieder fortläuft, dennoch dadurch müde machen, und aufhalten. Oft schläget es auch die besten hunde lahm und zu schanden, bis die schweren zu hülffe kommen, solches anbacken, und zu beyden seiten an den ohren halten, daß sichs nicht rühren kan, wobey der jäger zu hülffe kömmt, so ihm mit dem hirsch-fänger einen fang geben muß, und zwar unter dem vorder-blatt, weil man nicht durchbehren kan. Damit auch der wolf, als ein höchst schädliches thier ausgerottet werden möchte, hat man bey gefallenem schnee des winters allenthalben in den wäldern anzuordnen, daß, sobald ein frischer schnee gefallen, alle um die gegend der wälder nahe wohnende forst- und wild-meister, und derselben untergebene förster, schützen und fuß-knechte, ingleichen auch die pech- und theer-brenner, ziegelstreicher und hammer-knechte, ein jeder seinen spurgang auf die wege und flügel absonderlich vornehme, und sich an gewisse örter wegen der zusammenkunft bescheiden, und, was ein jeder gespüret und gesehen, einander melden, sodann ferner zu dem forst-meister gehen und bericht erstatten, ob nemlich etwas da sey oder nicht, und ihm dabey sein bedencken, wie demselben beyzukommen, anzeige. Sobald nun einige wölfe gemercket werden, wird alsobald in allen dörfern geläutet, um die bauren zusammen zu rufen, und müssen mann vor mann mit hinterlassung ihrer arbeit, bey strafe gehen. Sogleich wird der wolfs-gang angerücket, und die netze gestellet. Weil aber bey starcken frost zum furckeln nicht mit haacken zuschlagen, weil solches bey gefrohrner erde starck schallet, die wölfe es hören, und ausreissen möchten, so werden solche mit einigen frost-bohrern gemachet, die haacken und heftel an die bäume gebunden, und in aller stille gestellet. Wenn nun alles fertig ist, werden die zutreiber allerseits angestellet, vom rechten flügel durch ein hift-horn ein zeichen gegeben, und von dem lincken geantwortet. Die treiber aber werden mit 3 trommeln eingetheilet, und wenn die sich gerufen, so gehet das treiben mit vollem geschrey und lermen-schlagen an, und immer auf die netze fort, es wird auch 3 bis 4 mal hin und wieder getrieben, ehe es aufhöret. Es werden starcke schäfer- oder fleischer-hunde oder bauer-rüden zum aufsuchen hinein gelöset. Was nun von solchem tumult aus furcht in die netze gezwungen wird, fangen die bauren mit eisen, oder schlagen es mit äxten und keulen todt. Bey dem wasser-jagen ist zu erinnern, daß hier der lauf ein teich oder mittelmäßiger strohm ist, wodurch das wild muß gejaget werden. Auf der mitte, wo es seyn soll, wird aus schiffen ein schirm vor die herrschaft gemachet, mit sträuchern besetzet, und ins wasser geanckert, die tücher aber durch kähne über den strohm gefahren, und wird auf grossen starcken stangen, worauf oben haacken gemachet, die ober-leine dergestalt aufgehoben, daß das tuch knapp über dem wasser mit der unter-leine liegt. Die wind-leinen werden auch an grosse pfähle, so ins wasser geschlagen, über dem wasser inwendig oder auswendig, wie gebräuchlich, angebunden. Wenn nun im jagen die hunde das wild heraus bringen, zwingen sie es durchs wasser zu schwimmen, welches gepürschet, von der herrschaft geschossen, darnach, wenn es todt, in kähnen geholet, und ans land gestrecket wird. Damit nun die tücher über dem wasser nicht naß werden, müssen hierzu gewisse holtz-flösse von zimmer-bäumen über einander gebunden werden, von 5 bis 6 bäumen, welche auswendig kommen müssen, damit die stell-leute den zug auswendig stellen, heben und abwerfen können das wildpret aber inwendig nichts zum auffussen finde. Vor allen dingen müssen diese flösse feste wider den strohm wohl verancket und verwahret werden, sonst ist alles vergebens. Dieses nun und alles vorbesagte muß ein hirsch-gerechter jäger anzugeben und zu vollführen wissen. So muß er auch verstehen, die thiere, so er gefället, aufzubrechen, den wanst und gescheide auszuwerfen, die lunge abzulösen, die haut gebräuchlich zu zerwürcken, und letzlich das wildpret in braten, zimmel, knälen und blätter zu zerlegen; von rechts wegen soll er sich auch um derselben innerliche zergliederung oder anatomie bekümmern, denn wie kan er sonst den hunden bey vorfallenden kranckheiten oder verletzung ihrer glieder helfen? oder urtheilen, ob ein getroffenes wild tödtlich verwundet, oder ob sichs wieder ausheilen werde? Wer demnach in diesen stücken wohl unterrichtet ist, verdienet mit recht das lob eines vollkommenen weidemannes.

Jagdbar: Heisset ein hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen enden hat. Ein rechter jagdbarer hirsch soll, mit vollem wanst, gescheide und gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwürckt wenigstens 300 pfund am gewichte haben, auch nicht anders, als mit dem hirsch-fänger, genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der fang nicht nach dem gescheide zu, sondern gegen die hertz-kammer geschehe.

Jagdbar schwein: Heisset man ein vierjähriges schwein, männlichen geschlechts.

Jagd-bediente: Dieses sind verpflichtete personen, welche nicht nur die jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der wild-bahne einigen schaden zufüge, und die förste und wälder in gutem stande erhalten werden. Solche sind von den geringsten an zu rechnen, die hunde-jungen, jagd-pursche, fuß-knechte, förster, hägereuter, forst-schreiber, hof-jäger, pürsch-meister, leib-jäger, oder förster, wild-meister, grentz-jäger, zerwürck-knechte, zeug-knechte, forst- und holtz-knechte, besuch-knechte, falconiers, fasanen-jäger und wärter, büchsen-spanner, hühner-fänger, zu welchen insgemein bürgerliche personen gezogen werden. Die adelichen jagd-bedienten sind: Jagd-pagen, gehörn-pagen, falconier-pagen, jagd-junckern, forst- und ober-forst-meister, und endlich der land-jäger-meister, hof-jäger-meister, ober-land- oder ober-hof-jäger-meister. Davon bereits im vorhergehenden articke l genug gesaget worden.

Jagd-frohnen: Werden diejenigen frohn-dienste genennet, welche unterthanen ihren herrschaften bey der jagd zu thun schuldig sind.

Jagd-grentzen: Unter den nöthigen pflichten und wissenschaften eines jägers gehören auch vornemlich, daß ihme die jagd-grentzen vollkommen bekannt seyn müssen, als welche von den forst-grentzen ostmals gar mercklich unterschieden sind. Er muß aber deswegen die jagd-grentzen fleißig besuchen, daß, wenn etwa aus des nachbars revier ein stück wild übertritt, er solches schiessen und sein eigenes im forst stehendes schonen könne; doch kömmt ihm keineswegs zu, seine jagd-grentzen zu überschreiten, und dem nachbar heimlicher weise dieses oder jenes wildpret zu pürschen, denn dieses ist wider das siebende gebot, wider gewissen, und ziehet ostmals üble folgerungen nach sich.

Jagd-handwercks-leute: Nemlich der jagd-schneider, jagd-seiler, jagd-wagner und jagd-schmied, welche nicht nur den zum jagen gehörigen zeug von neuen zu machen, sondern auch beym jagen selbst ihre verrichtung haben, und nothwendig allezeit zugegen seyn müssen. Der jagd-schneider muß nebst seinem in festen, gedoppelten, gewichsten zwirn, nadeln und scheer bestehenden handwercks-geräthe, auch etwas altes und neues tuch, kleine einfaßleinchen, knebel, bindfaden und ringe bey sich im vorrath haben, damit, so etwas beym stellen zerreisset, oder sonst im währenden jagen löcher in die tücher kommen, er sie geschwinde wieder ausbessern möge. Der jagd-seiler ist nicht nur wegen der grossen und kleinen leinen, sondern auch wegen ausbesserung der netze sehr nöthig, weil öfters die sauen in alte und schwache netze fallen, und durchbrechen, darum muß er leinen im vorrath haben, das zerrissene wieder gut zu machen. Der jagd-wagner gehöret zu den furcklen, hefteln, schlägeln, deichseln, wagen und andern holtz-werck, damit er das daran zerbrochene gleich wieder ersetze. Endlich muß auch der jagd-schmied die zubrochene haacken und ringe, entweder alsobald repariren, oder im vorrath bey sich haben.

Jagd-haus: Ist ein gebäude, welches theils zum abtritt vor die herrschaft, wenn sie sich mit jagen erlustigen, theils aber auch vor die jagd-bedienten, darinnen zu wohnen, angeleget ist. Auf dergleichen jagd-häusern kan nicht nur gast-wirthschafts-gerechtigkeit, zoll- und gleits-einnahme, sondern auch vieh-zucht und ländereyen gantz nutzbar, zur zubusse, und statt einer besoldung vor jagd- und andere bedienten angebracht werden. Es giebt auch noch eine kleinere art von jagd-häusern, welche brunft-häuser genennet werden, diese werden nahe an die brunft-plätze gebauet.

Jagd-hunde: Heissen insgemein alle hunde, so zum spüren, aufsuchen und hetzen des wildes gebrauchet werden. Insbesondere aber wird eine gattung starcker mittel-hunde also genennet, welche auch lauf- und parforce-hunde und von den Frantzosen chiens courents genennet werden; bey uns Deutschen aber den namen jagd-hunde deswegen führen, weil sie dem wilde auf der fährde nachspüren, solches verfolgen und treiben, und durch ihr lautes anschlagen dasselbe flüchtig machen. Es giebt deren verschiedene sorten, die englischen und frantzösischen haben aber darinnen den vorzug, daß sie einen ungemein hellen laut haben; sie sind insgemein weisser farbe oder fleckigt, und mit langen ohren behangen. Unter denen deutschen jagd-hunden werden die pommerischen, cassubischen und pohlnischen vor die besten gehalten, weil sie auf der fährte lange zeit dauerhaftig verharren. Sie sind meistens mittelmäßiger grösse, von brauner, braunröthlicher farbe oder wolfsgrau, selten aber schwartz. Ein wohl gebildeter jagd-hund soll einen mittelmäßigen doch dicken kopf, grosse offene nasen-löcher, feine lappen um den mund, breite spannenlang hangende dicke ohren, einen starcken eingebogenen rücken, dicke lenden, breite fleischigte hüften und gerade knie und füsse haben. Der schwantz soll abhängigt, oben starck und dicke, unterwerts aber leicht und geringe, hinge-

hingegen der bauch haaricht und eingezogen, die füsse dürre mit harten ballen und starcken schwartzen klauen auch mit starcken gebiß bewafnet und mit braunen gläntzenden augen versehen sind. Zum fraß werden ihnen brode von korn- gersten- und haber-mehl gebacken; fein klein geschnitten und mit haber-schroot vermischet; dann mit siedenden wasser eingebrühet, daß es erweichet.

Jagd-hunde lösen: Heisset so viel, wenn die jagdhunde zum laufen loß gemachet werden.

Jagd-netze, Garn oder Zeug: Zum jagen des rothwildprets werden andere und höhere zeuge gebrauchet und zum schwartz-wildpret wiederum andere und niedrigere, und zu den haasen ebenfals andere. Zu den hohen tüchern wollen einige die schlesische leinewand vorschlagen, weil sie fest, derb, und nicht gar theuer ist. Kauft man nun die elle vor 2 gr. 6 pf. so würde das schock 6 rthlr. 6 gr. betragen. Da nun zu einem tuche, welches, wie die ordentlichen tücher thun müssen, 130 wald-schritte stellen soll, 6 schock solcher leinewand erfordert werden, so würde die leinwand zu einem tuche 37 rthlr. 12 gr. betragen, mithin die leinewand zu einem wagen voll zeuge, worzu 3 solche tücher gehören, überhaupt 112 rthlr. 12 gr. zu stehen kommen. Rechnet man nun, wie viel leinewand zu einem gantzen jagd-zeuge gehörete, welches wenigstens aus 6 wagen bestehen soll, so würde die summe 675 rthlr. ausmachen. Dieses wäre gleichwol noch nicht einmal die helfte, denn die ober- und unter-leinen im tuche, das doppelte gemeische jeden tuches, die rück-leinen, die wind-leinen, und dergleichen an seiler-arbeit gar gerne 28 bis 29 rthlr. ausmachen, welches von einem gantzen jagd-zeuge wieder 522 rthlr. thut. Von jedem tuche auch 5 rthlr. schneider-lohn, thut von gantzem jagd-zeuge 90 rthlr. Zu jedem tuche vor 1 rthlr. zwirn und wachs, thut zum jagd-gezeuge 18 rthlr. Rincken und knebel zu jedem tuche 1 rthlr. 20 gr. machet zusammen 33 rthlr. Noch betragen die stell-hacken 9 rthlr. und die wappen und jahrzahl an die tücher zu mahlen, thut wenigstens zusammen 18 rthlr. so, daß ein vollkommenes jagd-zeug zu 6 wagen-tücher, jeden wagen zu 3 tüchern genau gerechnet, austräget 1365 rthlr. wobey noch nicht einmal die pfahl-eisen und schlägel sind; woraus man leicht siehet, daß es nicht vor jedermanns beutel, dergleichen jagd-zeuge anzuschaffen. Und da sie so kostbar, so müssen sie auch wohl in acht genommen werden, nicht auf die erde geschmissen, daß sie verstocken und mürbe werden, sondern wenn sie ungefehr beym jagen durch regen naß worden, müssen sie ordentlich aufgehangen, und an die luft gebracht werden, daß es ihnen nicht schadet. Solte auch etwan ein tuch durch einen hirsch, spiessert, oder dergleichen, bey versuchung eines aussprungs über den zeug, seyn beschädiget worden, so muß der, so die aufsicht auf die jagd-zeuge hat, bald daran seyn, daß es wieder ausgebessert werde. Nechst diesen hat man auch mittel-tücher, welche also genennet werden, weil sie kaum die helfte so hoch, oder auch wol so lang, als die vorigen; man kan sie sonderlich beym schwartz wildpret brauchen. Auch werden sie manchesmal mit in ein ordentlich jagen genommen, um selbiges desto mehr zu erweitern. Dergleichen tücher sind meistens 3 ellen hoch, und kommen am gelde etwas weniger, als die helfte der vorigen grossen tücher zustehen. Unter dem jagdzeuge befinden sich auch die sogenannten lauf-tücher, mit welchen man die rundung oder das jagen, quer vor dem laufe zustellet, daß kein thier, ehe man es haben will, in den lauf kommen kan. Der höhe nach sind sie ordentlich 5 ellen, in der länge aber unterschieden, indem sie an einigen höfen 30, an andern 40 ellen ausmachen. Diese tücher werden durch rincken und hefteln befestiget, oben und unten sind gleichfals rincken angenähet, welche in der obern und untern leine laufen, so daß man nach gefallen dergleichen tuch eben so zu- und aufziehen kan, als etwa eine gardiene. Damit aber die rincken an der leine desto hurtiger laufen, pfleget man die leine wohl mit seifen oder talche zu beschmieren. Das wild manchmal zu schrecken, daß es nicht über die grentzen wechselt, und aus dem revier gehet, hat man die tücher-lappen, deren ein bund 80 schritt lang, erfunden. Diese sind an sich etwan 3 viertel ellen breit, und anderthalb schuh hoch, werden aber oben an eine sehr lange leine, welche auf die 160 gemeine wald-schritte stellen muß, feste gemachet, also, daß erstlich ein dergleichen lappen, nachdem wieder eben so ein breites fleck leer, und denn wieder ein lappen, und so fort, komme. Zu solchen lappen-tüchern nimmt man lieber gebleichte weisse, als ungebleichte rohe leinewand, damit das wildpret selbige desto eher sehen, und sich davor scheuen möge. Man brauchet auch zuweilen, sonderlich bey hirsch- und schwein-jagden, jagd-netze; sie sind nicht so beschwerlich fortzubringen, kommen lange nicht so hoch an gelde als die tücher. Sie werden aus gutem hanf gemachet, und müssen die leinen, daraus sie gestricket werden, halb fingers dick seyn. Gemeiniglich ist die öfnung der schmaschen von einer seite zur andern 8 zoll. Die

höhe des gantzen netzes beträget 5 ellen, und die länge ist ebenfalls mit den hohen jagd-tüchern gleich. Allein es dienen diese wild-netze nur dazu, das wild lebendig zu fangen, zu einem bestätigten jagen aber sind sie nichts nutze. Der gebrauch der schweins-netze ist sehr gut sonderlich im winter; sie kommen mit den vorigen in allen überein, ausser was die höhe betrift, denn es darf höchstens nur 3 ellen hoch seyn. Auch hat man wild-garne, so ebenfals von hanf gemachet, aber lange nicht so starck sind als die wild-netze, doch müssen sie eben selbige höhe und gleiche länge haben. Das beste dabey ist, daß sie weder schwer, noch auch kostbar sind.

Jagd-pferd: Hirzu sind vor allen andern pferden die englischen am dienlichsten, weil sie einen sichern gang und sprung an sich haben: Sie sind meist von dürren kopfe mit einer gebogenen habichts-nase, kleinen spitzigen ohren, und erhabenen halse gezieret: Sie haben einen etwas hoch aufgeschürtzten hirsch-leib, und sind rohe von schenckeln, deshalben, weil sie zu aller mühe und arbeit begierig, und sehr flüchtig sind, so zu der parforce-jagd am allerbequemsten gebrauchet werden. Es werden ihnen in der jugend etliche gelencke am schweife abgeschlagen, damit sie an dem rückgrade desto fester, und dauerhafter seyn sollen, lange damit zu forciren: Ferner wird auch die mähne am kamme abgeschoren, ein desto flüchtigeres ansehen zu machen.

Jagd-schirm: Ist dasjenige behältniß, worinne die zu der jagd begierige herrschaft mit allen anwesenden cavaliers, dames, und andern frauenzimmer, beym abjagen auf dem lauf-platze, das getriebene, und vorgejagte ankommende wild mit besondern freuden erwarten, und dadurch nicht nur durch unterschiedliches geschoß groß und klein wildpret fällen und erlegen, sondern auch nach geendigter jagd panquete, und gastereyen prächtig aufrichten lassen, und darinne in diesem stücke sich etwas besonders vorbehalten. Dergleichen jagd-schirm wird aus leichten holtze verfertiget. Zum grunde werden kleine schwellen gestrecket, darauf ohngefehr 3 ellen hoch ein unter-stockwerck auf säulen gesetzet, und mit balcken und riegeln verwahret wird; alsdenn kömmt der fuß-boden mit leichten brettern gespündet, auf welchen der saal 4 ellen hoch zu stehen kömmt, forne und hinten wird unter beyden giebel-enden eine thür, und eine doppelte treppe gemachet, und endlich das dach von geschnittenen leichten latten aufgesetzet. Dieses alles wird mit grünen barchend, trillicht, oder andern grünen, wollenen, oder leinen gefärbten zeuge fein glatt bezogen. Das holtzwerck soll jedes absonderlich, wie es sich schicket, numeriret, und mit eisernen schrauben feste, wie ein zelt-bette, oder feld-tisch zusammen geschraubet werden. Das dach aber wird wie ein soldaten-zelt mit leingen angezogen, und unterwärts befestiget, daß es nicht zu mercken. Auf die beyden gibel können vergoldete zierrathen, oder knöpfe gesetzet werden. Die grösse, länge und breite richtet sich nach des principalen hohen gefallen, und proportion des abjagens, sonderlich des lauf-platzes, und muß solches gut angeordnet werden, damit es nicht zu groß, auch nicht gar zu schwach, und zu klein sey. Alles nun, was zu solchen sachen gehöret, muß auf wagen geladen, und im zeug-hause zum fernern gebrauch wohl verwahret aufgehoben werden. Bey angenehmer sommers-zeit kan sich auch die herrschaft von dem gärtner einen schirm von grünen laube verfertigen lassen.

Jagd-secretarius oder Schreiber: Dessen amt ist, die rechnungen der jäger und forst-bedienten in wald- und forst-sachen zu untersuchen; deren besoldung auszuzahlen, aus denen eingelaufenen rechnungen an manchen orten extracte zu machen, und dem ober-jäger- oder ober-forst-meister, auch zum öftern der herrschaft selbsten, einzuliefern, nicht minder bey haltung des forst-amts das protocoll zu führen; deswegen meistentheils geschickte leute darzu genommen und mit nöthiger besoldung versehen werden.

Jagd-seil: Ist entweder eine starck gedrehete leine, oder ein langer lederner riemen, oder überzogener strick, welcher mit beyden enden an die zäume der gutsch- oder wagen-pferde angemachet ist, und in der mitten von dem gutscher, oder fuhr-knecht mit den händen gehalten wird, damit die pferde nach gefallen können gelencket und regieret werden.

Jagd-seule, siehe Hege-seule.

Jagd-teufel, siehe Johannis-kraut.

Jagd-wagen, siehe Zeug-wagen.

Jagd-zeug: Heisset alles dasjenige geräthe, so bey dem jagen nöthig ist, und in einem sonderlich darzu erbaueten hause, welches das jäger- oder zeug-haus genennet wird, in verwahrung lieget. Es bestehet vornemlich in hohen, mittel- und lauf-tüchern, und tücher-lappen, und wird insonderheit der zeug genennet, sodann in unterschiedenen sorten garn und netzen, als: Hirsch-netzen, schweins-netzen, spiegel-garn, wolfs-netzen, wild-garn, prell-netzen, reh-netzen, haasen-garn, lausch- oder lücken-netzen, dachs-hauben, biber- und fisch-otter-netzen, marder- und iltis-garn, feder-lappen, gelb-geschosse,

geschosse, fuchs-eisen, marder-fallen, forckel- oder stell-stangen, heftel, schlegel, hebe-gabel, stichel- oder pfahl-eisen, frost-bohrern, gabeln und zangen, die in netzen gefangene wilde thiere, als: Wölfe, dachse, luchse, füchse, fisch-ottern damit anzugreifen. Der herrschaftliche schirm, die wild-trage, wild-wage, und endlich die bären- hirsch- sau- reh- fuchs- und haasen-kästen. Es werden auch allerhand garne und netze auf vogel-heerde und andere plätze, womit dem geflügel nachgestellet wird, als nacht-garn, schnee-garn, klebe-garn, wachtel-netze, pentieres, tirasse, hühner-zeug, habichts-fänge, und dergleichen nicht unbillig mit unter das jagd-zeug gerechnet.

Jahr: Heisset im anwachsenden holtze ein jähriger trieb oder wuchs, welcher sich in gestalt eines circuls rings um den kern einer fichte, tanne, oder kiefer leichtlich zeiget, daß man dergleichen an dem abgesägten stamme eines solchen baumes deutlich erkennen und zehlen kan. So viel dieser circul oder sogenannten jahre in einem baume von dem kerne bis auf die rinde sind, so viel jahre soll auch der baum alt seyn, wiewol solches eben vor keine allgemeine regel gelten kan, angesehen mancher circul, oder jahr-wuchs zum öftern 2 bis 3 und mehrere jahre ausmachet, nachdem er sich ausgedehnet, und viel weisses in sich hat, gedachter circul aber gegen das andere holtz etwas röthlich aussiehet, und härter, oder fester ist. Man findet bäume, die wol hundert, anderthalb hundert, und mehr circul und jahrwachse inwendig, und zumal unten im stamme haben, daraus das grosse alter, und jährliche wachsthum solcher bäume ziemlich zu schlüssen, ob es gleich, aus nur angeführter ursache, nicht so genau auf etliche jahre eintreffen kan, zumal da auch die bäume, wenn sie bald aus ihrem rechten wachsthum sind, wenig oder gar keine circul mehr aufsetzen, sondern ihre jahre sich nur in der weite ausdehnen. Sonst saget man auch, daß die jahre in einem baume gegen der mitternachts-seite enger und dichter zusammen, oder bey einander seyn, als gegen mittag, da sie grösser und weiter von einander stehen, aus ursache, weil die sonnen-wärme mehr wirckung allhier hat, als gegen der mitternachts-seite, da die kälte und nord-winde das wachsthum oder ergrösserung derer jahre verhindern; jedoch ist an denen bäumen, so etwas tief in denen wäldern stehen, hierunter gar kein unterschied zu finden.

Jahr, Jahrs-zeiten: Aus dem buche der schöpfung ist offenbar, daß der allein weise schöpfer 2 grosse lichter am himmel gestellet habe, nemlich sonn und mond, die da scheiden tag und nacht, und geben zeiten, jahre und tage, sommer und winter. Und da haben die der stern-wissenschaft geflissene durch eine ungemein lange erfahrung wahrgenommen, daß die sonne durch ihre entweder warhaftige oder scheinbare bewegung in 365 tagen, 5 stunden und beynahe 49 minuten den gantzen himmel durchlaufe, und nach verrichteten umlauf den vorigen weg unausgesetzet wieder antritt, und so unveränderlich behält, daß sie aus ihrem 20 grad breiten gürtel, welchen man den thier-creyß nennet, nicht einen punct weichet. Diesen gürtel, in welchem die planeten zugleich ihren lauf haben, hat man mit allerley namen der thiere, als: Des stiers, widders, steinbocks u. s. f. bezeichnet, und ihn daher den thier-creyß genennet. Weil nun der gantze circul in 360 theile oder gradus abgetheilet wird, so hat der raum eines jeden solchen thier-zeichens, derer 12 sind, 30 solcher stufen bekommen, deren jeder wiederum in 60 minuten, und diese auch wieder in so viel secunden getheilet werden. So oft nun die sonne auf obberührten ihren sonnen-weg, oder ecliptica ihren umlauf von einem gewissen punct bis wieder zu demselben gäntzlich vollbracht hat, und daselbst ihren lauf wieder anhebet, so oft machet sie ein jahr, so aus 12 monaten bestehet. Nachdem aber zu besagter rückkehr 365 tage 5 stunden und 49 minuten erfordert werden, so hat man den überrest der stunden und minuten, welche in 4 jahren ohngefehr einen tag ausmachen, jedesmal in das 4te jahr, und zwar in monat Februarium geschoben, und werden ihm 29 tage gegeben, da er sonst nur 28 hat. Dieses 4te jahr heisset ein schalt-jahr, ohne welches die monate ihre zeit nicht behalten, sondern die winter-monate in den frühling und sommer fallen würden. So bestehet also ein sonnen-jahr aus 365 tagen, ein solcher aber begreift eine zeit von tag und nacht in sich, oder 24 gleiche theile, die man stunden nennet. Ein solches also genanntes gemeines jahr, da man den überrest der stunden und minuten wegläßet, ist in 12 monate eingetheilet; diese sind: Jenner, Hornung, Mertz, April, May, Brach-monat, Heu-monat, August, Herbst-monat, Wein-monat, Winter-monat und Christ-monat. Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Augustus, October und December 31 tage; der April, Junius, September und November 30 tage, und der Februarius nur 28, in einem schalt-jahre aber 29 tage. Da denn der Matthias-tag, welcher sonst beständig auf den 24ten fällt, einen tag weiter, und auf den 25 ge-

25 geschoben wird. Ein schalt-jahr zu erkennen, theilet man die zahl der jahre mit 4, bleibet nichts übrig, so zeiget solches ein schalt-jahr, so viel aber deren übrig bleiben, so viel jahre sind über das schalt-jahr. Ferner wird das jahr nach dem eintritt in die 4 haupt-ecken des thier-creyses, in 4 theile getheilet, welche man die 4 jahres-zeiten, als frühling, sommer, herbst und winter nennet. Die tages-zeit betreffend, so bestehet selbige aus tag und nacht, von der sonnen aufgang bis zu ihrem untergang. Diese zeit wird in 24 stunden getheilet, deren jede 60 minuten, und diese wiederum 60 secunden hat. Einige fangen den tag mit dem aufgang der sonnen an, andere hingegen rechnen ihre stunden vom untergang der sonnen; andere vom mittag, und wieder andere von der mitternacht-stunde, wie in der christenheit gebräuchlich ist; diese 24 stunden zusammen genommen machen einen natürlichen tag; so lange aber die sonne über den horizont scheinet, und der nacht entgegen gesetzet ist, heisset er ein gekünstelter tag. Damit auch allhier die monat-zeiten nicht vergessen werden, als welche dem lauf des monden zugeeignet, und daher monden-jahre genennet werden; so ist zu wissen, daß gleichwie die sonne ihren lauf in der ecliptica, oder auf ihrer sonnen-bahn, im jahre vollendet, also verbirget zwar der mond seinen lauf, von einem gewissen punct, bis er wieder zu demselben kommt, alle monat, wornach aber die 12, denen einer in den andern zu 28, 30 nnd 31 tage gerechnet, 52 wochen, d. i. ein gantzes jahr ausmachen, sich nicht richten. Denn der mond vollendet seinen lauf in 27 tagen 7 stunden 43 minuten in seinem eigenen kreis, welchen er in 354 tagen und fast 9 stunden 12 mal vollbringet, zu erfüllung aber des gewöhnlichen sonnen-jahres 11 tage beygerücket werden, damit die völlige jahrslänge von einem punct bis wieder zu demselben heraus komme. In ansehung menschlicher geschäfte werden die jahre in bürgerliche, kirchen- und wirthschaftliche jahre unterschieden, und ist sonderlich von dem wirthschafts-jahre ein und anders zu mercken; ein gewisser theil der zeit, wie hier ein jahr, verhält sich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moralischen umständen zu einer gewissen menge unserer geschäfte, zu ihren objecten und zwecken, sonderlich in ansehung ihres zusammenhanges und ihrer vortheilhaften ordnung bald mehr, bald weniger bequem, und nach diesem verhältniß setzet man den anfang und das ende eines solchen zeitraums entweder durch die gesetze oder durch die gewohnheit in gewissen gegenden der welt feste. Das ist der allgemeine satz, worauf sich die verschiedene bestimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und also auch des wirthschafts-jahres gründet, wiewol was das kirchen-jahr betrift, noch verschiedene andere ursachen in der hierarchie, im aberglauben und allerhand besondere meinungen dazu gelegenheit gegeben haben. Ja man kan auch leicht aus jetzt gemeldten grund-satz erkennen, daß der anfang und ende der geschäfts-jahre nach dem unterschied der gegenden der länder unterschieden seyn müsse. Hiernechst aber läßt sich auch daraus insbesondere das wirthschafts-jahr überhaupt und insonderheit bey uns bestimmen, nachdem nemlich ein solcher raum der zeit sich nach denen natürlichen und moralischen umständen, zu denenjenigen wirthschaftlichen, vornemlich aber land-feld-geschäften am bequemsten verhält, die in einem solchen zeitraum, sonderlich in ansehung der einnahme und ausgabe, am allerbesondersten aber des antrits eine land-wirthschaft mit einem land-gute, in eigene oder aber in pacht-verwaltungen, vorfallen und ordentlicher weise vollbracht werden müssen. Man richtet sich also sonderlich nach einem besondern wirthschafts-jahre in rechnungs-wesen, im wirtschaftlichen überschlag auf ein jahr, in übernehmung der verwaltung, und endlich im verpachten oder pachten. Nach unsern gegenden fallen nun die vornehmsten einnahme-geschäfte von äckern, wiesen, gärten und von der vieh-zucht, ingleichen an allerhand geld- und andern beständigen gefällen, weil die zinsen und zehenden alle um diese zeit herum eingehen, von Trinitatis oder Michaelis an vor, das ist, man fängt entweder das wirthschafts-jahr ein wenig vor dem eintritt der wircklichen einnahme um Trinitatis, oder aber wenn selbige noch währet, oder doch noch keine sonderliche ausgabe vorgefallen, und also gleich darnach an, wenn das eingenommene noch meist, mithin ein object der klugen anwendungs- und ausgabe-geschäfte vorhanden, und dem pachter oder verwalter mit einiger bestimmung überliefert werden kan, als womit man hernach die meiste zeit über, bis wieder auf Trinitatis oder Michaelis in der wirthschaft, mit unmittelbarer einnahme aber von denen pertinentien nicht viel zu thun hat, sondern nunmehr vornemlich die ausgabe in die güther selbst, z. E. mit der bestellung der felder dergestalt zu thun hat, damit man seine künftige einnahme dadurch gründen und verbessern möge. Es gehet also das wirthschafts-jahr auf jetzt gedachte weise und aus diesem grunde am bequemsten von Trinitatis bis wieder dahin, wie in denen bran-

brandenburgischen landen, oder von Walpurgis, so im May fällt, oder von Michaelis bis wieder dahin in andern gegenden. Darnach richtet man sich in gantzen jahr-rechnungen auf dem lande, und wenn man ja davon abzuweichen genöthiget wird, so fallen verdrüßliche stück-rechnungen vor. Darnach richtet man sich in der einrichtung des jährlichen wirthschafts-etats, und eben diese zeit hält man gerne in pachten und verpachten der güther. Ja man hat auch so gar in denen abgaben des landmannes darauf einige achtung. Denn wenn er eingeerndet hat, ist er am geschicktesten, das meiste von seinen steuern zu entrichten, und die zinsen abzutragen. An vielen orten richtet sich auch das an- und abziehen des gesindes darnach. In dem sogenannten hunger-quartal aber von Weyhnachten an, läßt man ihm so viel möglich ruhe, weil er ohne dem da lauter ausgabe, und keine, wenigsten rathsame einnahme hat, wenn er genöthiget wird, seine körner sogleich von der tenne wegzuverstossen. Land-hauswirthe werden also wohl wissen und verstehen, was an der beobachtung des wirthschaft-jahres, sonderlich in denen korn-ländern, gelegen sey, wenn sie das innere wesen einer profitablen land-wirthschaft mit land-güthern einsehen, und sonderlich bedencken, daß es vom Neuen-jahre an sehr schwer sey eine wirthschaft anzutreten, mit leeren händen hauszuhalten, und überdem nicht recht zu wissen, wie man etwa die künftige haupt-einnahme bey bestellung der winter-felder gegründet habe. Indessen so wurde freylich in den alten zeiten auf diese eintheilung der zeit nicht sonderlich gesehen, sondern entweder das kirchen- oder bürgerliche jahr dabey zum grunde geleget. Daher diese beyden jahre meistentheils bey denen alten bauer-regeln und wirthschaftlichen vermuthungen im jahre zum grunde liegen. Was dannenhero die vermuthung von der fruchtbarkeit und unfruchtbarkeit eines jahres anbetrift, so soll nach denen von alten hauswirthen aus der erfahrung gemachten anmerckungen, ein gutes fruchtbares jahr zu hoffen seyn: Wenn zuvörderst alle 4 jahrs-zeiten ihre rechte eigenschaften haben und behalten; wenn die frucht-bäume nicht zu überflüßig tragen; wenn die wasser nicht zu viel fische geben; wenn die saat-zeit trucken ist; wenn die mittlere regen (das ist die auf die früh-regen folgen, und vor dem grünen und ausschlagen geschehen) sich wohl und recht ereignen; denn sie waschen an der saat, wein-stöcken und bäumen den unflath ab, davon hernach alles besser grünet und wächset; wenn die erlen viel junge knospen haben; wenn das genissen oder pfriemen-kraut schön blühet; wenn man an dem nußbaume, so er erst blühet, mehr blüthe als blätter siehet; so hoffen auch die bauren ein gut korn-jahr, wenn das kraut und gemüse vollkommen wächset, und zeitig reifen saamen bringet; ingleichen wenn die rohr-dommel zeitig gehöret wird. Und wenn die nüsse wohl gerathen, soll auch das geträyde seinen völligen wachsthum erlangen. Uebrigens ist es eine alte bauren-regel: Sonne-jahr (das ist ein lieblich warmes jahr) Wonne-jahr (das ist ein gutes fröliches jahr): Hingegen soll miß-wachs zu besorgen seyn; wenn kein jahrs-theil also geartet ist, wie es natürlich seyn solte; wenn der thau, reif und frost zur unzeit kommen, so folget unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüßige regen und hitze zu kommen pfleget, weilen die früchte weder ungehindert wachsen, noch unbeschädiget eingesammlet werden können; doch saget man: Daß die dürre selten, überflüßiger regen aber allezeit theurung bringe, weil saat und erndte dadurch gehindert wird. Auf grosse fruchtbarkeit folget gemeiniglich unfruchtbarkeit, weil die kräfte der äcker, bäume und weinstöcke ziemlich verzehret werden und wieder ruhen. Wenn an denen mandel- und nußbäumen mehr blätter als blüthen vorhanden sind; wenn viel ungeziefer, ratten, mäuse, kröten, frösche, fliegen, zwiefalter, korn-würmer, mayen-käfer, und dergleichen sich mehr als gewöhnlich sehen lassen, ingleichen wenn die fische in grösserer menge, als sonsten gerathen, soll ein miß-jahr und theurung erfolgen. Die regen, die in der blüthe fallen, ertrăncken solche mit allzuvieler nässe, daß sie nachgehends verdirbet und abfället. Viel nebel und reife sind menschen und vieh und denen feld- und baum-früchten schädlich; so sind die jahre selten fruchtbar, in denen es viel und ungewöhnlich hagelt. Starcke lang anhaltende nord-winde sind allen jungen gewächsen, bäumen und kräutern, wie auch der noch zarten saat nachtheilig. Wenn die bohnen übermäßig wachsen, und die eich-bäume ungewöhnlich tragen, so wird hergegen des geträydes desto weniger vermuthet. Früh-saat betreugt selten, späte saat aber oft; nach dem gemeinen bauren-sprichwort: Es gerathe wies gerathe; ich lobe die frühe vor die spate. Wenn beym blühenden geträyde allzuviel reissende sturm-winde gehen, und die blüthe vor der zeit dadurch abgeschlagen wird, so ist mißwachs zu besorgen. Wenn das geträyde in der milch, wie man saget, oder in seinem wachsthums-beginn ist, und ein nasser frost drüber

ber gehet, so hat man wol viel stroh, aber wenig körner zu hoffen. Sonsten heissets nach der alten bauren-regel: Ein koth-jahr (d. i. ein nasses jahr) ein noth-jahr (d. i. ein theures jahr. Weil denn bey nassen jahren das getraͤyde in sand-laͤndern am besten geraͤth, so ist dabey das sprichtwort entstanden: Geraͤth das getraͤyde aufm sande, so wird theurung im lande. Was aber von der unfruchtbarkeit derer schalt-jahre gesaget wird, als ob in denenselben das geflügel, hühner, enten, gänse und kälber nicht gedeyen, noch die gepfropften bäume in die höhe zu bringen seyn solten, solches ist wider die gesunde vernunft, wie es denn auch von der erfahrung selbst zu allen zeiten widerleget wird. Die bekannten vermuthungen von den 4 jahres-zeiten insonderheit sind unter ihren special-benennungen, von denen monaten und tagen aber in den vorangesetzten wirthschafts-calender zu finden. Daß die sonne, und auch einigermassen der mond, ihre einflüsse der erden mittheilen, ist offenbar; ob aber die übrigen planeten eine so grosse wirckung auf unserer erd-fläche haben solten, wie es die astrologi vorgeben, daran ist billig zu zweifeln. Denn obwol nicht zu läugnen, daß sie mehrentheils viel grösser als der mond, auch ein jeder fix-stern ein unglaublich grosser und feuriger cörper, wie die sonne ist, so ist doch die gar zu grosse und unbegreifliche entfernung schuld, daß ihre kräfte, ehe sie unsere erd-kugel berühren können, gleichsam verstäuben und unempfindlich werden müssen. Einige der stern-kundige haben einem jeden planeten ein jahr zu seiner regierung zugeeignet, z. E. ein saturnisches jahr, welches meistens feucht und kalt. Ein jovialisches jahr, so mehr feucht als trucken. Ein martialisches jahr, so mehr trucken als feucht seyn soll. Ein solarisches jahr soll durch und durch trucken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte seyn. Ein venerisches jahr ist mehr feuchte als trucken. Ein mercurialisches jahr ist mehr trucken und kalt, als warm, dabey selten fruchtbar. Ein lunarisches jahr soll gemeiniglich mehr feuchte als trucken und kalt seyn; weil aber diese meist auf falschen grund-sätzen beruhen; so hat ein kluger haus-vater sich aller dieser anmerckungen bescheidentlich zu gebrauchen, und der erinnerung des weisen hauslehrers Sirachs eingedenck zu seyn, wenn er im 16 cap. spricht: Was GOtt thun will, das siehet niemand, und das wetter, so vorhanden ist, mercket kein mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.]

Jahr-feld. Nennet man dasjenige, welches weder brache noch ruhe hat, sondern das gantze jahr bestellet wird. Soll es nun frucht bringen, so muß solchem felde statt des brachliegens mit der düngung geholfen werden.

Jahr-käppgen, Kleidgen, Kuchen-schube: Mit dergleichen stücken pflegen die eltern zu ihrem eignen vergnügen ihre kinder, wenn sie ihr völliges jahr erreichet haben, auszuputzen, und zu beschencken.

Jahr-küche, auch Gar-küche: Heisset an einigen orten eine öffentliche küche, wo allerhand speisen zubereitet, entweder das gantze gar hindurch, oder auch nur zu einer gewissen zeit, und bey ein und andrer gelegenheit gar gemachet, und zum verkauf vorräthig angetroffen werden. Diejenige person aber, so davor sorge träget, und selbige schmackhaft zubereitet, wird ein jahr- oder auch gar-koch genennet.

Jahrmarckt: Heisset eine festgesetzte zeit, oder ein gewiß bestimmter tag, an welchem alle jahr, bald dieses bald jenes orts, in grossen und kleinen städten auch flecken und manchen dörfern, mit allerley waaren öffentlich darf gehandelt werden. Jedoch ist mehrentheils diese freyheit eingeschräncket, und sind nur gewisse stunden beraumet, in welchen sothaner freyer handel darf getrieben werden, auch werden noch andere ordnungen darbey vorgekehret, in ansehung der waaren, ja der personen selbst. Dergleichen jahrmärckte nun, welche bey den alten Römern schon bekannt gewesen und nundinae geheissen, werden an manchen orten mehr an andern aber weniger gehalten, oft nur 2 oder 3, manchmal aber auch wol deren 5 oder 6 in einem jahre. Und dependiret dergleichen anzuordnen, auch wieder einzuziehen, zu verschieben und fest zu setzen, lediglich von der macht einer jeden hohen landes-obrigkeit, keinesweges aber von leuten niedrigen standes, als gerichtsbarkeiten, kleinen municipal-stadt-räthen u. s. f. Messen aber zu concediren und privilegia darüber zu ertheilen, ist allein ein kayserl. regale, wie davon unter dem wort Messe mit mehrern zu sehen. Die jahrmärckte in Deutschland werden fast in jedem calender nach alphabetischer ordnung bemerckt gefunden; sonderlich aber kommt jährlich in der Druckerey zu Neustadt an der Orla ein calender heraus, welcher in einem besondern felde auf alle tage die jahrmärckte, den kramern und handels-leuten zum behuf, anzeiget, welches eine gar gute und nützliche invention, nur solte die alphabetische tabelle, nicht weggelassen, sondern ebenfalls beygefüget seyn. Oft findet sich auf einem solchen jahrmarckt, der in dieser oder jener provintz gehalten wird, eine waare vor andern in menge, ja manch-

manchmal überflüßig, daß daher öfters grosse und wichtige kaufleute dahin reisen, solche einzukaufen. Dergleichen sind in Deutschland die leinewand- flachs- garn- und woll-märckte, in Italien und andern ländern die öhl- safran- und seiden-märckte u. a. m.

Jahr und tag: Eine redens-art in gerichten, wodurch nach sachsen-recht 1 jahr, 6 wochen und 3 tage genennet werden.

Jaloppe: Ist eine hartzigte, schwartz-graue in scheiben geschnittene, aus Indien kommende, wenn sie gut, recht schwer und harte wurtzel, welche das gemeinste purgier-pulver in der gelb- und wassersucht, viertägigen fiebern, bauch-grimmen, und dergleichen ist. Nur muß man nicht sogleich drauf trincken, sonst verursachet es bauch-grimmen. Wenn man sich durch brechen und purgieren reinigen will, so ist dieses nächst der ipecacuana das bewehrteste haus-mittel.

Jalousie: Sind die gegitter vor denen fenstern, dadurch man heraus sehen kan, und doch von aussen nicht gesehen wird.

Jammer bey kindern: Dieses ist eigentlich das sogenannte böse wesen, wovon unter dem wort Epilepsia pag. 421 zu sehen. Wenn man diesem zufalle begegnen will, so muß vor allen dingen auf den ursprung, und woher dieses übel rühret, regardiret und derselbe aus dem wege geräumet werden. Wie davon Herr D. Börners medic. sui ipsi 2ter theil pag. 576 seqq. zu sehen.

Jan-hagel: Ist ein spott-name, womit die bootsleute, oder ander gemeines liederliches volck beleget wird, heißt eben so viel, als canaille.

Janitzscharen: Sind türckische soldaten zu fusse, auf welchen die gröste macht des ottomannischen reichs beruhet. Vormals bestunde diese mannschaft aus europäischen christen-kindern, welche in der türckischen religion unterrichtet worden: Heut zu tage aber lassen sich müßiggänger, und herrenloses gesinde darzu gebrauchen. Der sold ist anfänglich geringe, und nur täglich ein asper, er steiget aber mit der zeit, und nach gelegenheit der dienste, oder durch gunst der officierer bis 12 aspers, welches das höheste ist. Ihre waffen sind ein feuer-rohr, und säbel, und sind manchmal 100000 mann starck gewesen. Ihre einigkeit giebet ihnen so viel gewalt, daß sie alles thun können, was sie wollen. Ihre kleidung ist denen andern türcken gleich, auf dem kopfe aber tragen sie eine mütze, welche hinten hinunter hänget, und wie ein ermel eines mannes-rockes aussiehet, in dessen weitesten ende sie den kopf stecken haben. Das andere ende hänget hinten über den rücken hinunter, wie eine haube. Unter der stirne tragen sie eine binde eines halben fusses lang, welche vom verguldeten silber, und mit falschen edelgesteinen besetzet ist. Dieses ist ihre kopf-zierde zum staat, und wird zerrola genennet. Ihre gewöhnliche haupt-decke aber ist eine wollene mütze, mit einem auf sonderbare art geschlungenen bande. Der müßiggang und gute verpflegung machen die janitzscharen muthwillig und aufrührisch, so gar, daß sie öfters gefährliche aufstände erreget, und sich nicht befriedigen lassen, bis man ihnen die köpfe dererjenigen, auf welche sie einen haß gehabt, heraus gegeben. Ja, sie haben sich in den letzten zeiten unterstanden, sultans ab- und einzusetzen, auch gar zu ermorden.

Januarius, Jenner: Ist der erste monat im jahre, im winter aber der mittelste von denen zugelegten 3 monaten, und dieses wol die ursache gewesen, warum Carl der grosse selbigen den winter-monat genennet. Er hat 31 tage. Der sonnen-eintritt in das zeichen des wasser-mannes geschiehet den 20sten dieses monats. Was ein guter haus-wirth in diesem monate sowol auf dem felde, gärten, gehöltzen, weinbergen, bey fischerey und weide-werck, allerley vieh-zucht, als auch noch zu hause zu thun, und zu beobachten hat; das kan in dem zu anfange des ersten theils dieses lexici befindlichen land- und hauswirthschafts-calender nachgesehen werden.

Japanische narcisse: Diese rare blume wird in denen lust-gärten in töpfen gezeuget, und sind derselben dreyerley arten. Die erste, welche im May wächset, hat gelbrothe lilien-blumen; die andere, welche im September blühet, ist eine weisse narcissen-lilie; und die dritte ist eine hellrothe lilie. Die fortpflantzung geschiehet durch zwiebeln; sie lieben die sonne und können etwas truckne vertragen.

Jasmin: Ist ein schönes stauden-gewächse, welches um seiner wohlriechenden blumen willen, in den gärten, und an der sonnen liegenden orten, unterhalten wird. Es giebt desselben mancherley gattungen: Der gemeine jasmin hat viele schwancke grüne zweige, an deren gliedern je 2 reislein, woran 5 oder 7 blätter befindlich, hervor gehen; diese blätter, welche er im winter fallen läßt, sind länglicht, spitzig, glatt und einer dunckelgrünen farbe; auf den gipfeln sind die kleinen, weissen, sternförmig in 5 theile zerschnittene blumen, so zwar einen etwas lieblichen, aber auch schwachen geruch haben. Dieser sowol, als die mit der gelben blüthe, kommen aus Italien, kan aber durch absäugeln und

abgebrochene zweiglein vermehret werden, welches im monat April geschiehet. Man kan ihn des winters im garten lassen, oder auch mit andern gewächsen einsetzen. Der catalonische oder spanische jasmin hat seinen ursprung aus der provintz Catalonien, und ist von dem vorigen sehr unterschieden, inmassen seine blätter und blüthen, nicht allein viel grösser, sondern auch von einem lieblichern geruch sind. Die blume ist oben weiß, unten aber purpur-roth gefleckt. Die erde wird aus wohlgesiebten garten-grunde, etwas weissen bach-sand und alter mist und holtz-erde zubereitet. Die vermehrung geschiehet durch oculiren, pfropfen und absaugen auf gemeinen jasminen, auch durch anhängung der spalt-töpfe und einschneidende zweige, wie bey denen nelcken. Diese gewächse lieben im sommer öftere begiessung, im winter aber nach nothdurft. Vor dem May bringet man sie nicht gern in den garten, und wenn es geschiehet, müssen sie beschnitten, und von dürren reisern gesäubert werden; um Michaelis werden sie beygesetzet. Unsere gärtner sind nunmehr klüger worden, und wissen durch vorbesagte arten der fortpflantzung die vermehrung dergestalt einzurichten, daß sie das geld selbsten verdienen können, und nicht nöthig haben, es den Italienern so theuer abzukaufen. Die gefüllte spanische jasmine siehet überaus schön, und ist an farbe dem catalonischen gleich. Hat untenher 5 oder 6 blättlein, wie ein stern, in deren mitte 3 oder 4 andere hervor gehen, die sich öfters in gestalt einer kleinen kugel an einander schliessen. Diese blume, welche einen stärckern und angenehmern geruch von sich giebt, als die vorhergehende, erhält sich auf der pflantze 4 oder 5 tage in ihrer schönheit, hernach wird sie dürre, fället aber nicht von sich selber ab. Seine wartung und vermehrung ist gleich dem catalonischen. Der arabische jasmin wird von seiner geburts-stadt der alexandrinische genennet; Er treibet einige äste mit vielen blättern, so dem türckischen hollunder gleichen. Die blumen stehen an kleinen stielen, sind oben ausgehöhlet, und in 5 stern gleiche theile abgesondert, zuweilen roth und auch weiß, von einem ungemein lieblichen geruch, welcher der pomerantzen-blüthe nichts nachgiebt. Es ist dieses ein überaus zartes gewächse, und will noch vor Michaelis-tag vor den besorgenden frösten eingetragen werden. Die erde richtet man wie bey dem spanischen jasmin zu. Es lässet sich dieser jasmin auf die wilde und gemeine stämme pfropfen und oculiren, doch ist das absencken am sichersten, und geschiehet, wenn man einige wilde stämme darneben in eben das gefäß pflantzet, ein jahr stehen lässet, und demnächst im frühling absauget. Im winter lieben sie einen warmen und lüftigen ort, daß man ihnen durch eröfnung der fenster zuweilen luft und sonne geben kan. Er blühet vom frühling an bis in den herbst, hat blasse oder bleichweisse und gegen den boden etwas licht-gelbe blumen, welche 2 reihen blätter, und deren aufs höchste 12, wenigstens aber 9 haben. Der grosse spanische jasmin bekömmt an dem gipfel seiner äste, so unter sich hangen, einen grossen überfluß an knöpfen, welche sich alle mit einander vereinigen und einen gantz rothen strauß formiren; wenn sie eines halben fingers groß gewachsen, öfnen sie sich, und aus ihrer öfnung kommen, wie röhren eines fingers lang, gelblichte blumen hervor, die unten dünne, in der mitten dicker, und oben ein wenig enger oder näher beysammen sind: Dieser obere theil wirft 5 zerschnittene blätter zurücke, und siehet einer lilien gleich; aus der mitte erheben sich etliche gelblichte zäserlein, davon das mittelste weißlicht und länger als die andern ist. Diejenigen, welche kleine goldfarbene striche oder äderlein haben, werden nach und nach roth, daß man es vor sammet ansehen solte. Die pflantze liebet gutes erdreich, und will sowol frühlings als im sommer alle abend fleißig begossen seyn. Solchen fortzupflantzen, schneidet man, ehe die knöpfe im früh-jahr groß werden, ein zweiglein, so 3 augen haben muß, davon ab, unten schabet man es ein wenig mit einem messer, alsdenn wird es bis an das andere auge in die erde gesetzet, daß das dritte allein noch hausen bleibe; solchergestalt gewinnet es geschwinde wurtzeln, und treibet in kurtzen blätter und blumen. Der americanische jasmin, wird von den Frantzosen tausendblätterichter jasmin genennet, weil seine blätter der schaaf-garbe ziemlich gleich sind; bringet an jedem aste 1 oder 2 blumen von lackrother farbe hervor, welche mit einigen adern oder strichen von anderer farbe vermischet sind, auch 5 bleiche fäserlein haben. Diese blumen dehnen sich in die röhrlein aus, an der öfnung aber theilen sie sich in 5 theile; sie blühen im anfange des monats Augusti, und hören vor dem September nicht auf, da sie denn eine schuppichte hülse hinter sich lassen, darinnen 4 lange, schwartze und haarichte kerne liegen. Dieser jasmin wird alle jahr frisch gesäet, weil aber der saame mit einer sehr harten schaale umgeben ist, muß man ihn vorhero ins wasser werfen, und an die sonne stellen, bis er aufschwillet, alsdenn aber im May oder Junio 2 bis 3 körnlein 2 quer finger tief, in einen topf mit gu-

ter erde stecken, und des tages 2 mal begiessen, so wird er von der sonnen-wärme, des wassers feuchtigkeit, und der guten erde in 8 tagen aufgehen. Wenn er 2 finger hoch heraus gekommen, so wird er sammt der erden heraus genommen, und nur eine pflantze darinne gelassen, die zween andere aber setzet man eine jede besonders in andere töpfe; nach diesem begiesset man sie alle tage, oder setzet sie in weite, ohngefehr 4 finger hoch mit wasser gefüllte gefässe, doch dürfen die töpfe darinnen nicht dichte auf den boden aufstehen. Man kan es auf die gemeinste weise oculiren oder pfropfen, auch wol durch den spalt-topf anhencken. Zu diesem jasmin muß man stäbe stecken, daran er in die höhe wachsen kan. Wenn er ausgewachsen, schneidet man alle andere obere spitzlein davon ab, damit er bessere kraft und mehr blumen bekomme. Noch ist eine art des americanischen jasmins, mit purpurfarbenen blumen, so auch auf die gemeine art oculiret, und auch wie die nelcken eingeleget wird. Sie hat mit dem spanischen gleiche wartung, und will im winter wohl in acht genommen seyn. Der indianische jasmin, mit safran-gelben blumen, ist rar und dauren die blüthen gar lange, ehe sie dürre werden, und ob sie schon verwelcken, behalten sie dennoch einen sehr angenehmen geruch. Er hat, wie der tausendschön eine glatte röthliche rinde, und treibet vom fuß an bis zu dem gipfel seine äste; die blätter sind etwas länglicht und gläntzend zu 3 bis 5 an einem zweige. Die blumen sind gestaltet wie die andern jasminen, wiewol kleiner als der catalonischen, und stehen an denen ästen in solcher ordnung, daß ein jeder gipfel eines astes, ein mit fleiß gemachter blumen-straus zu seyn scheinet. Nach der blüthe kommen beere in form der oliven, allein etwas kleiner, erstlich grün, darnach weiß-bleich, und wenn sie reif, durchsichtig wie weinbeeren, inwendig aber haben sie länglichte schwartze körner, wie birn-kerne; welche aber nicht zur vollkommenen zeitigung kommen. Dieses gewächse erfordert mit dem spanischen jasmin gleiche wartung, hasset die kälte, und leidet auch den sommer-thau nicht, als wovon er die farbe verliehret. Was seine vermehrung anlanget, geschiehet selbige auf folgende weise: Man erwählet junge zweiglein, schneidet solche ein, wie bey den nelcken geschiehet, ziehet sie hernach durch den spalt-topf, füllet ihn mit weiden-erde, begiesset und befestiget sie wohl, daß sie nicht abfallen, so bekommen sie bald wurtzel, welche man hernach in andere gefässe in gehörige erde pflantzen, fleißig begiessen und warten kan, solches aber muß eher nicht als im May geschehen, wenn die gewächse in garten gesetzet werden. Durch das absencken auf wilde, gelbe oder weisse, kan es auch leicht geschehen. Der rothe, oder grosse jasmin, so aus Indien kömmt, ist eine der schönsten arten der jasminen, so zu finden. Seine blumen, welche sich buschweise und in gestalt der rose von Jericho zeigen, sind groß, hochröthlicher farbe, so sich endlich auf safran-farbe ziehet, und haben den allerlieblichsten geruch. Er fänget im Augusto an zu blühen, und wenn er auch seine blumen schon einmal verlohren hat, so blühet er doch im winter wieder: Wenn er im gewächs-hause an warmen orten stehet, folgen endlich nach der blüthe schoten, welche oben und unten schmal, in der mitten aber völliger, auch wie die an gelben viel getheilet, und voller röthlichten und kleinen saamen sind. Es ist ebenfals ein überaus zartes gewächse, welches die gantze tages-sonne haben, und fleißig mit teich-wasser, worein verfaulter menschen-koth geworfen worden, begossen seyn will, wie denn solches allen jasminen angenehm ist. Weil er sich ziemlich ausbreitet, so muß man ihn mit seinem geschirr an eine wand oder mauer stellen, und ein ziemlich hohes und breites geländer machen, damit er sich daran ausbreiten kan. Die vermehrung geschiehet durch die jung-geschoßte zweige: Man nimmt dergleichen etwa einer spannen lang mit etlichen gelencken oder augen, solche spaltet man von unten auf, bis an das 2te gelencke, und leget sie etwas schräg in vorgedachte erde in einen kasten, bis an das oberste glied, etwa einen zoll lang aus der erde, und begiesset sie fleißig, so schlagen sie bald wurtzel, und können im andern oder dritten jahr ihre blumen bringen, es muß aber solches um die zeit geschehen, wenn diese gewächse wieder in den garten ausgesetzet werden, und ehe sie die augen austreiben. Die dürren reiser müssen fleißig abgeschnitten werden, denn die jasminen wollen alle, wie der weinstock im früh-jahre beschnitten seyn, woferne sie ihre blumen bringen sollen. Der persianische jasmin träget blaue blumen, hat eingeschnittene und zertheilte blätter, bringet sehr wohl riechende straußweise beysammen gesetzte blüthen, wird im frühling in fette mit sand vermengte erde in gefässe verpflantzet, und durch die neben-brut und zerreissung des stockes mit den wurtzeln vermehret. Ausser allen diesen arten findet sich noch ein hell- oder weiß-blauer jasmin, dessen blumen im April buschweise beysammen hangen, und dem spanischen wohlriechenden hollunder ziemlich ähnlich sehen, ohne daß sie viel zärter und kleiner sind,

auch das laub nach art des jasmins gekerbet ist. Dieser jasmin kommet gar leicht fort, und wird durch zertheilung der wurtzel vermehret. Aus den blumen wird ein wohlriechendes öhl gemachet, welches an der kraft mit dem camillen-öhl überein kommt, indem es die nerven erwärmet und erweichet, die gelähmten glieder stärcket und den krampf hindert, hingegen soll es haupt-wehe verursachen, wenn das haupt-haar damit zu viel angefeuchtet wird. Der indianische jasmin mit gefüllter grosser blüthe und mit lorbeern gleichen blätter versehen, ist ein rares gewächse, und wegen seiner schönheit hoch zu schätzen. Die vermehrung kan gleichfalls durch das absaugen und anhangende spalt-töpfe geschehen; weil aber diese gattung zart und empfindlich ist, auch den winter über die blätter behält, so muß man solche an einem warmen und lüftigen orte verwahren, auch nach Bartholomäi unter ein obdach bringen, und zum begiessen nimmt man lau warmes wasser, und wenn man ein oder zwey hände voll verweseten und zu erde gewordenen menschen-koth um ihre wurtzel leget, sollen sie recht vollkommen wachsen, und viel schönere und grössere blumen, als gewöhnlich, tragen. Im winter muß die begiessung sehr mäßig geschehen, und nicht eher vorgenommen werden, bis die blätter an dem stamm zu vertrucknen scheinen. Der indianische jasmin, aus der insul Goa, ist in unsern hiesigen landen noch gar fremd und unbekannt. Es ist ein überaus zartes gewächse, welches weder kälte noch reif, noch rauhen wind vertragen kan. Das laub ist dem ephen am gleichsten, licht-grün, und bitter am geschmack, die zweige sind zart und weißlicht. Die blume ist von gutem geruch, bleich-gelbe, und der blume am gelben indianischen jasmin gleich, jedoch etwas grösser, und stehen 2 und 3 blumen neben einander. Dieses gewächse kan auf den grünen, wilden, weissen jasmin-stock, wie der zahme oder spanische, auch auf einen ligustrum, syrings-stamm, oculiret oder gepfropfet werden, um die zeit, wenn man diese art fremde bäume zu impfen pfleget, nemlich um Johannis Baptistä im zunehmen des lichts, wenn der saft völlig im stamm ist. Ferner ist der rauten-jasmin, welcher gelbe blumen hat, worauf runde beerlein folgen, er hat den namen von den rautenförmigen blättern. Die vermehrung geschiehet durch die neben-brut, wie bey dem persianischen jasmin. Ueber dieses ist noch eine sorte der jasminen, welche aus Phönicien seinen ursprung hat; er bringet hochrothe, wohlriechende blumen; das laub ist dem myrrthen-laub nicht unähnlich. Es wird erstlich aus dem saamen im frühling, in ein mist-beet oder topf gesetzet, zuvor aber einen tag in wasser geweichet, in lockere reine holtz- und mistige mit sand vermengte erde gepflantzet, fleißig begossen und gewartet. Wenn die pflantzen, so in 9, 10 und mehr wochen erst aufgehen, erwachsen, so kan man das geschirr aus dem mist nehmen, und an einen sonnenreichen ort bis Michaelis stellen, hernach in die gebäude an einen warmen lüftigen ort bringen, im sommer fleißig und oft, im winter aber nur, wenns nöthig ist, die erde allemal mit laulichem wasser begiessen. Im andern frühling, im May, kan man die jungen pflantzen ausnehmen, und in gute holtz- mist- und sandige reine garten-erde versetzen, so tief sie vorhero gestanden, begiessen und warten, so werden mit der zeit schöne bäumgen daraus. Man oculiret oder säuget sie, wie die vorigen, auf eben dergleichen stämme ab.

Jaspis: Ist ein danckeler nur etwas durchscheinender schöner, und mit röthlichen auch grünen flecken besprengeter stein, und giebet es derselben gar vielerley arten.

Ibenbaum, siehe Eibenbaum.

Ibisch-wurtz, siehe Eibisch-wurtz.

Idiosyncrasia: Heisset eine besondere eigenschaft bey menschen und einigen unvernünftigen thieren, nach welcher eine sache gehasset oder geliebet wird. Und wird dieses idiosyncrasia genennet, wenn ein mensch keinen käse isset, oder sonsten etwas nicht leiden kan, als katzen, mäuse u. d. g. sondern davon empfindlich gerühret wird oder gar in ohnmacht fället. Wie davon hinlänglich der berühmte medicus Herr D. Börner in physica §. 660 gehandelt.

Je länger, je lieber, Hintsch-kraut, Alfrancken oder Alprancken und Bittersüß: Man kan dieses gewächse weder unter das gesträude noch unter die kräuter rechnen. Es wächset gerne an feuchten und schattigten örtern, und hat lange, harte und holtzigte rancken, damit es sich an die bäume und wände befestiget, und in die höhe steiget. Man hat davon zweyerley sorten; eine wird muscaten- die andere gicht-kraut genennet; es läufet an der erde drehend weg; seine blätter sind dem kleinern immergrün nicht unähnlich, rauch und dünne, aber gegen den zweig etwas dicker; und riechen wie tannenblätter. Die blüthe ist zart, gelb oder weiß von farbe. Die wurtzel gleichet der hindläuft, und blühet im Julio und Augusto. Die blume bestehet aus 5 kleinen blättern, zwischen welchen in der mitten ein gelbes zäpfgen sitzet, und hangen traubenweise beysammen, nach welchen längliche, und wenn

sie reif, corallenfarbige beeren voller saft, aber eines widrigen und unangenehmen geschmacks kommen. Die wurtzel ist zaserricht, und die rinde der äste im kauen anfangs bitter, die aber immer süsser wird, daher sie auch den namen bittersüß hat. Die hirten hängen es dem rind-vieh an den hals für den hintsch oder alp, das ist, für das keuchen und schweren athem. Die reben dieses gewächses, wenn sie noch jung und zart sind, werden wie spargel zugerichtet und zur speise genossen. Das kraut öfnet, zertheilet und reiniget. In wein oder wasser abgekochet, davon des morgens einen trunck gethan, öfnet die verstopfte leber und miltz, zertheilet das geronnene geblüt im leibe, treibet den harn und gries; ist gut für faule fieber, gelb- und wassersucht, sonderlich ist die mittlere rinde mit honigwasser gesotten vor die engbrüstigen ungemein gut. Der saft der beeren, äusserlich aufgestrichen, vertreibet die masern und flecken im gesicht und am leibe; und beyde arten dieses gewächses haben einerley wirckung. Wenn man das kraut mit den blumen und wurtzeln zu einem feinen pulver machet, 1 loth terpentin hinzusetzet, und solches 6 wochen hinter einander täglich einnimmt, stillet und heilet das hüft- oder lenden-weh aus dem grund. Wenn aus den blumen eine latwerge gemachet und gebrauchet wird, befreyet selbige in kurtzer zeit von der gicht.

Jenipan: Ist eine art von indianischen kürbsen, welche lichtgrau vom farbe, ein wenig länglich, und so groß als ein enten-ey sind. Die schaale ist nicht so hart, wie an denen kürbsen. Inwendig stecket ein weißlicht fleisch mit vielen kleinen platten körnern vermenget. Dieses alles zusammen stecket man in den mund, sauget den saft heraus, und speyet die körner weg. Der geschmack ist etwas scharf, jedoch annehmlich, und nicht ungesund. Der stamm des baumes vergleichet sich einer esche, gehet gerade in die höhe, und wird ziemlich hoch. Er hat gar keine äste bis an den wipfel, allwo sie auf einem büschel hervor brechen. Die rinde ist lichtgrau. Das holtz dienet zu axt-helmen, und andern dergleichen dingen.

Jenner, siehe Januarius.

Jesus-blume, siehe Dreyfaltigkeits-blume.

Jettons: Werden eigentlich zahl- oder rechen-pfennige genennet, im besondern verstande aber werden gewisse silberne müntzen also genennet, welche in der academie des sciences zu Paris dann und wann zur belohnung ausgetheilet werden.

Igel: Sind kleine vierfüßige thierlein etwa in der grösse eines caninichens, gleichen aber in manchen stücken den dachsen. Sie scheuen den tag, wie diese, und ihre fährte ist auch also beschaffen. Hat ein mit lauter spitzigen stacheln über und über versehenes fell, daß man ihn ohne versehrung nicht wohl angreifen kan, allein der rüssel und füsse sind glatt. Wenn er von menschen oder thieren angegriffen wird, rollet er sich zusammen wie eine kugel, sobald er aber mit wasser begossen wird, leget er seine stacheln nieder, und ist alsdenn leicht anzugreifen. Herbst-zeit tragen sie nichts zur nahrung ein, sondern zehren wie die dachse vom leibe. Die Geburts-geilen stehen ihm in leibe verborgen. Wenn sie ihre hecke-zeit vermercken, tragen sie in einen dicken zaun oder gesträuche dürre gras; und in dasselbe legen sie ihre jungen, deren sie 4, 6 bis 8 ausbringen. Wenn ihm die haut abgezogen ist, so siehet er wie ein fettes span-ferckel aus. Der igel sind zweyerley geschlechte. Das eine hat einen ordentlichen sau-rüssel, daher dieselbe auch schwein-igel genennet werden; das andere aber ein hunds-maul, und heissen deswegen hunds-igel. Auch machet man einen unterschied unter wilden und einheimischen igeln, jene halten sich gern in wildnissen und wäldern, diese aber mehr in gebäuden und häusern auf. Die meer-igel oder stachel-schweine, welche man zuweilen aus Africa, oder aus Indien hieher bringet, sind weit grösser, und haben wol anderthalb spannen lange durchsichtige scharfe stacheln, daraus man schreib-federn machen kan. Ihre speise ist allerley obst, sie klettern sogar auf die bäume und schütteln selbiges herab, und thun sonderlich in den weinbergen grossen schaden. Sie fressen auch mäuse, daher man sie auch unter die raub-thiere mit zählet, und in den häusern auf korn-böden und in kellern statt der katzen gehalten werden. Man machet aus diesem thiere verschiedene gute medicamente, auf mancherley weise; wenn man den igel gantz zu aschen brennet, oder kochet, und davon in einem tranck einnimmt, soll er denen, die den urin nicht halten können, auch denen so einen schwachen magen haben, gut seyn, öfnet zugleich den leib, und treibet den urin. Wenn die asche mit bären-schmaltz oder honig vermischet, eine salbe daraus gemachet, und äusserlich aufgestrichen wird, so wachsen die haare überaus starck davon, sonderlich wenn man vorher die haare glatt wegscheeren läßt, und den ort so lange mit senf reibet bis er roth wird. Eben diese asche läßt nirgend wildes oder übriges fleisch wachsen, wenn man sie auf einen bösen schaden streuet. Die leber, mit honig und eßig eingenommen, kömmt denen preßhaften lenden-nieren,

zu statten; heilet auch die bleich- und wasser-sucht, wie nicht weniger den aussatz und die gicht. Die galle trucknet die wartzen aus, und machet, daß sie von sich selbst abfallen. Die miltz gedörret und gepülvert, schaffet denen, die miltz-beschwerungen haben, grosse hülfe. Igels-blut gedörret, und hernach als ein pulver in einem bequemen wasser eingenommen, treibet den nieren- und blasen-stein. Das schmeer oder schmaltz wird vor allen vor die brüche gerühmet. Der frische koth oder mist, mit wacholder-hartz, eßig und zerlassenen pech zu einer salbe gemachet, hindert das ausfallen der haare. Das innere häutlein des magens, innerlich gebrauchet, hilft vor die colick, und stillet das schmertzhafte bauch-grimmen.

Igel: Nennet man auch eine speise, so auf folgende art zubereitet wird: Es wird eine schöne kalbs-leber genommen, gekochet, und auf dem reib-eisen gerieben. Darauf werden 3 oder 4 eyer in geriebene semmel geschlagen, mit gewürtze wohl gerühret, und wenn es recht trucken worden, einem igel gleich formiret. Denn bestecket man ihn mit länglich geschnittenen mandeln und pinien gantz dicke, setzet ihn in back-ofen, entweder auf papier oder blech, bis er fein gelb gebacken ist. Ehe er gar ausgebacken wird, kan er mit zerlassener butter begossen werden. Wenn er fertig, wird er statt eines schauessens auf die tafel gesetzet.

Igels-huf: Ist ein geschwür, welches an denen hinter- und vorder-füssen der pferde und zwar fornen in der mitten eines kleinen daumens breit über der crone sich ereignet, und worauf lange stachel-haare wachsen. Es rühret von einer biliösischen, scharfen und beissenden feuchtigkeit, welche die haut abfrisset, her: Diese feuchte wird oft von den anstössen, so die pferde im passagiren in den volten um diese gegend thun, verursachet, und durch gute säuberung mit warmen wein, oder harn geheilet. Nehmet schellkraut, sammt der wurtzel, siedet es in einem kessel mit wasser, schlaget das kraut dem pferd alle tage warm um den fuß, das thut so lange, bis ihm die stachlichten haare alle ausfallen; alsdenn nehmet gestossenen zucker, vitriol und alaun, siebet es durch, werfet es auf den schaden, daß es truckne und heile. Oder: Lasse dem rosse fein dünne auswürcken bis auf das fleisch, und schlage demselben mit folgenden ein: Nimm kuh-mist und schwein-fett, koche es in bier, und schlage es dem rosse einen tag um den andern ein, darnach wasche es oben, wo es den schaden hat, mit kalch-wasser, und schmiere es, sobald es trucken ist, mit folgender salbe: Wagen-schmiere 1 kanne, schweinen-fett 1 nösel, kalch 5 loth, grünspan 3 loth, büchsenpulver 5 loth, grauen schwefel 5 loth. Mit dieser salbe schmiere das roß vorgedachter massen, laß ihm hiernächst die fessel-ader schlagen, die stachlichten und straubichten haare rein ausziehen, und folgends mit nachgesetzter salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine haare: Nimm honig und baum-öhl jedes 1 viertel pfund, büchsen-pulver 1 halb viertels pfund, silber-glätte 2 loth, und vor 2 groschen lein-öhl, alles durch einander temperiret, und zu einer salbe gemachet, und wie oben gemeldt, geschmieret, so wachsen die haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-kolbe: Ist eine hohe pflantze mit breiten, dunckelbraunen, tief eingeschlitzten blättern, fast in der gestalt eines gänse-fusses. Die blume ist wohlriechend und weiß, unten spitzig und oben breit. Die frucht, welche wie eine welsche nuß länglicht rund und gantz stachlicht ist, enthält einen kleinen schwartzen saamen, so einen widrigen geruch hat. Wenn derselbe in der speise oder tranck jemand beygebracht wird, bringet er den menschen fast 24 stunden von verstand und sinnen, oder fällt in tiefen schlaf, daß er nicht weiß, was er thut. Es kan aber dieses übel durch eine brech-artzeney und starckes reiben der arme und beine vertrieben werden.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmenbaum, siehe Rüstern.

Iltis: Ist ein vierfüßiges kleines thier, und eine art der wieseln, etwas kleiner als die stein-marder, aber so geschwinde als diese. Er hat einen sehr geschlancken leib, gleichsam abgestutzte ohren, kurtzen schwantz, und nicht gar zu hohe füsse, die vordern zähne im maule sind gantz kurtz wie den mäusen. Im sommer sind sie gar kurtzhärig, im winter aber bekommen sie einen starcken balg, und einen dicken hals, stincken dabey, wo sie ihr wasser lassen, so abscheulich, daß der gestanck unerträglich ist, daher sie auch die stäncker genennet werden. Sie haben nicht einerley haare, auch nicht einerley farbe; denn die kurtzen sind gelblicht, die langen aber schwartz, daß es scheinet, als wäre der balg voller flecken; um das maul herum haben sie gantz weisse haare. Sie liegen gerne an den ufern der kleinen wasser-bäche, wegen der mäuse und frösche, die sie fangen. Sie lauffen nicht wie die marder auf den dächern herum, sondern bleiben auf der erde, wo etwa reißig oder stangen liegen; sie wohnen auch zwischen felsen, aber noch lieber in den dörfern und städten, und sind die größten eyer-diebe, und wo sie gelegenheit dazu haben,

haben, tragen sie auch die jungen tauben weg. Zum futter unter die peltze sind ihre bälge ungemein gut, weil sie sich nicht so leicht wie andere abnutzen, auch ein dicker leder haben. Ihre prunst ist wie mit den mardern, machen zu der zeit viel geschrey und beissens. Im April werfen sie ihre jungen, und tragen 9 wochen. In den wäldern, so gegen das alpen-gebürge liegen, findet man sie häufig, stecken auch gleich den biebern an den ufern der bäche und flüsse in löchern, und passen auf die fische und frösche, die sie in die hohlen bäume zusammen tragen und verzehren. Das schlimmste von diesen thieren ist, daß, wenn ein iltis in ein hühner-haus kömmt, er sich mit einem geraubten huhne nicht begnügen läßt, sondern daß er allen andern die köpfe abbeisset, und nur das blut aussauget. Dieses raub-thier wird in fallen lebendig gefangen, die also gemachet werden: Man nimmt 3 breter, jedes 2 bis 3 fuß lang, ohngefehr 1 schuh breit, und 9 oder 10 linien dick, und nagelt sie wie einen kasten zusammen; das eine ende wird mit einem kleinern brete, von eben der dicke, auch zugemachet. Zu oberst wird ein dergleichen bret, so aber um 2 drittel kürtzer als die andern ist, genagelt. Zuletzt wird ein bewegliches bret daran befestiget, welches zugleich den eingang dieses kastens bedecket. Zu beyden seiten desselben werden 2 latten, ohngefehr 2 schuh lang und 2 zoll breit, genagelt, in deren obere löcher ein bewegliches rundes quer-holtz kömmt, durch welches ein strick gehet, vermittelst dessen die falle auf und zu gezogen werden kan. An der einen seite wird unten am kasten eine öfnung von 2 zoll hoch und 1 halben zoll breit gemachet, und gegen über an der andern seite ein rundes loch, in welches man ein stell-holtz eines kleinen fingers dick setzen kan, welches gehebe auf und nieder gehet; am ende desselben wird gegen den eingang dieser maschine eine kerbe geschnitten; in der mitte derselben hänget man gekochte früchte, gevögel, eyer und dergleichen. Wenn nun ein kleiner stecken in der kerbe des stell-holtzes gesetzet wird, woran das gefrässe hänget, und der iltis oder marder hinein gehet und solches berühret, fället die falle, welche ohngefehr einen halben schuh aufgezogen ist, zu; und dieses heißt eine iltis- oder marder-falle, die so gar unbekannt nicht ist. Sie werden auch mit netzen gefangen.

Iltis-garn: Bestehet aus ein paar kleinen netzgen, welche von feinen dünnen bind-faden, und leingen mit engen maschen zusammen gestricket, damit man um das behältniß des iltisses herum stellen könne: Hierauf spühret man bey eingefallenen schnee dieselben aus, sodann stellet man auf, stöhret in die behältnisse, lässet die hunde stöbern, und fänget also dieselben im netze. Es sind diese netze mit ihren leinen und garne in allen fast denen haasen-netzen ähnlich, werden auch eben so tractiret mit aufstellen und ablaufen, dahinter die hunde geschwind her seyn müssen, weil sie sonst leichtlich zu entwischen pflegen; doch müssen, wie gemeldet, die maschen enger seyn, damit das gefangene darinne bleibet.

Imber, siehe Ingber.

Imbiß: Dieses alte deutsche wort bedeutet bald ein morgen-brod, oder einen anbiß, bald auch ein halbes abend-brod.

Im-lichten: Ist ein mühl-wort, und bedeutet den raum, oder die weite zwischen denen läufen und mühl-steinen.

Imme, siehe Biene.

Immen-kraut oder Bienen-kraut: Einige nennen die melisse, andere aber den thymian also.

Immer-grün, siehe Haus-wurtz.

Immer-kuh, siehe Gottes-kuh.

Immerwährender calender: Es ist dieses eine mehr bequeme und nützliche, als sonderlich sinnreiche erfindung derer astrologorum. Man hat ihrer auf verschiedene arten. Einige dieser maschinen werden von im feuer gemahlten glase verfertiget, und diese sind etwas kostbar. Die simpelsten aber werden nur von sauber illuminirter pappe gemachet, und hinten mit einem dünnen bretgen bedecket, zwischen welchen unterschiedene bewegliche rädlein befindlich, da das obere die jahre zeiget, etwas weiter hinabwärts siehet man die 12 himmlischen zeichen eines jeden monats, welche die sonne auf dem zodiaco durchläufet, und die schalt-jahre, güldene und Römer zinns-zahl, sonnen-circul, sonntags-buchstaben und epacten anzeigen, und zuletzt ist ein grösseres rad, welches im herumdrehen die tage der monate zu erkennen giebet. Diese sind in comtoiren und andern zimmern gantz bequem, und kosten nicht viel, ausser daß man die kleine mühe nimmt, und sie richtig stellet, nachdem die zeiten und tage sich ändern.

Imperial-wasser: Das frauenzimmer pfleget solches statt einer schmincke zu gebrauchen, und wird folgendergestalt bereitet: Man nimmt guten frantzwein, myrrhen, mastix, weyrauch, benzoas, arabisch gummi, näglein, zimmet, muscaten-nüsse, und gestossene süsse mandeln, und destiliret es.

Impetrant: Heisset bey denen juristen in summarischen sachen, der etwas vor gerichte suchet, und bittet, und fast so viel, als kläger. Impetrat hingegen,

gegen, wider welchen etwas gesuchet und gebeten wird, und ist fast eben so viel als beklagter.

Impfen, siehe Pfropfen.

Impost, teutsch Auflage: Ist, die auf derer kaufleute güther geschlagen wird; als da sind neue zölle, licenten, frey-briefe vor monopolisten rc. Hierzu gehören auch diejenigen imposten, welche ausländische potentaten oftmals auf die durch ihr land gehenden fremden güther oder waaren schlagen, welche ein handels-mann, wenn anders die passage, wo sie angeleget sind, unumgänglich, mit gedult ertragen, und hernach das dafür ausgegebene geld wieder auf die waaren schlagen muß.

Incognito seyn: Heisset, wenn ein vornehmer herr sich vor eine privat-person ausgiebet, und sich nicht zu erkennen geben will.

Incubus: Hiervon ist unter dem worte Alp oder Nachtmähre pag. 63 zu sehen. Denn es entstehet dieses übel vom dicken und starckem geblüte, wenn es nicht ohne hinderniß durch die engen canäle des gehirns und zwergfelles hinlaufen kan, sondern darinnen stocket, als wovon in der phantasie eine solche vorstellung entstehet, ob legete sich etwas schweres auf den leib, daß man davor sich nicht bewegen oder athem holen könne.

Indianische feige, siehe Feige.

Indianische Hühner, siehe Calecutsche hühner.

Indianische Jasmine, siehe Jasmine.

Indianische kresse, siehe Kresse.

Indianische negelein, siehe Amaranthe.

Indianischer pfeffer: Ist ein zaserichtes sommer-gewächse, so bey uns in denen lust-gärten wegen der blumen gehalten wird. Man hat zweyerley arten. Eine art hat länglichte schoten, die andere runde schoten.

Indianisches vogel-nest: Ist ein gebäude, welches eine unsern schwalben nicht viel ungleiche art ostindischer vögel aus dem meer-schaum und einem zähen schleim, der ihnen, wenn sie sich paaren wollen, aus dem schnabel fleußt, mit zarten reisern und federn verfertiget, und gar künstlich an die klippen heftet. Diese nester sind in der grösse eines halben gans-eyes, dabey hart, gelblicher farbe und etwas durchsichtig, bald wie ein weisser tragant oder hausen-blase. Wenn die vögel ihre brut darinnen verrichtet, und zu ihrer zeit wieder weggezogen, werden solche nester abgestossen und mit fleiß gesammlet, indem nicht nur die Ost-indianer eine grosse delicatesse daraus machen, sondern auch die Ost-indien-fahrer grosse quantitäten davon nach Engel- und Holland bringen, von dannen sie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man sie gantz und zertheilet, nachdem sie groß, auf eine schüssel leget, geriebene semmel und muscaten-blüthen hinzu thut, ein stück ausgewaschene butter daran wirfet, gute bouillon darauf giesset, und also wohl zugedeckt dämpfen lässet. Bey dem anrichten wird noch etwas muscaten darüber gestreuet; wer da will, kan auch noch ausgebrochene krebs-schwäntze darzu thun, und solches zusammen über dem feuer gemächlich kochen lassen, oder sie werden auch an andere speisen, wie die morgeln, gethan, wobey jedoch zu mercken, daß an diesen nestern keine säure etwas nütze sey. Man weichet sie vorhero in fleisch-brühe, die nicht fett ist, über nacht ein, und reiniget sie, wenn selbige erweichet und aufgequollen, vom unrath und kleinen federn. Sie haben keinen sonderbaren geschmack noch geruch, jedoch schreibet man ihnen die kraft zu, daß sie die gesundheit erhalten und eine lust zum essen erwecken, wiewol sie auch von einigen pro aphrodisiis gehalten werden.

Indianisch rohr: Dieses ausländische gewächse wird in denen blumen-gärten aufgehoben, und sind dessen dreyerley sorten. Die eine mit weissen, die andere mit schönen mennig-rothen lilien, oder affodillförmigen blumen, die dritte mit gelben gedüpfelten blumen. Die blätter an diesem gewächse sind ohngefehr so groß, wie bey dem toback, nur licht-grüner, und glätter, und bringet zwischen selbigen einen hohen grasgrünen stengel, bisweilen auch 2, und mehr hervor, wie ein rohr, die ihre blätter rings um sich her haben, und mit gelencken unterschieden sind. Wenn solches verblühet, zeiget sich ein rauhes, und länglich rundes häutlein, in welchem ein steinharter schwartzer runder saame, wie eine erbse groß lieget. Dieses gewächse will eine luckere, ausgesiebte sägespän- oder holtz-erde haben, auch verfaulte weinhülsen oder tresten, wie auch asche von wein-rebenholtz, mit ein wenig bach-sand untermischet. Den sommer über kan es das begiessen wohl leyden, will einen warmen sonnenreichen ort haben, der von Nord- und Ost-winde befreyet ist. Man bringet es noch vor Michaelis trucken in ein gewächs-haus, und setzet es an einen warmen, doch luftigen ort, daß keine kälte darzu kan. Es wird im winter nicht begossen, und je truckner man es halten kan, desto besser ist es. Die fortpflantzung geschiehet auf zweyerley art; erstlich durch die neben schößlinge, und junge brut, welche im frühling in zugerichtete erde in scherben gesetzet, und im glas-hause oder in einer warmen stube, so lan-

ge, bis es warm wird, erhalten werden, sodann durch den saamen, welcher, weil er sehr harte, etwas aufgefeilet, doch daß der keim nicht verletzet wird, alsdenn 8 tage lang in ein mit zerriebenen schaaf-miste oder branntewein vermischtes wasser eingeweichet, dann fingers tief in ein mist-beet gestecket, auch öfters begossen werden muß. Wenn es nun fingers hoch gewachsen, so werden die pflantzen aus dem mist-beet in die geschirre gesetzet, an die sonne gestellet, und bey trucknen wetter täglich etwas begossen, da sie denn noch das jahr blühen, wo nicht, so setzet man sie den winter ins gewächshaus. Das aber, was geblühet hat, schneidet man ab, und setzet das geschirr in ein gewächshaus, nimmt es im frühlinge heraus, da sich denn die wurtzel von sich selbst zertheilet, wodurch man zur vermehrung gelanget. Dieses gewächse, zu asche gebrannt, heilet die um sich fressende geschwüre, und sonderlich die im munde. Die blätter, wenn sie in eßig, oder in wein eingeweichet werden, heilen vortreflich die frischen geschwüre.

Indigo: Dieses sind gewisse dunckel oder violet-blaue truckene täfelein, welche aus Indien zu uns gebracht werden; es wird aus einem kraute gemachet, welches man, sobald die grossen regen vorbey sind, in grosser menge säet. Es gleichet dem rohen hanfe sehr, die blüthe aber der karden-distel, wie auch der saame dem griechischen-heu-saamen. Es wächset wie das pfriemen-kraut, und hat auch solche schmale und lange wurtzeln, allein etwas breitere blätter, welche mit den sennes-blättern viel ähnlichkeit haben. Der stiel ist ohngefehr einer elle hoch, und eines daumens starck. Man schneidet es gewöhnlich 3 mal im jahre, nemlich das erste mal, wenn es etwa 2 oder 3 fuß hoch ist, einen halben schuh von der erde. Eigentlich wird dieses kraut, woraus das indigo bereitet wird, anil genennet. Sobald die einwohner dieses gewächse geschnitten haben, werfen sie es nebst etwas kalch in die dazu gemachte weiher, da es denn eine solche härte bekömmt, gleich dem marmor. Diese gruben haben etwa 5 ellen in umkreiß, und sind ohngefehr halb voll wasser, diese füllet man bis oben an mit diesem kraute. Es wird täglich so oft im wasser herum gerühret und beweget, bis die blätter, (denn die stengel werden nicht gebrauchet) wie ein lehm oder fette erde wird. Alsdenn lässet man es einige tage ruhen; siehet man nun, daß sich alles auf dem boden gesetzet hat, und das wasser oben gantz klar und helle ist, so öfnet man die löcher, so in dem bezirck der gruben sind, und lässet das wasser ablaufen, und alsdenn füllet man diesen lehmen in körbe, da denn die zur arbeit bestellte leute mit den händen beständig stücke eines halben hühner-eyes groß machen, das ist zu sagen, unten platt und oben etwas spitzig. Allein der indigo von Amandabat in Persien wird in gestalt kleiner platter und vierckigter küchlein gemachet. Im reiche des grossen Moguls wird zu Biana, Indona und Corsa, ohngefehr eine tage-reise von der residentz Agra, viel indigo verfertiget, so für das beste gehalten wird. Von den färbern wird der indigo starck gebrauchet zur blauen farbe, allein sie können selbige nicht schön und hoch bringen, es sey denn, daß man den ballen weid, 6 pfund indigo hinzusetze, und die materie in den kesseln zuvor wohl bereite. Vor allen dingen muß man dahin sehen, daß der kessel, in welchem der indigo zugerichtet werden soll, sehr sauber und rein ausgespühlet worden, daß auch nicht das geringste von fettigkeit darinnen befindlich, denn auch das allergeringste ist vermögend den gantzen kessel zu verderben; über dieses muß auch der indigo, ehe er in den kessel gethan wird, vollkommen aufgeschlossen seyn, dergestalt, daß auch keine nadel-kuppe übrig bleibe. Einige von den färbern wissen selbst eine art von indigo zu machen; das gantze geheimniß bestehet darinne: Sie lassen ihren pastell, weid- oder färber-kraut; mit gelöschten kalch im wasser kochen, schäumen dasjenige, was sich auf dem wasser setzet, ab, und vermischen dieses mit ein wenig weisser stärcke. Wenn diese composition wohl zubereitet worden, und die eigenschaft hat, daß wenn wollener zeug sogleich darinne gefärbet wird, die farben, welche man zugesetzet hat, sich niemals ändern; so kan man sie vollkommen gut heissen. Die mahler bedienen sich auch des indigo in menge zu ihrer tapeten-mahlerey und anderer arbeit, wie bekannt ist.

Indosso, siehe Endossement.

Insul: Ist ein haupt-schmuck, welchen die ertz-bischöffe, bischöffe, und die so genannten abbates infulati zu tragen pflegen, sowol bey grossen solennitäten, wenn sie in ihrem pontifical-habit erscheinen, als auch über ihren stifts-wappen. Es hat solche zierrath die gestalt einer mütze mit 2 spitzig zugehenden blättern, davon das eine die bedeutung des alten, das andere aber des neuen testaments haben soll.

Ingber: Ist ein gewisses gewürtz, welches aus einer etwas platten wurtzel bestehet, die inwendig weiß und hartzigt, auswendig aber grau-röthlich ist. Man kan sie nicht leicht wegen ihrer härte zubrechen, und hat einen scharfen, beissenden und hitzigen geschmack.

Sie

Sie wächset auf den antilischen inseln in America, dahin sie von den Europäern aus Ost-indien zuerst gebracht und fortgepflantzet worden; von da sie denn jetzt zu uns häufig geführet wird; die, so aus Engeland kömmt, wird nicht vor so gut gehalten. Das kraut davon gleichet dem schilfe, und wächset in einer rothen erde. Es giebt zweyerley gattungen, männlichen und weiblichen geschlechts, die nur darinne unterschieden sind, daß das weibliche kleinere wurtzeln und blätter hat. Es wächset sowol auf bergen als in thälern. Das kraut verwelcket 2 oder 3 mal im jahr, alsdenn wird die wurtzel ausgehoben, das oberste abgebrochen, und wieder eingestossen, welches im folgenden jahre wieder ausschläget, und sich starck vermehret. Oder man schneidet das kraut nahe an der wurtzel ab, und stecket es in die erde, so schläget es neue wurtzeln; sie wächset aber nicht in die tiefe, sondern breitet sich in die fläche aus, wird sehr lang, groß und knotig. Die Indianer nutzen den frischen ingber, wie andere küchenwurtzeln, und mischen ihn unter den sallat, weil er alsdenn bey weitem nicht so hitzig ist, als wenn sie ihn an der sonne gedörret, und wie er zu uns gebracht wird. Der weisse ingber behält vor den braunen und röthlich grauen den vorzug. Die Indianer machen die grossen wurtzeln, wenn sie noch frisch sind, in zucker ein, nachdem sie vorher in eßig- oder saltz-wasser ein paar stunden lang eingebeitzet worden; und dieser eingemachte ingber ist besser, als der zuerst zu Venedig eingemachet, und zu uns gebracht wird. Die tugend des ingbers ist, daß er den magen wärmet und stärcket, eine gute dauung machet, den saamen vermehret, alle cruditäten verzehret, auch in allen haupt-kranckheiten, so aus dem magen entstehen, ingleichen das gesicht zu stärcken, gute hülfe thut. Da auch die speisen vom ingber einen guten geschmack bekommen, wird er in den küchen an die meisten essen, entweder gantz oder gestossen gebrauchet. Das zuckergebackene, truckene pasteten, oder ingber-saft als marmeladen gemachet, ist ein allgemeines mittel wider den scorbut. Die geringen würtz-krämer machen sich kein gewissen, ihn mit dem pfeffer zu vermischen, und auf solche weise etwas daran zu gewinnen. Bey den nordischen nationen ist er sehr im brauch, als welche auch ihre stärckesten geträncke damit vermischen.

Ingrüne, siehe Sinngrüne.

Inhaber: Wird derjenige genennet, welcher ein beweglich oder unbeweglich guth pacht- oder pfandweise und sonst besitzet, und folglich nicht eigenthums-herr davon ist, doch muß er zu einem solchem besitz rechtmäßig gelanget seyn, weswegen man solche verschreibungen auch nur auf die getreuen inhaber ausdrücklich zu richten pfleget.

Injurien: Heissen alle beleidigungen, womit man seines nechsten ehre und guten namen vorsetzlich und boshafter weise vernichtet und schadet, es sey nun durch thätlichkeit, mit worten oder schriften, welches letztere man pasquille oder schmäh-schriften nennet. Gleichwie nun dergleichen zufall einem ehrliebenden gemüth, wie leicht zu erachten, höchst empfindlich seyn muß; so soll ein kluger haus-wirth sich um so viel mehr hüten, einige gelegenheit oder anlaß dazu zu geben. In betracht die sogenannten injurien-klagen oder rügen, die man nicht allemal vermeiden kan, eitel schaden und verdruß in der wirthschaft nach sich ziehen. Nun ist zwar keinem rechtschaffenen manne zu rathen, daß er zu dergleichen groben bezüchtigungen stille sitze und schweige, indem der verdächtig gemachte ehrliche name in den bürgerlichen geschäften einen grossen einfluß hat; allein, kan auch wol eine abgeschmacktere erstattung unsers guten namens, der bereits allenthalben bekannt ist, seyn, als daß die bosheit unsers feindes, durch eine sogenannte abbitte und ehren-erklärung uns wieder redlich machen soll! Oftmals entstehet aus dergleichen injurien eine verbotene selbst-rache, da man sogar zum balgen und zwey-kampf schreitet. Hier muß ein christlicher haus-wirth sich über alle thörigte meinungen der von der wahren ehre oft übel unterrichteten thörigten welt hinaus setzen, wenn er nicht sein gantzes wirthschafts-glück, nebst der gnade und segen GOttes verschertzen will.

Inoculirung der blattern oder pocken: Wird, wie solches geschiehet, unten bey dem worte Kinderpocken angezeiget.

Inschlitt, siehe Unschlitt.

Insect, siehe Ungeziefer.

Insolation: Dieses war eine unternehmung der alten, wenn sie sich bey der stärckesten hitze an die freye sonne eine zeitlang setzten, nur die überflüßigen feuchtigkeiten dadurch aus dem leibe fortzuschaffen. Wie davon der ber. Herr geh. rath Friedrich Hofmann in der untersuchung vom nutzen der gemeinen wasser-bäder gehandelt.

In solidum: Heißt einer vor alle, und alle vor einen, wie sich bisweilen die bürgen und schuldner verschreiben.

Instrument: Heisset eine jede cörperliche durch die kunst oder natur verfertigte sache, welche man bey seinen geschäften, zu erlangung seines zwecks, brauchen

chen kan. In einer wirthschaft ist sonderlich nöthig, daß man alle werckzeuge kenne, ja allenfals neue erfinde, oder die alten verbessere.

Intelligentz-wesen: Die einrichtung des intelligentz-wesens, ist ein der republik so heilsam als nöthiges werck. Es stammet diese benennung und invention ursprünglich von den Engeländern her, und bestehet hauptsächlich in der ausübung einer verfassung, dadurch einem jeden gelegenheit verschaffet wird, binnen etlichen stunden, oder höchstens in 6 bis 8 wochen zuverläßig zu erfahren, bey wem er die benöthigten waaren erkaufen, oder wem er seine eigene waaren verkaufen könne; damit wegen unterbliebener verwechselung derer waaren keine theurung oder entbehrung der bequemlichkeiten entstehen möge. Wobey denn in erwegung zu ziehen, 1) daß dergleichen verfassung eben nicht nothwendig auf landes-herrlichen befehl geschehen müsse, obschon dergleichen weit nützlicher als ausser dem ist. 2) Daß nicht nur den privat-personen und inländern, sondern gantzen reichen und deren unterthanen obige wissenschafts-mittel zustatten kommen. 3) Daß in einem lande nicht eben ein eintziges intelligentz-haus errichtet werden müsse, sondern daß man im centro des landes, und an denen grentzen, deren etliche haben könne. 4) Daß es einem jeden frey stehe, ermeldter bekanntschafts-mittel sich zu bedienen oder nicht. Denn es ist oft einem lande, so wenig, als einem privato mit dergleichen offenbaren bekanntschafts-mittel etwas gedienet, wiewol z. E. zur zeit der theurung die besitzer derer theuren victualien dennoch können angehalten werden, ihren vorrath zu benennen, und zu verkaufen 2c. Es ist gewiß, daß aus ermangelung der intelligentz, d. i. aus der unwissenheit, dem handel und wandel ungemeiner schade zuwachse, denn obschon ein handwercks-mann zuweilen verschiedene waaren im vorrath zum verkauf liegen hat, und also diese waaren nicht vor sich selbst nöthig hätte; ingleichen obschon ein anderer im vorrath andere waaren besässe, welche der erstere brauche, und gerne an sich handeln wolte; so wüßten doch beyde von einander nichts, folglich käme handel und wandel dadurch ins stocken; ja es entstehet durch dergleichen unwissenheit gar oft im lande grosse theurung des geträydes, ohngeachtet am geträyde kein mangel; daher wäre wohl gethan, daß mit genehmhaltung der landes-obrigkeit ein intelligentz-haus erbauet würde, und ein jeder, welcher z. E. geträyde und dergleichen übrig hätte, daselbst sich meldete, und solches von denen bedienten niederschreiben liesse, daß der, welcher wegreisen, und passagiers mit sich nehmen wolte, ingleichen, welcher einen herrn, oder andere condition, oder welcher einen diener verlangte, solches gleichergestalt einschreiben liesse, da sodann einem jeden zu aller zeit von allen nachricht könte gegeben werden. Es hat diese schöne erfindung mit den sogenannten schwartzen bretern auf universitäten, woran ein jeder seine nachrichtungen schreiben kan, eine ziemliche gleichheit, und warum solte es nicht auch auf die weise können eingerichtet werden, wie mit denen wöchentlich gedruckten intelligentz-bögen, wie z. E. in Halle, Breslau, und andern städten der königl. preußischen lande?

Interesse: Man nennet überhaupt dasjenige interesse, was uns nutzen schaffet. Hingegen heisset dieses, am interesse schaden leiden, wo man an seinem vermögen einbüsset. Daher denn auch dem profit, welchen der gläubiger von seinem geliehenen capital ziehet, eben der name beygeleget wird. Zwischen kaufleuten giebt es noch 2 besondere arten der interessen, nemlich in wechsel-sachen, da von einem ort zum andern gelder übermachet werden, und bey assecurirung derer güther, so sich auf dem meer befinden. Nun dürfen zwar nach den im römischen reiche gemachten verfassungen nicht mehr denn 5 bis 6 rthlr. zinsen von einem capital von 100 thaler jährlich genommen werden, allein der zuweilen übermäßig scheinende profit, ist in dergleichen see-contracten in ansehung der grossen gefahr, in welche sich der assecurirende theil setzet, erlaubet. Man muß sich nicht einbilden, daß die im handel und wandel eingeführte zinsen allezeit billig sind. Diejenigen, welche ein zärtlich gewissen haben, sehen die wechsel-briefe, mit ihrer ordre, valuta, abzug, und dergleichen nicht anders als einen gantz unerlaubten wucher an. In denen wirthschaftlichen handlungen ist in gewissen fällen erlaubet, auch 7 pro cent zinsen anzunehmen. Es ist aber nöthig, daß in einem jeden lande, nach dessen guten und schlechten zustande, eine gewisse vorschrift vorhanden sey, nach welcher nicht mehr als so und so viel interessen vom capital jährlich dürfen entrichtet werden. Da ist nun zu untersuchen, 1) wie hoch ein kaufmann, 2) wie hoch einer, welcher der stadt-wirthschaft, und wie hoch 3) der land-adel und bauers-mann, welcher der land-wirthschaft oblieget, ein capital von 1000 rthlr. jährlich nutzen könne? Ein kaufmann hiesiger lande mag leicht 8 pro cent des jahrs über gewinnen; die stadt-wirthe sind sehr unterschieden, daher wird gesetzet, daß 1 drittel jährlich 7 pro cent, und 2 drit-

drittel jährlich 2 pro cent gewinne. Der landmann aber gewinnet hier zu lande, nach der gemeinen meinung, oft nicht mehr als 3 oder 4 pro cent. Weil nun gleichwol aus politischen ursachen, ein gewisses maas derer zinsen soll gesetzet werden, so muß man die mittel-strasse, d. i. dasjenige, was sich am öftesten zuträget, folgendergestalt erwehlen: Das erste capital träget 8, das andere 7, das dritte 2 und das vierte 3 pro cent. Folglich wenn jedes dieser capitalien in 100 rthlr. bestünde, so kämen 400 rthlr. heraus, welche jährlich 20 rthlr. zinsen trügen. Diese 20 rthlr. müßten mit derjenigen zahl dividiret werden, welche anzeiget, aus wie viel hunderten, die capitalien zusammen gerechnet, bestehen, so wird der mittel-preis leicht zu erfinden seyn. Z. E. obige capitalien bestehen zusammen aus 400 rthlr. die zinsen, wie sie gemeiniglich können gezogen werden, bestehen zusammen in 20 rthlr. also sind diese 20 rthlr. mit obigen 4 zu dividiren, da sich denn äussert, daß der mittel-preis 5 pro cent sey. Bey erkaufung der land-güther hat ein haus-wirth darauf zu sehen, ob das guth etwas mehr als land-übliche interessen, welche dessen baares geld würde gegeben haben, abwerfe. Wenn der käufer nicht geschickt ist, der haushaltung selbst zugleich als knecht und herr vorzustehen, so dürften selten mehr als land-übliche interessen von dem guthe können verlanget werden, denn sonst könte ja ein jeder seine capitalien anderwärts gegen grössere verzinsung ausleihen. Daß aber einem arbeitsamen haus-wirth, er sey edelmann oder bauer, sein guth mehr als land-übliche zinsen abwerfen müsse, erhellet daraus, weil widrigenfalls die gelder auch anderer gestalt, bis auf land-übliche interessen genutzet, und wenn ein solcher haus-wirth oder käufer, andere arbeit und bemühung zugleich übernähme, diese ihme noch darzu bezahlet würde. Denn diejenige nahrung so am meisten einträget, wird ein jeder vernünftiger ergreifen.

Inventarium, Fund-buch: Dieses wort kömmt in menschlichen handlungen gar oft vor. Z. E. bey einer verdächtigen erbschaft, will der erbe selbige nicht antreten, als unter der beylage des inventarii, u. d. g. Uberhaupt ist es ein verzeichniß aller in einem hause befindlichen mobilien und scripturen, in der land-wirthschaft aber erstrecket sich selbiges auf alle bewegliche und unbewegliche güther, vieh, schif und geschirre rc. welche in jemandes besitz, beschluß und verwaltung übergeben worden. Davon ist er red und antwort zu geben schuldig, dergestalt, daß er beym abzuge und der übergabe, alle im inventario benamte stücke, sowol der anzahl als güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber dasjenige, welches fehlet oder schadhaft, zu ersetzen schuldig ist. So oft nun ein pachter oder verwalter seinen pacht antritt, wird ein solches instrument gedoppelt einerley inhalts ausgefertiget, davon die herrschaft ein exemplar behält, das andere aber dem pachter zugestellet wird, weil es der grund seiner rechnungen, worzu er verpflichtet, ist. Es kan auch das inventarium als ein hülfs-mittel der wirthschaftlichen bemühung und erhaltung seines vermögens, worinnen man sich zugleich auf die numerirte briefschaften und urkunden beziehet, allerdings betrachtet werden. Es soll aber nicht nur jeder wirth über sein vermögen, womit er nahrungsgeschäfte treibet, richtige verzeichnisse halten, sondern auch solche, wenn sonderlich beständige veränderungen dabey vorgehen, immer übersehen und fortsetzen. Ja bey einigen, sonderlich bey der handelschaft ist nöthig, daß alle halbe oder gantze jahr inventiret werde, und der wirth sehe, wie er stehe. Darauf gründet sich hernach die wirthschaftliche überlegung und fernere einrichtung seiner haushaltung und überschlag, worzu aber auch die rechnungen genommen werden müssen. Man soll auch nicht leicht eine wirthschaftliche verrichtung, besitz oder eigenthum ohne inventur übernehmen oder antreten. Bey käufen, pachten, erbschaften, erbtheilungen, vormundschaften und dergleichen, liegen allemal richtige inventaria zum grunde, und ein solches behutsames verfahren ist in den rechten mit verschiedenen freyheiten und privilegien versehen. Z. E. bey antritt einer schuldenvollen erbschaft, davon bereits eingangs erwehnung geschehen. Bey einem land-guthe sollen von rechtswegen seyn 1) inventaria von denen gebäuden, und dem darinne befindlichen haus-geräthe, und mobilien, 2) von denen äckern, wiesen, gärten und wäldern. Das acker-inventarium insonderheit soll dieselben ihrer lage, ihrer art, ihren bearbeitungs-stand an pflügen, düngen und bestellung, sammt ihren lasten und beschwerungen vorstellen. 3) Ein vieh-inventarium nach allen arten, dem alter rc. 4) Ein schif- und geschirr-inventarium, von allen wirthschaftlichen werck-zeugen. 5) Ein inventarium von vorräthigen stroh, heu, futter, geträyde, und von andern bey dem guthe befindlichen pertinentien, z. E. ziegel- salpeter-hütten, brau- und darr-häusern, teichen, gärten, und was darinne an beweglichen dingen ist. 7) Ein erb- zins, lehen- zehend- und dienstbuch, u. s. f. Es giebt sehr viel arten von inventariis

tariis nach unterscheid der land- und stadt-wirthschaften. Es werden dergleichen inventaria auch bisweilen durch allerhand kleine tabellen ins kurtze gebracht, wobey die paginä des haupt-inventarii angeführet sind. Dadurch kan man eines grossen herrn güther und ämter kurtz vorstellen. Setzet man nun vollends im haupt-inventario den werth u. preis der dinge entweder nach dem einkauf, oder den zu einer gewissen zeit gewöhnlichen preis, oder nach dem ertrag dazu, führet man endlich die darauf haftenden schulden an, machet man ein verzeichniß der aussen stehenden schulden dazu; so kan man endlich nach gezogener abrechnung allemal die grösse seines vermögens ohngefehr wissen, und gleich darthun, auch immer sehen, wie man in seiner nahrung stehe. Das ist aber eine haupt-regel eines ordentlichen und klugen wirths, daß er dieses immer wisse, und wenn keine anzeige eines damit verknüpften betrugs oder nachläßigkeit vorhanden, so findet ein solch inventarium vielen glauben. Sonst aber hat man auch, um der glaubwürdigkeit willen, ausser denen privat-inventariis öffentliche und gerichtliche inventaria, welche ordentlich und zuverläßig zu verfertigen. Daher soll eine gerichts-person oder notarius die wirthschaft wohl verstehen, daß er nicht mit fremden augen sehen darf. Da aber dieses letztere bey vielen geschiehet, so sind öfters die gerichtlichen inventaria viel unzuverläßiger als andere. Man wird also aus diesen allen die nothwendigkeit, nutzbarkeit und weitläuftigkeit dieses besondern bewahrungs- und erhaltungs-geschäfts erkennen, und sehen, wie viel in einer ordentlichen wirthschaft daran gelegen sey. Ja es ist gewiß, wo bey einer etwas wichtigen wirthschaft das inventarien-wesen schlecht bestellet ist, da giebt solches eine anzeige liederlicher und öfters auch betrüglicher wirthschaft, schwächet den credit, und ziehet mehrentheils ein schlechtes ende nach sich.

Joch: Ist in dem acker-bau ein gerüst, welches man den ochsen auf den hals leget, wenn sie angespannet werden. Es bestehet aus 2 langen höltzern, welche in der mitten mit riegeln zusammen gefüget, in der weite wie ein ochsen-hals breit sind, am ende sind sprossen, die man ausziehen, und wieder einstecken kan, wenn der ochse soll ein- oder ausgespannet werden. Ein joch-ochsen heisset ein paar zug-ochsen; und joch-art, oder juch-art, so viel ackers, als mit einem joch-ochsen in einem tage kan bearbeitet werden.

Joch: In der bau-kunst, ist das höltzerne gerüste, so in einen fluß gebauet wird, eine brücke darüber zu legen: Oder, das höltzerne gerüste, so eine brücke träget.

Johannis-beer: Ist eine allenthalben bekannte und gemeine frucht, wächset auf einem niedrigen strauch, welcher in den gärten stauden- oder heckenweise gepflantzet wird. In den lust-gärten findet man unterschiedliche arten, als weisse, rothe, fleischfarbene, und die gantz süssen, welche von einigen auch kleine rosinen genennet werden. Noch ist eine besondere gattung, welche gantz schwartz siehet und nach wachholder-beeren schmecket; der geschmack ist zwar nicht allen angenehm, sollen aber sehr gesund zu essen seyn. Der rothe johannis-beer-strauch wächset 2 bis 3 ellen hoch, und treibet viel schößlinge neben einander auf. Die äste sind mit einer schwartz-braunen rinde umgeben; die blätter sind breit, getheilet und gekerbet, und dem wein-laube nicht unähnlich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines scharfen und zusammenziehenden geschmacks: Die blüthe, so sich im April zeiget, ist an der grossen rothen art röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen deren artige blümchen viel an einem zarten, 2, 3 und mehr zoll langen stiel, nach denenselben folgen runde beerlein, welche anfangs grün, hernach aber roth und um Johanni reif, auch deswegen johannis-beeren genennet werden. Die staude der weissen johannis-beer ist der vorigen gantz gleich, ausser daß dessen rinde röthlich und die blätter etwas rauh sind. In der blüthe hängen viel an einem stiel, daher auch die frucht traublicht wächset. Die johannis-beere gerathen mehrentheils überall, und alle jahr. Man heftet sie entweder an geländere, oder läßt sie frey wachsen und beschneidet sie mit der garten-scheere, oder ziehet sie gerade als bäumgen, nachdem man ihnen die untersten äste wegnimmt, welches gar zierlich läßt. Will man aus den grossen holländischen junge bäumlein ziehen, um solche hin und wieder in die rabatten zu setzen, muß man den abgeschnittenen zweigen im frühling oder herbst alle augen unten, so weit man reiser in die erde pflantzet, abnehmen, so schlagen sie nicht wieder in zweige aus, sondern wachsen zu geraden bäumgen. Man kan sie auf ihre eigene stämme pfropfen, als eine weisse und rothe art zusammen, so werden sie völliger und lieblicher am geschmack, solches aber muß geschehen, ehe sie ausschlagen. Die sogenannten räuber muß man ihnen im frühling abnehmen, und wieder verpflantzen, oder im herbst in eine baum-schule setzen, wo es trucken und ein warmer ort ist. Der schwartzen johannis-beer ihre staude

staude ist an gestalt der rothen gleich, ohne daß ihre frucht aus schwartzen länglichten beeren bestehet. Diese haben einen sauren und herben geschmack und riechen etwas widerlich. Die rothen johannis-beere sowol als die weissen sind in hitzigen fiebern gesund, und dämpfen die grosse hitze des magens, und das übelseyn und erbrechen, stillen den durst, und machen appetit zum essen, und stillen die gelbe sucht, den durchlauf und rothe ruhr, daher man in etlichen apothecken das gantze jahr durch johannis-beer-wein und saft findet. Die mit zucker eingemachte johannis-beere haben gleichen effect. Die oben angeführten schwartzen johannis-beere, welche auch alant-beere heissen sind vortreflich wider den stein, harn-winde, und schneidende wasser, wenn man die jungen beere auftrucknet, hernach in wein oder branntewein weichet, und davon trincket. Die knospen, so der strauch im winter setzet, geben dem wein einen angenehmen muscateller-geschmack, und werden an einigen orten nebst andern gewürtzen in das buttel-bier gethan. Will man die johannis-beer-staude an eine mauer oder wand ziehen und frey aufwachsen lassen, auch unten am stamme etwas beschneiden, daß sie wie ein bäumlein aufschiessen kan, so träget sie mehr, grössere und bessere beere. Das erdreich zu den johannis-stauden muß sandigt, fett und feuchte seyn; bey welcher beschaffenheit des bodens die johannis-beer noch einmal so groß und schön wird, als anderswo. Der boden aber muß alle 10 jahr erneuert werden, alsdenn werden sie recht vollkommen. Johannis-beeren einzumachen: Siedet 1 pfund zucker zum faden, thut 1 pf. reife johannis-beeren hinein, lasset den zucker mit den beeren einen wall thun, separiret die beeren vom zucker, mittelst eines durchschlags, schüttet die beeren in eine büchse, und denn erkalteten zucker lasset vollends bis zum fluge sieden, dann giesset ihn über die beeren. Stachel-beeren werden auf gleiche art tractiret, aber erstlich im wasser gesotten. Wie sie candiret werden siehe Candiren.

Johannis-blut: Um die zeit des solstitii æstivi finden sich an den wurtzeln der kleinen wegtritt oder coccinellen-weggras rothe beerlein, deren saft starck färbet. Wenn man solche an einem trucknen orte verwahret, werden sie hart, runtzlich und der coccinille nicht ungleich. Es sind solche aber nichts anders als der saame eines besondern würmleins, welches endlich daraus, wie aus einem ey kriechet, und eine leere hülse hinterläßt. Es werden dieselben unter die coccinille gemischet, weil sie die farbe um ein merckliches erhöhen. Die türcken sollen ihren saffian damit färben. Das gemeine volck hat den aberglauben, der aber durch die erfahrung widerleget wird, daß sie anders nicht als um die mittags-stunde des Johannis-tages gefunden werde. Es giebt sich deswegen viel mühe, nimmt die stunde genau in acht, weil es glaubt, daß derjenige, so es bey sich träget, vor kranckheit und andern unfällen befreyet bleibe.

Johannis-kraut: Ist ein kräutlein, so auf den feldern, am rande der wiesen und an den hecken wächset, hat kleine, länglichte, und wie mit nadeln durchstochene blätter, gelbe blümlein, einen zusammen ziehenden balsamischen geschmack, und wenn es gerieben wird, einen weyrauchs-geruch. Es ist eines der vortreflichsten wund-kräuter, heilet wunden, alte schäden, verrenckungen, darm- und beinbrüche, stärcket das haupt und die nerven, ist das kräftigste mittel wider allerley zufälle, wovon man fälschlich glaubet, daß sie von bezauberung herkommen, vertreibet die bauch-würmer, wenn es auf den nabel geleget wird. Die apothecker bereiten daraus ein wasser, essentz, saltz und öhl. Das wasser dienet wider den schlag und fallende sucht, zertheilet das geronnene geblüte, und stillet die durchfälle. Die essentz ist sonderlich kräftig wider die melancholey und miltz-sucht. Das saltz ist heilsam wider das seitenstechen: Und das öhl, sonderlich, wenn es aus dem saamen gepresset worden, heilet die wunden, stillet das zittern der glieder und den krampf.

Johannis-topf-spielen: Ist ein an etlichen orten denen kleinen mägdlein gewöhnliches spiel, und altes herkommen, da die sich zusammen gefundene mägdlein am Johannis-tage einen kleinen knaben, den johannis-engel genannt, in einem weissen hemde eingekleidet, mit allerhand bunden bändern und andern zierrathen ausputzen, selbigen einen blumen-crantz aufsetzen, vor ihn auf den tisch einen mit bunten blumen ausgeschmückten, und mit wachs-lichterlein besteckten topf stellen, und in dem creyß herum, bey allerhand angestimmten reimlein und gesängen, um diesen johannis-engel zu tantzen pflegen.

Johannis-wedel, siehe Geiß-bart.

Johannis-würmlein: Ist eine fliege, so dicke als eine spanische fliege, welche bey der nacht wie eine kleine angezündete kertze zu leuchten pfleget. Sie wächset auf den wiesen, im holtze und getraÿde, auch sonst an vielen orten mehr. Sie ist eine gattung phosphorus, und führet viel flüchtiges satz. Zu zermalmung des steins in denen nieren, und in der blase soll sie gut seyn. Das vornehmste, so dieses unge-

ungeziefer als etwas besonders vor andern besitzet, ist, daß es in der nacht fast so helle, als ein licht scheinet, sogar, daß, wenn man etliche wenige zusammen in ein glas thut, solches verbindet, und an einen finstern ort setzet, man dabey lesen und schreiben kan.

Jonquillen: Ist ein zwiebel-gewächse, welches seinen ursprung aus Italien hat; und eine art der narcissen ist; weil die blätter denen binsen ähnlich sehen, hat man ihme davon den namen beygeleget. Die blumen sind an farben und geruch ungemein schön, und stehen dererselben 2 bis 3 auf einem stengel. Der couleur nach findet man dreyerley sorten, weisse, gelbe und rothe; gemeiniglich sind sie einfach, bisweilen aber gefüllt, welche letztere am schönsten in die augen fallen; und mit diesen ist es hier zu lande am sichersten, daß man sie in gefässe setze, weil sie im winter in der erde nicht leicht dauren, und es schade seyn würde, ein so edles blümgen umkommen zu lassen. Man kan auch einige im lande lassen, jedoch sie vor dem frost, wie die ranunculn, anemonen und hyacinthen, bedecken. Die erde muß gut, lucker und etwas sandigt seyn, und man thut wohl, wenn man den boden eines halben fusses tief ausgräbet, und 4 bis 5 zoll alten abgenutzten mist hinein wirfet, und die erde wiederum darauf thut; denn es liebet diese blume einen fetten grund, der ort aber, wo die jonquillen-zwiebel zu liegen kommt, muß an sich selber etwas mager und sandigt seyn, oben aber leget man besagten mist, und wenn er trucken, begießt man ihn. Die jonquillen, so in gefässen stehen, werden den winter über in einer lüftigen nicht gar zu warmen stube erhalten, und nur zur höchsten noth begossen, daß die zwiebeln davon nicht naß werden und verfaulen. Man beleget zu dem ende die erde nur mit ein wenig schnee, oder welches noch besser, man befeuchtet nur den rand derer gefässe mit ein wenig lau warmen wasser, daß die zwiebeln die feuchtigkeit nur von weiten empfinden. Die jonquillen werden insgemein um Johanni-tag aus dem lande genommen. Man leget sie mit laub und wurtzeln an einen truckenen ort, und wenn alles abgetrucknet, machet man die zwiebeln rein, um sie gegen den September wieder zu verpflantzen. Einige heben sie später aus, und setzen sie im September allezeit wieder ein, welches nicht zu tadeln ist. Die junge brut soll über 8 tage nicht aus der erde gelassen werden. Man darf sie auch eben nicht alle jahr ausnehmen, sondern es kan alle 2 oder 3 jahr geschehen; die in den gefässen aber nimmt man aus, wenn die junge neben-brut soll abgenommen werden. Alle jonquillen werden 3 finger tief verpflantzet, und thut die späte herbst-jonquille besser in freyer erde als in gefässen gut. Unter den vielen arten der jonquillen haben folgende den vorzug. 1) Die lothringische vereinigte; diese hat 6 schöne lichtgelbe blätter, deren eines das andere träget. Ihr becher in der mitten erhebet sich eines fingers dick, und ist um den rand gekräuselt. Sie bringet zwar nicht viel blumen, allein dieser mangel wird durch die lebhaftigkeit ihrer farbe ersetzet. Man kan wegen ihrer dauerhaftigkeit am meisten versichert seyn, daß sie fortkommen werde. 2) Die krause jonquille hat diesen namen, weil sie ihre blätter rückwerts beuget. In ihrem kelch oder becher ist sie von der vorigen unterschieden, weil dieser nicht so weit und weniger gefalten ist, und eine duncklere farbe hat. 3) Die jonquille mit dem grossen becher, da die blumen und wie stern gekerbte blätter schmäler sind. 4) Die spanische jonquillen haben vielerley blumen, denn einige bringen sie mit wenig blättern, andere hingegen sind desto vollkommener und gefüllter; sie sind alle von einer schönen lichtgelben farbe, und haben einen lieblichen geruch. 5) Die grosse weisse jonquille hat keinen geruch, und ist auch von der grossen spanischen an der farbe unterschieden, die kleine weisse hat ebenfals keinen geruch, und ist auch an der farbe von der grossen spanischen unterschieden. 6) Die weisse jonquille mit dem citronenfarbenen kelch bringet etwa 4 oder 5 weisse blumen. 7) Die weisse herbst-jonquille bringet 3 blumen, die aber am geruche sehr schwach sind. 8) Die grüne gestirnte jonquille, hat wie sterne formirte blätter; sie blühet, ehe sie ein blatt am fusse des stengels bekömmt. 9) Die rosen- oder stern-jonquille. 10) Die grün gestreifte jonquille. Diese alle werden in geschirren verwahret, und erfordern einerley erdreich und wartung. Man nimmt sie nicht aus, als wenn sie zu viel neben-brut haben, die man abschneiden muß, und dieses soll im September geschehen; man muß sie über 4 bis 6 tage nicht ausser der erde und welck werden lassen, sonderlich die brut, wenn sie anders gedeyen und wachsen soll.

Journal, Diarium, Tage-buch: Ist eines von der kaufleute besten handels-büchern, worein sie, bey schluß des monats, die in ihrer handlung des monats über paßirten partheyen, künstlich, nach italienischen stylo, oder in doppelten posten formiren, einschreiben, oder journalisiren, die also eingeschriebene post aber hernach in das haupt-buch, auf ihre gebührende rechnung übertragen, und solches übertragen

tragen in dem journal von der übergetragenen post mit einem strichlein bezeichnen, über welchem strichlein oben die blatt-zahl, wo der debitor, unter dem strichlein aber die blatt-zahl, wo der creditor in dem haupt-buche zu finden sey, damit im benöthigten fall um so viel besser könne nachgesehen werden.

Ipecacuanha: Ist eine wurtzel, so aus Peru und Brasilien gebracht wird. Sie treibet einen schwachen stengel, der sich selten von der erde erhebet, hat länglicht spitzige blätter, weisse blümlein, und gelbe beerlein, die endlich braunroth werden. Die wurtzel ist eines kleinen fingers groß, glieder- und knotenweise gewachsen. Man zehlet derselben dreyerley gattungen, die schwartze, so bey uns gemein, die weisse ist seltener, und kommt nicht zu uns, und die gelbe, so auf den gold-bergen wächset, und die beste seyn soll, auch darum vor die rareste und theuerste gehalten wird. Sie thut ihre vortreflichste wirckung in der rothen- und weissen ruhr, da sie durch erbrechen abführet, doch so, daß sie eine anhaltende kraft zurücke lasse, und zugleich durch den schweiß würcke, durch welche tugend sie am ersten in Franckreich berühmt worden; kan aber auch in wechselfiebern, und andern kranckheiten, wo ein brechend mittel nöthig ist, mit nutzen angewendet werden. Sie muß nicht zu alt, aber zähe, dichte, fleischig und hartzig seyn.

Irdenes geschirr: Heisset alles dasjenige, was aus so verschiedenen arten, von erde zubereitet und geformet, nach diesem aber mit einem darzu gehörigen feuer in dem ofen gebrannt, und zu einem dauerhaften gebrauch wohl erhärtet wird. Hierunter ist nicht nur begriffen alles so genannte töpfer-zeug, an schüsseln, tellern, töpfen, tiegeln und dergleichen; sondern es wird auch darzu gerechnet aller porcellain von dem schlechtesten bis auf den besten, welcher letzte nunmehro unstreitig vor den andern in der dresdnischen manufactur gefunden wird, so daß er dem hanauer, berliner, ja dem holländischen weit vorzuziehen, und dem sinesischen selbst nichts nachgiebet, sondern demselben und dem japanischen weit, wegen der festigkeit sonderlich vorzuziehen ist, und wircklich nun vorgezogen wird, indem er aus der zartesten erde bestehet, treflich reine glasiret, auf das schönste mit den dauerhaftesten farben versehen, und mit den angenehmsten verzierungen ausgeschmücket. Ja es ist noch die frage: Ob dieser dresdner oder meißnische und chur-sächsische porcellain eigentlich unter die irdenen gefässe gehöre? Denn da es eine gantz neue erfindung in chur-sachsen ist, die denen ober-sachsen ehre machet, folglich noch keine gemeine nahrung, sondern anfänglich res nullius war, welches mit grossen kosten des allerdurchlauchtigsten königl. chur-hauses vermittelst eines gantz besondern glücks-falls erfunden und demselben in die hände geliefert, ja hierauf die sache durch eben diese kosten, die auch alleine, nicht aber das vermögen einer privat-person dazu zureichend waren, weiter und zur vollkommenheit gebracht worden, so gehöret diese chur-sächsische fabrique des edlen porcellains als ein rechtmäßig monopolium dem landes-herrn, wobey eben deswegen billig die kunst und eigentliche materie sehr geheim gehalten wird. Indessen ist so viel gewiß: Nunmehro nehmen die meisten völcker in Europa diesen edlen porcellain als den besten in der welt an, und holen ihn aus Sachsen, da wir ihnen sonst ihren geringen und hernach den fremden chinesischen und japanischen theuer bezahlen mußten. Selbst die Chineser und Japaner lassen ihm nun den preis vor ihren, theils weil er nicht nur alles, was der ihrige allerfeinste hat, theils aber weil dieser mit einer viel schönern mahlerey und glasur pranget, und endlich unter dem brenn-spiegel von der sonne entweder gar nicht oder doch schwerlich zu glas geschmoltzen werden kan. Der neid der frantzosen hat sehr darnach getrachtet, entweder das geheimniß zu entdecken, oder doch seine schätzbarkeit niederzuschlagen; es hat aber die sache selbst und gute anstalt sich bey allen noch behauptet. Siehe Porcellain. Sonst brauchet man in der land-haus-wirthschaft verschiedenes irdnes gefässe an töpfen, tiegeln, schüsseln, tellern, stürtzen, äschen, näpfen grossen und kleinen, davon aber jedes des nach gelegenheit der gegend, guten dohns, der glasur u. d. g. fester, besser und schlechter ist. In der wirthschaft muß man sonderlich nicht nur darauf sehen, sondern auch dahin trachten, damit man von dergleichen im vorrath habe, und auf denen märckten nach gemachten proben des besten zeugs jeder art durch das bey dem töpfer-zeuge gewöhnliche loosen erlange. In Sachsen hat man verschiedene örter, wo gutes töpfer-zeug gemachet wird, als zu Wallenburg, Scölen, auch sind die leipziger tiegel sehr beliebt.

Iris: Ist eine blume, welche den namen von dem regen-bogen hat, weil ihre farben mit selbigen einigermassen überein kommen. Einige wachsen aus einer zwiebel, und werden daher bulbosä, andere aus einer knollichten wurtzel, und werden tuberosä genennet; einige haben schmale, andere aber breite schwerdt-förmige blätter, weswegen man sie auch schwerdt-lilien heisset; einige sind wohlriechend, andere

andere haben keinen geruch. Den blumen nach sind etliche groß, andere kleiner, etliche schiessen hoch auf, andere hingegen bleiben niedrig; einige tragen nur eine eintzelne blume, andere aber deren viel. Alle blumen bestehen aus 9 blättern, davon 3 sich abwerts neigen, und mit gelben, weissen, oder rothen zünglein und einem zierlich gefräntzten saum versehen sind; über diese stehen 3 kleinere, so selbige guten theils bedecken, 3 andere aber strecken sich in die höhe, und schliessen sich wieder zusammen; davon sind einige mit dreyen abwerts gebogenen goldgelben, und dreyen aufgerichteten dunckelgelben blättern versehen, andere violblau mit goldgelben härlein gezieret. Die bothanici zählen der iris wol zwantzigerley arten, und theilen sie in 4 classen, theils in ansehung der blätter, theils wegen der blumen-farbe; also hat die breit-blätterichte 4, die schmal-blätterichte 3, die gelbe 8, und die blaue 5 arten. Die grosse englische iris ist ein rares zwiebel-gewächse, schnee-weiß, eine andere licht-blau, eine andere gantz viol-blau, eine andere englische art gelb mit purpurfarbenen streifen. Dieses gewächse kan gleich der tulipan und andern arten von dem saamen gezeuget, auch allemal im herbst in leichtes, mürbes und gutes erdreich gesäet, und alle jahr zu rechter zeit wie die tulipanen ausgenommen und 4 zoll tief, und 6 zoll weit von einander gepflantzet werden. Man pfleget sie um das andere jahr etwa im August auszugraben, und im September wieder einzusetzen, so wird man in zeit von 4 jahren allerhand gattungen blumen davon bekommen. Die iris aus Portugall hat weisse, gelbe und dunckelblaue blumen, die zwiebeln werden an einen sonnenreichen ort im garten geleget, und des winters mit pferde-mist bedecket. Die aushebung geschiehet alle 3 jahr, und die verpflantzung im September, da sie denn mit angehenden frühling ihre blumen, und demnächst den saamen bringen. Einige pflantzen sie im September in gefässe, und setzen sie mit andern gewächsen bey, um nach Weyhnachten die blumen zu haben. Von der spanischen iris findet man einige recht schöne arten, als die gefüllte, gelbe, weisse, purpur-farbene, blaue, und gestreifte. Sie erfordern mit der portugiesischen gleiche wartung, und weil sie sich starck vermehren, müssen sie wenigstens alle 3 jahr ausgehoben werden. Die persianische iris bringt ihre blumen ohne stiel sehr bald im frühling, welche weiß, braun und mit schwartzen puncten an den blättern besetzet und wie der crocus gestaltet sind. Solten die zwiebeln welck werden, so leget man sie in frischen sand, und bedecket sie des winters mit kurtzem pferde-mist, daß sie nicht erfrieren. Die grosse iris susiana oder chalcedonica mit breiten blättern ist eines der zierlichsten gewächse in unsern gärten, die blume ist groß, mit wohlgebogenen blättern, silber-farbe und mit braunen adern durchzogen, die unterst überworfene blätter aber sind schwartz. Im setzen will die wurtzel nicht geschnitten, sondern gebrochen seyn, weil sie das eisen nicht wohl vertragen kan. Man hat auch gut befunden, daß um dieselbe eines fingers dicke feuchter lehm gedruckt, und sie solchergestalt in guten grund gesetzet werde, weil sie besser antreibet. Man nimmt sie im Junio aus, und setzet sie, wenn man sie mit dem angefeuchteten lehm umwunden, im Augusto wieder in die erde, da man sie anfangs unterschiedliche mal begiessen muß. Wo alte hof-stätte und abgebrannte gebäude vorhanden, in solcher erde pflegen sie wohl zu wachsen. Um Jacobi nimmt man die wurtzeln oder knollen aus der erde, läßt sie auf einem truckenen boden 8 tage und länger liegen, hernach reiniget man sie vom unflat, und nimmt, was daran faul ist, sauber ab, was aber seine augen hat, und sich gern ablösen läßt, das kan man davon abnehmen, um selbige weiter zu vermehren. Wenn es beginnet kalt zu werden, muß man sie wohl mit truckenen moos bedecken, darunter sie gut bleiben, im frühling aber, wenn es anfänget warm zu werden, thut man am tage das moos ab, da werden sich alsdenn die spitzen allgemach zeigen, zu nachts aber müssen sie im halben April noch ein wenig bedecket werden.

Irr-garten: Bedeutete in dem alterthum ein weitläufiges mit vielen verwirrten gängen, und unter einander schiessenden wegen, angelegtes werck, dergleichen auf der insul Creta vor zeiten gefunden ward, und davon man auch noch heutiges tages die überbleibsel sehen soll. Es war also angeleget, daß man sich, ohne des orts bekannte hand-leiter, nicht wieder heraus finden konte. Nach diesem muster werden zuweilen zur lust in den gärten dergleichen irr-wege angeleget, wie man solches in dem königlichen garten zu Versailles findet. Ein haus-wirth, welcher gelegenheit, platz und geld genug hat, und kosten darauf wenden will, kan zu seinem und anderer vergnügen einen solchen irr-garten von jungen buchen, oder von johannis- und stachel-beer-stauden, u. d. g. im kleinen anlegen, und demjenigen, der nicht wohl achtung gegeben, wo er hinein kommen, den ausgang schwer und ungewiß machen; dabey man denn auch grotten-wercke anlegen lassen kan, um sich darinnen zur heissen sommers-

mers-zeit zu erquicken. Damit man aber die herum gehenden nicht zu müde und verdrüßlich mache, müssen hin und wieder gewisse merckmale angebracht werden, vermittelst derer man endlich zu dem nähesten weg gelangen und den ausgang finden kan. In Holland sind sie in denen gärten nicht selten. Man könte auch, um sie desto angenehmer zu machen, das gehäge mit allerley guten fruchtbaren obst-bäumen hin und wieder besetzen, damit er seine stelle desto besser bezahle.

Irrlicht, Irrwisch: Ein scheinbares licht, oder flamme, so in der luft nahe an der erden gleichsam hüpfend, oder hin und her laufend sich sehen lässet, und am meisten auf denen gottes-äckern, über morasten, oder auf fetten äckern vermercket wird. Die wahrscheinlichste meinung gehet dahin, daß die irr-lichter aus einer zähen und fetten ausdämpfung entstehen, die wegen ihrer schwere nicht in die höhe steigen, und wegen ihrer beyhabenden feuchtigkeit nicht lange brennen kan, sondern, wenn sie durch die bewegung der luft, oder vermischung einiger salpeterischen theile entzündet worden, nach einem kurtzen blicke wieder erlöscht, oder, wenn sie etwas währet, durch den zug der luft fortgeführet, hin und her zu wandern scheinet, auch daher von dem, der darauf zugehet, weichet, dem aber, der davon weggehet, nachfolget. Sie können auch wol dinge, welche leicht brennen, sonderlich stroh, und folgends gantze scheunen und häuser, wenn sie ihnen zu nahe kommen, anzünden. Der aberglaube, den das gemeine volck darbey hat, rühret blos von seiner unwissenheit her.

Irrsterne, siehe Planeten.

Irrwisch, siehe Irrlicht.

Isop, Hysop, Ysop: Diese pflantze schiesset einen stengel von ohngefehr 2 bis drittehalben schuh hoch. Die blätter sind lang und schmal, wie etwa das pfeffer-kraut, aber ein wenig breiter; sie umgeben den stiel von unten bis oben. Die blüthen, welche wie ein schlund oder rachen gestaltet sind, wachsen wie ähren, und haben insgemein eine schöne blaue farbe und starcken geruch. Der saame ist in einem häuslein eingeschlossen. Die wurtzel ist eines kleinen fingers dick, lang, hart und holtzicht. Es wird im frühling von der wurtzel zertheilet und fortgepflantzet, und will gute luckere garten-erde haben, wenn es in die beete gepflantzet wird. Oder man schneidet im May einen stengel ab, pflantzet ihn in die erde, doch daß er im schatten stehet, so schläget er in kurzen wurtzeln. Es giebt verschiedene gattungen des isops, denn da ist der krause oder gekerbte isop; er ist grösser als der gemeine, und von einem starcken aromatischen geruch. Er ist ohnlängst von Rom nach Deutschland gekommen, und also nicht gar zu lange in unsern gegenden bekannt. Er wird im frühling vom saamen erzogen, welchen man in die mist-beete säet, hernach wenn die pflantzen groß, kan man solche in gefässe von luckerer erde versetzen, und gebührlich warten. Hernach ist der isop mit goldgelben blättern; der arabische roth-blümigte, und der gemeine mit weissen blumen. Sie bringen im Julio ihre blüthen, und werden im frühling aus dem saamen erzogen. Der spanische isop ist ein artiges und wohlriechendes gewächse, siehet, den blättern nach, fast wie rosmarin aus, und wird im früh-jahr durch zertheilung der stöcke fortgepflantzet. Es können die rabatten damit eingefasset werden, wenn es klein unter der scheere gehalten wird, und ist besser als buchs-baum. Man hat auch isop mit gelben blumen, den man aber nicht allenthalben haben kan. Der saame dieses krauts hält sich vollkommen 3 jahr. Ausser diesen ist noch der wilde isop, so in bergigten gegenden und heiden wächset, hat gelbe blumen, und keinen geruch. Der isop hat viel flüchtiges saltz und starckes öhl, wenig feuchtigkeit und terrestrisches in sich. Er hat die kraft zu zertheilen, zu verdauen, und zu heilen. Er ist gut vor allerley beschwerungen an der lunge, befördert den monatlichen lauf des weiblichen geschlechts, wenn davon eine brühe gekochet, und früh nüchtern eingegeben wird. Isop mit feigen, raute und honig vermischet, im wasser gekochet, und getruncken, ist gut vor den kurtzen athem, und alten husten. Mit saltz, kümmel und honig gestossen, und auf der schlangenbisse geleget, heilet, und mit saltz und öhl tödtet er das läuse-ungezieffer. Die aus dem isop verfertigte, mit waid und päonien-wurtzel versetzte pillen, heilen die fallende sucht. Wenn man den syrup vom isop in 4 mal so viel mauer-rauten-wasser einnimmt, soll er den nieren-stein zertheilen und treiben. Aus den abgestreiften blättern und blumen ein wasser im August-monat gebrannt, morgens und abends 4 loth davon eingenommen, nutzet allen theilen des leibes. Das kraut frisch oder gedörret klein geschnitten, mit fenchel-saamen vermischet, in einem säckgen in wein gehangen, und davon getruncken, reiniget die brust, und machet ein schön rein angesicht. Mit feigen im wasser eingekochet, und sich damit gegurgelt, heilet die hals-geschwüre. Die speisen bekommen übrigens davon einen sehr guten geschmack.

Ißlän-

Jßländischer feder-staub, siehe Eiderdunen.

Italienische waaren: Bestehet nicht allein in herrlichen güthern, welche von der natur diesem lande geschencket worden, als da sind viel herrliche weine, äpfel de siena, citronen, pomerantzen, limonen, romanische alaune; sondern auch in kostbaren manufacturen, welche in vielen plätzen dieses schönen landes verfertiget werden, und allen andern fabriquen von Europa den vorzug streitig machen. Der vornehmste handel bestehet in den seidenen waaren, und seidenen stoffen, welche in Toscana und Neapolis gemachet werden. Meyland giebt viel seite, güldenen draht, und den kostbaren sammet, wie auch viele andere kostbare seidene waaren, und reiß. Genua handelt mit seide, sammet, damast, allerhand drap d'or, d'argent, de soie. Es wird auch von dar eine grosse quantität oliven-öhl, und truckene confituren weggeschicket. Bologna führet schönen atlas, allerhand zubereitete seide, crep-flöhre, grosse brat-würste, moustardellen, vermichelli und andere waaren. Reggio hat den schönsten sammet. Lucca giebt damast und atlas von unterschiedenen farben, wie denn auch zu Florentz der atlas, insonderheit der weisse, vortreflich zubereitet wird. Von diesem letztern orte ist der florentinische boy bekannt, ingleichen farges, welche bey der trauer gebrauchet werden. Parma führet auch viel seiden waaren, ist aber sonderlich wegen des vortreflichen käses berühmt. Venedig schicket in auswärtige staaten die vortreflichsten sammete, allerhand procadellen zu tapisserien, seidene, und auch mit gold und silber gestickte tapeten, schöne spiegel, und andere gläser.

Jubilirer: Wird der genennet, der mit perlen und edelsteinen handelt. Die, so falsche steine vor echte verkaufen, werden juntatores genennet, und nach einiger rechts-gelehrten meinung, wie diebe am leben, wie aber andre wollen, als betrüger am leibe gestrafet.

Jucca gloriosa: Dieses ist gar ein ansehnliches gewächse, welches seinen ursprung aus der insul Ceilon hat, es wird auch an dem vorgebirge der guten hofnung in Africa gefunden, da es häufig an den morastigen wassern und feuchten orten wächset, denn es ist eine art des geschilfes, darum es auch indianisches reid genennet wird: Es hat lange, stachlichte, harte und rauhe blätter, welche dicht um den stamm her stehen, und in der mitte ein hertzblatt, so sich rund zudrehet, welches oben mit einer dornigten spitzen, wie alle blätter, besetzet ist. Es wird von der wurtzel-brut, welche starck auswächset, im frühling fortgepflantzet; wenn man selbige in gehörige gute erde setzet und fleißig wartet, so wird es endlich seine blumen bringen. Wenn es blühen will, so treibet es einen stengel von anderthalb ellen hoch, daran die blumen wie glöcklein, und deren oftmals über hundert, hangen. Diese sind rauchfarbig, fast wie an der americanischen aloe, oder wie am schwartzen helleboro, allein tiefer und zimbeln mäßiger, auch weißlich mit etwas wenig leibfarbe vermischet. Eine junge jucca muß wol 7 bis 8 jahr stehen, ehe sie blumen bringet. Die wurtzel ist groß, knöpfigt, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie stösset ihre schößlinge an der wurtzel von sich, die werden im frühling abgenommen, und anfangs nur einen finger tief in die erde versetzet, alsdenn thut man nach und nach so viel erde hinzu, bis die wurtzel 4 finger tief in die erde kömmt, bey welcher maas es denn beständig bleibet. Die jucca will übrigens fette, strenge, mit lehmen, mist und groben sand vermengte erde haben, in kasten gethan, fleißig und oft begossen seyn. Einige begiessen die erde bisweilen mit rinds-blut, oder pferd-urin, davon sie desto zeitiger zur flor kommet. Die blüh-zeit aber ist gemeiniglich im Julio und Augusto. Im winter muß sie mit ihrem kasten im gewächs-hause verwahret und zuweilen begossen werden. Wenn es möglich, so soll man dieses gewächse alle jahr verpflantzen, und die übrige brut davon thun, auch die untersten blätter nahe am stamme abnehmen, dadurch wird es etliche jahr eher zur blüthe befördert, denn wenn der wurtzeln zu viel im kasten sind, und keine nahrung haben, so bleibet es gar im wachsen stehen, und währet sodenn lange, ehe es zur blüthe kommt.

Juchert, Joch-art: Wird so viel acker oder feld genennet, als ein joch ochsen in einem tage pflügen können. Dergleichen feld-maas ist meist nur in der Schweitz bekannt, und hält nach basler gemäß ins gevierte 140 ruthen, oder nach rheinländischen maas 287 ruthen, 72 schuh, 92 zoll, und 40 scrupel ins gevierte.

Juchten, Jochten: Wird ein auf gewisse weise zubereitetes leder genennet, welches zu beziehung der stühle, carossen, stiefeln u. s. w. gebrauchet wird. Man hat davon dreyerley arten: Den rothen rußischen, den weissen englischen, und den schwartzen thran-juchten, oder so genanntes schmeer-leder. Der rußische ist der beste, und hat noch nirgends, ausser in Rußland können nachgemachet werden, weilen vielleicht die materialien, die zur bereitung und

und gärmachung desselben dienen, nur allein in Rußland wachsen, und nicht ausser landes verführet werden dürfen. So viel weiß man, daß zu dessen bereitung bircken-saft kommt. Es wird damit ein grosser handel getrieben. Es bestehen die kenn-zeichen eines guten juchten vornemlich darinne, daß er auf der fleisch-seite schön weiß, und auf der andern gleich durch von rother farbe, nicht verschossen, oder schwartzfleckigt aussiehet, schön, und starck vom geruch ist (welches vor das vornehmste gehalten wird, und einen guten kenner erfordert) weich und schmeidig sich angreifet, und nicht etwan harte, brandig, oder brüchig ist.

Judas-baum: Ist ein wild geschlecht von johannis-brod, hat den namen davon bekommen, weil einige in der meinung stehen, ob hätte sich der verräther judas an einem solchen baum erhänget, sonderlich weil seine äste den haacken gleichen. Die blätter sind rund, wie an der hasel-wurtzel, die blumen schön purpur und weiß, nach derselben folgen schoten, darinnen ein harter linsen-förmiger saamen verborgen lieget. Er stehet gerne an einer warmen mauer und gutem erdreich. Bey hartem winter will er bedecket seyn, und wird durch die brut, auch wol durch den saamen, vermehret.

Judas-ohr: Wird auch Flieder-schwamm genennet, weil er gern an und um diesen baum wächset. Er dienet sonderlich für erhitzte augen, wenn er in rosen-wasser geweichet und aufgeleget wird. Zu essen taugt er nicht, sondern ist schädlich.

Juden: Dieses war ehemals das von GOtt auserwählte und zum besitz des landes Canaan bestimmte, jetzo aber das von jedermann gehaßte und in der gantzen welt zerstreuete volck, ohne eigenthum und oberhaupt. Wie edel auch ihre vor-eltern waren; so hatten die nachkommen dennoch in der 400 jährigen egyptischen sclaverey knechtische und wilde gemüther angenommen, die kaum zu bändigen waren, daß auch Moses beständig mit ihnen seine liebe noth hatte, so lange er sie in der wüsten umher führte. Da sie nun göttlichen befehl hatten, die sich ihnen widersetzende heyden mit stumpf und stiel auszurotten, und auch der kinder nicht zu schonen; so gewöhnten sich ihre gemüther dabey auch zur grausamkeit, dazu ihnen denn die glückliche thaten in den nachfolgenden zeiten genugsame gelegenheit gaben; bis endlich ihr fataler termin heran nahete, da sie wegen der an dem Heyland verübten ungerechtigkeit und anderer bosheiten, in alle länder zerstreuet wurden, in welchem zustande sie nun über 1700 jahre zubringen und unzehlige verfolgungen und widerwärtigkeiten ausstehen müssen. Ob nun gleich diese nation fast in allen bekannten theilen der welt ihren schutz und sicherheit, sonderlich unter denen christlichen potentaten in Europa, bisher gefunden, und zu handeln und wandeln völlige freyheit hat; so betrachtet sie dieses dennoch, als wenn sie in einer beständigen knechtschaft und dienstbarkeit lebte; daher sie sich auch zur vergeltung kein gewissen machet, diesen und jenen in denen mit einander habenden geschäften zu hintergehen, und zu bevortheilen, wie solches die erfahrung lehret; daher denn allerdings nöthig, daß ihr der daume aufs auge gehalten, und nicht mehr freyheit gelassen wird, als bisher geschehen. Es sind aber die juden ehemals kayserliche cammer-knechte genennet worden, und haben lediglich unter der Kayser bothmäßigkeit gestanden, und denenselben das schutz-geld und den juden-zins entrichtet. Durch die güldene bulle sind dieselben erstlich unter der Chur-fürsten, und nachgehends durch die landesfürstliche hoheit unter Reichs-fürsten bothmäßigkeit in deroselben landen kommen. Die aufnahme der juden stehet dem landes-herrn allein zu, dergestalt, daß auch kein jude auf universitäten studirens halber ohne landesfürstliche bewilligung kan aufgenommen werden. Sie stehen unter des landes-herrn unmittelbaren bothmäßigkeit und schutz, demselben müssen sie auch ein jährliches schutz-geld und andere auflagen bezahlen. Es ist vor allen dingen darauf zu sehen, daß die juden in einer proportionirten anzahl aufgenommen werden, damit der bürgerlichen nahrung nicht zu viel schade geschehe, und daher kein jude ohne landesfürstliche bewilligung sich verheyrathen dürfe. Sonst sind die juden nicht auf dem lande zu vergleiten, denenselben auch nicht zu verstatten, häuser und andere immobilia in und ausser den städten sich anzuschaffen, auch besser, daß solche an einem besondern ort der stadt wohnen. Es ist ihnen zwar die übung ihrer religion zu verstatten, aber nicht zu dulden, daß sie Christum und die christliche religion bey ihrem gottesdienst in ihrem gebet und sonsten verlästern. In ihrem handel und wandel müssen sie von ausgeliehenen geldern nicht über 12 pro cent jährlich, und nach proportion monatliche zinsen nehmen; gestohlene sachen wissentlich nicht kaufen, sondern selbige der obrigkeit anzeigen, wie auch des aufkaufens und hausirens auf dem lande, und des woll-kaufs sich enthalten, in wechsel-sachen allen betrug abstellen, und sonst sich denen verordnungen gemäß bezeigen. Die unvergleitete juden müssen alsofort aus dem lande geschaffet,

set, die durchreisende genau in acht, die bettel-juden aber gar nicht aufgenommen werden. Gleichwie aber diese leute gefährlich und dem wucher sehr ergeben sind, so ist bey annehmung und duldung dererselben alle vorsichtigkeit zu gebrauchen.

Juden-dorn: Ist ein strauch, welcher in denen hecken an feuchten orten wächset. Er wird bisweilen so hoch, als ein baum. Seine zweige sind lang, und stachlicht; jedoch sind die stacheln, so zunechst an den blättern stehen, viel kleiner, und nicht so schädlich wie die andern. Die blätter sind klein, beynahe gantz rund und spitzig, von farbe dunckelgrün, und als wie röthlich. Die blüthen sind klein, und gelb, stehen auf der spitze der zweige gantz dichte bey einander, und bestehen insgemein aus 5 blätterlein, welche in der krinnen eines rösleins sitzen, das mitten in dem kelche zu finden ist. Aus diesem röslein wird eine frucht, die wie ein schild formiret, in der mitten erhaben, und an dem rande dünner, als wie häutig ist. Mitten in der frucht befindet sich ein kugelrunder, steinharter kern, der in 3 fächlein abgetheilet ist, da insgemein jedes einen saamen in sich schliesset, der schier gantz rund, wie lein-korn gefärbet, und auch glatt, und linde ist. Die blätter und die wurtzeln halten an, der saamen lindert die schärfe auf der brust, treibet den urin, zermalmet den nieren- und blasen-stein, erweichet und zertheilet. Er wird zerstossen, und auch abgesotten gebrauchet.

Juden-hartz, oder Pech: Es wird dieses von den anwohnern des sogenannten todten meeres in Judea, welches sonst asphaltites heisset, und daher auch das hartz asphaltum genennet wird, gesammlet. Denn oben auf dem wasser schwimmet eine schwärtzliche fettigkeit, welche aus dem grunde in die höhe getrieben wird, und dermassen stincket, daß auch kein fisch im wasser leben kan, auch sogar die vögel, so überhin fliegen, tödtet. Die araber brauchen es zu weiter nichts, als nur die schiffe, an statt des gemeinen peches, damit anzustreichen; es schwimmet auf des wassers fläche, wie ein öhl, wird aber von der sonnen-hitze, und dem saltze, so sich damit vereiniget, zuletzt gantz hart. Man suchet nicht nur des profits wegen dieses hartz fortzuschaffen, sondern weil es der anwohner gesundheit sehr schädlich ist. Es wird sowol unter dem mithridat, als auch zum lackiren, wie der chinesische firnuß gebrauchet. Dieses nun ist das veritable jüdische asphaltum, welches die tugend hat, etwas vor der fäulniß zu erhalten, daher haben die juden ehedessen ihre todten damit balsamiret. Die kupfer-stecher brauchen es zu ihrer arbeit, wenn sie etwas in kupfer ätzen wollen. Denn da nehmen sie 1 theil asphaltum, 3 theile wachs und 2 theile mastix. Lassen dieses zusammen schmeltzen, thun es in ein seiden säcklein. Legen sodenn die kupfer-platte über ein kohl-feuer, daß es recht warm wird, bestreichen mit dem hartz-beutelchen sodenn die platte gantz dünne, und bestreuen sie mit zart gepülverten bleyweiß, zeichnen darauf mit röthel, arbeiten mit der radiernadel hernach, was sie wollen, und giessen scheidewasser darauf. Wenn das hartz also zubereitet worden, hat es einen sehr angenehmen geruch. Man findet auch eine art eines mineralischen steins des asphalti in der gegend, wo ehemals die stadt Babylon gestanden, und in der grafschaft Neu-châtel in der Schweitz hat man vor etlichen jahren eine solche mineralische grube gefunden, aus deren steinen eine vortrefliche kütte zu wasser-gebäuden gemachet wird, wenn man ihn mit andern materien versetzet. Das erstgedachte juden-pech stärcket, widerstehet der fäulniß oder verwesung, löset auf, verdünnet, reiniget, und vertreibet die narben der wunden. Es ist das ächte asphaltum sehr rar, und wird daraus ein schöner schlag-balsam gemachet.

Juden-kirschen, Juden-docklein, Boberellen: Es ist dieses ein gewächse, welches sonderlich in den meißnischen weinbergen häufig gefunden wird; hat lange weisse wurtzeln, die hin und wieder in der erde herum kriechen, einen etwa einer ellen lang braunrothen stengel, breite, grüne und rauhe blätter. Zwischen denenselben kommen im Junio weisse blümgen, und nach solchen verschlossene, anfangs grüne, hernach bey ihrer zeitigung bleichrothe blasen, in welchen auf den boden eine rothe beere in gestalt einer kirsche befindlich, die voll marcks mit weißgelblichten saamen vermischet ist. Ob sie wol durch den saamen kan fortgepflantzet werden, so brauchet man doch lieber ihre wurtzeln; stehen gern an schattigten örtern und vermehren sich starck; wer die frucht essen will, muß sie nicht viel mit den fingern begreifen, denn davon wird sie bitter, ist aber sonst nicht unangenehm zu geniessen, und eine trefliche blut-reinigung. Man brauchet sie auf verschiedene weise, kochet sie entweder mit süß-holtz im wasser zu einem tranck, oder machet ein destillirtes wasser oder spiritum daraus. Diese frucht hat eine kühlende, öfnende und reinigende kraft, treibet den harn und gries, und ist in allen nieren- und blasen-beschwerungen ein heilsames mittel; man kan auch den über die frucht vergohrnen wein mit eben der wirckung nützlich brauchen. Man hat auch die indianische und blasen-

juden-kirsche, welche in denen gärten zur zierde gehalten und unter die zaserichten sommer-gewächse gerechnet wird. Beyde arten erfordern eine bessere wartung als die gemeinen juden-kirschen.

Juden-pech, siehe Juden-hartz.

Juden-stein: Ein stein, welcher erst aus Judea gebracht worden, wird aber nun auch bey uns in Schlesien, und anderswo gefunden. Es ist ein länglicht runder, nicht gar harter stein, in gestalt einer oliven, grau oder röthlich, und nach der länge mit vielen in gleicher weite von einander laufenden streifen gezieret. Man findet ihn von zweyerley gattung, davon die eine länger und schmaler, die andre kurtz und dicker ist, daher einige jene das männlein, diese das fräulein nennen. Beyde sind ein kräftiges mittel, den harn und stein zu treiben, und können gepülvert, und mit zucker vermischet, und den kindern gegeben werden: Es soll aber die erste gattung vornemlich gegen den nieren- die zweyte gegen den blasen-stein dienen. Es wird aus demselben ein saltz gezogen, welches eben diese wirckung thut.

Juffertie, oder Schillebold: Ist ein geflügeltes ungezifer, und eine art von wasser-fliegen, groß, mit 2 grossen augen, 6 füssen, einem langen schwantz, 4 zarten flügeln, 2 hörnern und einem maule, 2 zähnen, womit es sehr zwicket. Sie lässet ihren saamen, so wie fisch-rogen aussiehet, ins wasser fallen, daraus kriechet anfangs ein sechsgliederichter und mit 2 klauen versehener wurm, welcher 4 kleine beulen, worinnen die flügel verborgen liegen, hat, so sich endlich aufthun und ausbreiten. Sie sind an der grösse und farbe unterschieden.

Jujuba, rothe brust-beeren, welsche Hagebutten: Die frucht eines baumes, der in Apulien häufig, und 2 mann hoch wächset, steife gegen einander stehende blätter, und zwischen denselben stacheln hat. Die adern der blätter laufen nach der länge gegen die spitze, die frucht gleichet den oliven, ist anfänglich grün, und wenn sie reif worden, goldroth, hat einen stein, gleich den oliven, und einen süssen geschmack. Bey uns wird dieser baum unter den schirm-gewächsen gezogen, und durch die brut, oder auch aus den kernen vermehret, träget aber nicht. Die frucht wird in unsern apothecken geführet, und wieder den rauhen hals, husten, lungensucht, blutspeyen u. s. w. gebrauchet. Der syrup davon dienet, allerhand brust-träncke süsse zu machen.

Julep; Also heißt ein jeder kühlender angenehm schmeckender und lieblich aussehender tranck, welcher aus destillirten oder abgezogenen wässern, worzu sonderlich das schwartze kirschen-wasser, linden-blüth-wasser, erdbeer-wasser und andere mehr, genommen, mit citronen- berbes-beer- und hindbeer-syrup vermischet, bereitet worden. Wie denn sonderlich bey einem julep auf dreyerley muß gesehen werden: 1) Daß er lieblich schmecke, und zuletzt eine angenehme schärfe spühren lasse. 2) Eine schöne und rothe reitzende farbe habe. 3) Mit einer kühlenden eigenschaft begabet sey. Je weniger zusammen gesetzet nun dergleichen geträncke ist, je besser bekommet es der natur des menschen. Man führet in den apothecken unter dem vorrath vielerley gemischter dinge keine julepen, sondern sie müssen erst, weil sie sich eben nicht lange halten, wenn man derer bedarf, bereitet werden. Julepe werden von den träncken und emulsinen darinnen unterschieden, daß sich in selbigen nichts, wie in diesen, zu grunde setzet.

Julier: Ist eine päbstliche müntze, welche ohngefehr 8 frantzösische sols, oder unsers gelds bey nahe 4 gute groschen werth.

Julius, Heu-monat: Ist vom Januario an der siebende monat, vom Martio aber der fünfte zu rechnen. Und weil man das heu in diesem monate einzuerndten pfleget, hat ihn Carolus M. in deutscher sprache den namen Heu-monat beygeleget. Den 23 tritt die sonne in das himmlische zeichen des löwens ein, welches zugleich der anfang der hundstage ist. Was ein haus-wirth in diesem monat zu verrichten habe, kan er in dem zu anfang dieses buches befindlichen wirthschafts-calender nachlesen.

Junge-magd: Heißt in grossen städten, sonderlich in vornehmen häusern diejenige magd, welche der frau, und denen jungfern mit waschen, platten, nähen, ankleiden, nachtreten, verschicken und reinigen zur hand gehet, und mit der küche nichts zu schaffen hat. Auf dem lande aber wird sie die haus-magd genennet, die nicht mit der küche, oder mit dem viehe zu thun hat, sondern kehren, scheuren, und andre haus-arbeit verrichten, auch der frau und kindern am nächsten zur hand seyn muß.

Jungfer-honig: Dieses wird von denen so genannten jungfer-bienen gemacht. Einige auch verstehen darunter diejenigen frischen ausgeschnittenen kuchen aus alten stöcken, welche die weissesten, und von aller brüte befreyet geblieben. Siehe Honig.

Jungfer-milch: Wenn man haus-wurtz stösset, den saft heraus presset, mit einigen tropfen spiritu vini vermischet, und bey sehr gelinder hitze zu einer milch werden läßt, dienet es zum angesichte, weilen es zarte, glatte und weisse haut erhält.

Jung-

Jungfer-nabel, Nabel-kraut, Venus-nabel, Klein donner-kraut: Ist ein zaserricht sommer-gewächse, so in den gärten erzielet wird, und deren es dreyerley arten giebt. Es hat hohle, runde und eingebogene blätter, in deren mitte ein stengel hervor steiget, so leibfarbne blümlein träget, worauf einige den namen jehovah finden wollen, worzu aber eine starcke einbildungs-kraft erfordert wird. Dieses gewächse liebet den schatten und einen feuchten grund, und kan im Mertzen von den knoten derer wurtzeln vermehret werden. Man kan sie auch aus dem saamen erzeugen. Die blätter haben eine kühlende und zusammenziehende eigenschaft, werden nebst den wurtzeln untern salat genommen und sollen ein herrlich mittel wider den stein, gries und die wassersucht abgeben.

Jungfern-öhl: Wird das klärste und beste baum-öhl genennet, welches durch den ersten druck ausgepresset wird, und sogleich besonders gefasset werden muß.

Jungfrauen-kranckheit, Chlorosis, wird auch sonst das Liebes-fieber genennet: Dergleichen kranckheit überfället nicht nur jungfern und junge wittwen, sondern auch manchmal verheyrathete weibspersonen, wenn sie was geil sind, und der mann mit ihnen nicht satsam das liebes-spiel treibet. Es zeuget von dem anwesen einer solchen kranckheit sonderlich das gesichte, welches zumal speculum sanitatis, d. i. ein spiegel der gesundheit, genennet wird. Denn hier verwandelt sich die liebliche farbe desselben nach und nach in eine häßliche, also, daß es eine bleichgelbe und grünlichte annimmt, um die augen entstehet ein röthlicher ring, und endlich folget ein febrilischer zustand. Ob nun wol diesem übel durch nichts besser als den vielfältig wiederholten beyschlaf geholfen wird, und daher das sprichwort zutrift; häßliche jungfern schöne weiber, wenn sie nemlich im ledigen stande mit dergleichen kranckheit behaftet gewesen, so ist gleichwol nicht allemal eine solche cur erlaubet: Daher müssen andere mittel zur hand genommen werden, und thun hierinnen die aus stahl bereiteten artzeneyen, sonderlich in flüßiger form, wenn sie nur vorsichtig gebrauchet werden, die besten dienste, darbey muß unterweilen laxiret, auch durch sichere vomitoria der leib gereiniget werden.

Junius: Ist der 6te monat vom Januario an. Den 22 dieses monats gehet der sommer an, da die sonne den ersten grad des krebs-zeichens erreichet, und im mittags-circul am höhesten stehet, auch in unsern mitternächtigen halb-theile der erd-kugel den längsten tag und die kürtzeste nacht ausmachet. Auf deutsch hat Carolus M. diesen monat den Brachmonat genennet, weilen vornemlich um diese zeit diejenigen felder, so dasselbe jahr geruhet, und nicht besäet worden, gebrachet, welches so viel heißt, mit dem pflug oder eggen gebrochen, und hernach zur folgenden herbst-saat bereitet werden. Was ein fleißiger haus-wirth in diesem monat zu verrichten hat, kan in dem immerwährenden calender nachgesehen werden, so diesem buche vorangesetzet ist.

Jupe: Werden an einigen orten kurtze wämstlein genennet, welche die bauren-weiber, oder ihre mägde über den ober-leib zu ziehen pflegen. Sie werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugeheftet, weil sie geraume sind. In Schwaben heissen die bauren-jupen auch kittel- oder weiber-röcke.

Jus: Alle brühen, die sich aus denen fleisch-speisen kochen lassen, nennen die frantzösischen köche jus. Insonderheit verstehen sie darunter diejenigen, so aus rind- und kalb-fleisch, hühnern, tauben u. s. f. die in brauner butter und speck, nebst gewürtz und guten kräutern und andern dingen, dämpfen müssen, bereitet werden. Z. E. der jus oder saft von einem kalb-schlegel wird also gemachet: Man hacket selbiges in 2 oder 3 stück, legets in einen kessel, und verschmierets wohl mit einem teig, setzet es auf ein kleines feuer, und lässet es in die 12 stunden sieden, thut alsdenn das benöthigte an gewürtz u. d. g. hinzu, also verfähret man auch mit dem schöps- und andern fleische. Oder man nehme das dicke fleisch aus einer kälber-keule, schneide es in scheiben und klopfe es, belege damit den boden einer casserole, oben auf aber grosse in scheiben geschnittene zwiebeln, gelbe rüben und pastenacken, decke die casserole mit einer schüssel zu, setze sie anfangs auf ein gelindes und hernach auf ein stärckeres feuer. Wenn denn der jus, wie auch das kalb-fleisch ziemlich verzehret, auch auf den boden der casserole anhänget, und man gewahr wird, daß es eine gute farbe angenommen, so giesset man eine gute brühe hinzu; würtzet es mit ein wenig petersilien, 3 oder 4 würtz-negelein, und einer gantzen kleinen zwiebel, decket es wieder zu, und lässet es eine halbe oder 3 viertel stunden gelinde kochen, damit das fleisch zeit habe, gar zu werden, seihet sodenn den saft durch ein haar-sieb in eine tertine oder topf, so kan man sich dessen zu allen arten von potagen und ragouts bedienen. Vom rind-fleisch wird der jus auf folgende weise gemachet: Man schneidet eine scheibe in der dicke eines bissens oder dicker, von einander, leget es in eine casserole, welche die gehörige grösse

zu dem jus hat, und zwar also: Erstlich 4 bis 5 speck-streifen, auf solche die rindfleisch-scheiben ordentlich bey einander, bedecket selbige mit 3 bis 4 grossen zwiebel-scheiben, gelben rüben und pastinacken, decket die casserole mit einer stürtze oder schüssel zu; setzet die casserole auf ein gelindes feuer über das casserol-loch, lässet es schwitzen, decket es darauf wieder ab, um zu sehen, ob es jus gegeben hat, decket es hernach wieder zu, und setzet es auf stärcker feuer. Wenn sich denn der jus verzehret, und es auf dem boden der casserole anbäcket, so decket man es ab, wendet es sachte üm, damit die zwiebeln, gelbe rüben und pastinacken unten zu liegen kommen, und ein wenig roth werden, doch so, daß sie nicht anbrennen; wenn man nun siehet, daß sich alles wohl gefärbet, so giesset man etwas gute brühe daran, und zwar so lange, bis es die verlangte farbe bekömmt. Sodenn lässet man es eine halbe oder 3 viertel stunden kochen, thut ein halb dutzend würtz-nelcken dazu, wie auch ein wenig petersilien, und eine kleine gantze zwiebel währenden kochen. Wenn es gar, seihet man es durch ein haar-sieb in einen topf. Dieses wird gebrauchet, wenn man kein jus von kalb-fleisch zu den potagen hat, wie auch alle arten von ragouts und coulis damit anzufeuchten. Jus von reb-hühnern oder capaunen bereitet man also: Man bratet das rebhuhn oder capaun, wenn er gar, so drücket man vermittelst einer presse den jus heraus. Man kan sich desselben ebenfals statt des jus von kalb- rind- und hammelfleisches bedienen, und ist in der küche sehr nützlich, die mehresten ragouts und potagen kräftig zu machen. Es wird auch der jus vom rind-fleisch noch auf eine andere art gemachet. Man schneidet aus der dicken hinter-kluft dünne scheiben, leget auf den boden einer etwas dicken casserole die nicht frisch verzinnet ist, einige dünne speck-streifen, 2 oder 3 halb von einander geschnittene grosse zwiebeln, ein klein stück zucker, leget die rindfleisch-scheiben ordentlich in die casserole herum, thut einen koch-löffel voll guter brühe dazu, welche keine farbe hat. Lässet solches alles auf mittelmäßigen feuer eine halbe viertel stunde schwitzen, darauf setzet man es auf ein casserolen-loch über stärcker feuer, und wenn es wird anhängen, so giebt man acht, daß kein leerer raum zwischen dem fleisch entstehe, denn es möchte anbrennen und dem jus einen üblen geschmack geben, wenn es angebacken ist, streuet man so viel petersilie daran, als man mit 2 oder 3 fingern fassen kan, kehret das fleisch um, und giesset etwas gemeine brühe von einem stück rindfleisch daran; will man aber etwas ausserordentliches haben, so muß man ebenfals die brühe zuvor besonders zu dem jus und coulis bereiten. Man muß sich hüten, daß nicht zu viel brühe daran komme, welches ihm die farbe benehmen würde. Man würtzet es mit ein wenig basilicon, würtz-nelcken, championen und einer kleinen zwiebel, läßt es darauf kochen, seihet es in eine terrine, und hebet es auf zum gebrauch. Ferner verfertigen die frantzösischen köche von fischen ein jus. Sie nehmen schleye und karpfen, schleimen die erstern ab, und spalten sie in der länge, die andern schuppen sie ab, machen von beyden die ohren heraus, legen sie in eine silberne schüssel oder casserole nebst in scheiben geschnittenen grossen zwiebeln, gelben rüben, pastinacken und ein wenig butter, lassen sie wie das rind-fleisch braun-roth kochen. Wenn es gar, streuen sie ein wenig mehl hinein, und lassen es damit auch ein wenig roth werden, thun darauf so viel brühe daran, als sie jus davon haben wollen, thun hernach alles in ein leinen tuch, und drücken dasselbe wohl aus, würtzen es mit ein bündgen feiner kräuter und saltz, und einer mit würtznelcken gespickten citrone. Man brauchet nachmals den jus sowol zu potagen, als auch zu gerichten und neben-gerichten von fischen. Jus von champions wird also gemachet: Wenn sie sauber abgeputzet worden, so thut man selbige nebst einem stücke speck oder butter in die casserole, läßt es auf kohlen braunroth braten, so lange, bis es auf den boden der casserole anbäcket. Wenn es braun ist, thut man ein wenig mehl daran, und lässet solches ebenfals mit den championen braun werden; thut darauf brühe daran, lässet es damit aufkochen. Alsdenn vom feuer genommen, den jus in einen besondern topf gethan, und mit ein stück citrone und saltz gewürtzet. Die champions aber kan man entweder gehacket, oder gantz zu potagen, wie auch neben-gerichten brauchen. So bereitet man auch aus den grossen zwiebeln ein jus. Es werden nemlich grosse zwiebeln, gelbe rüben und pastinacken in scheiben geschnitten, in einer casserole mit butter braunroth gebraten, und zuweilen umgerühret. Wenn es braun, so wird so viel petersilie, als man zwischen 2 fingern halten kan, daran gethan, ein wenig mehl, fisch-brühe, oder brühe von wurtzeln, oder helle erbsbrühe, mit championen und ein wenig basilicon gewürtzet, lässet es zusammen gelinde kochen, seihet es darauf durch ein haar-sieb, so ist es auf benöthigten fall zum gebrauch fertig. Man bedienet sich auch bisweilen dieser zubereitung: Man nimmt ein derbes, oder anders gut stück rind-fleisch, klopfet es wohl, und

dämpfet

dämpfet es so lange in brauner butter und speck, bis es auch braun wird. Hierauf werden rüben, kraut und zwiebeln hinein geschnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man lorbeer-blätter, einen stengel thymian, citronen-schaalen, brod-rinden und gantzes gewürtz hinein; giesset gute fleisch-brühe darüber, thut eine gute hand voll morcheln hinzu, und lässet es mit einander kochen. Endlich gießt man es durch ein haar-tuch zum gebrauch, und dieses ist die gemeinste art.

Justitz-wesen: Die ausübung der gerechtigkeit ist ohne allen widerspruch die mächtigste stütze eines staats, derohalben ein regente hauptsächlich darauf bedacht seyn soll, daß dieselbe in seinem lande jederzeit in vollem schwange gehe, und bey verwaltung der gerichte auf ein unpartheyisch recht, beschleinigung der processe, und beförderung der gerichtlichen aussprüche, gesehen werde. Gleichwie nun über die verzögerungen derer gerichts-sachen seit undencklichen zeiten bittere klagen geführet worden, so hat man hingegen um so viel mehr ursache eine bessere einrichtung zu wünschen, und ist zu beklagen, daß bey solchem übel, welches leyder gar zu tief eingewurtzelt ist, die von ein und andern gethane wohl gemeinte vorschläge kein gehör finden wollen. Bey einer wohl eingerichteten justitz aber soll vornemlich darauf gesehen werden, daß keine neulinge, sondern redliche und gelehrte männer zu richtern und beysitzern bestellet, und mit genugsamen einkommen versehen werden, damit sie nicht nöthig haben, sich um anderweite zugänge oder bedienungen zu bewerben. Da auch einer unmöglich alles bestreiten kan, so muß die arbeit unter mehrere ordentlich ausgetheilet werden, damit sie dem andern nicht zu schwer falle. Die kläger müssen angewiesen werden, ihre beschwerden deutlich vorzutragen, aller boshaften ausflüchte sich zu enthalten, und dem advocaten über die rechte zu disputiren keinesweges erlauben, sondern blos die wahre beschaffenheit der klage und deren umstände darzuthun. Die ausserordentliche behülfs-mittel müssen entweder gantz abgestellet, oder zum wenigsten verkürtzet, und vermittelst einer wohl verfaßten proceß-ordnung fest gestellet werden. Wie Sr. Königl. Maj. in Preussen dergleichen verbesserung der justitz anno 1747 in seinen landen ruhmwürdig vorgenommen, und darinnen verordnet hat, daß alle processe innerhalb jahres-frist sollen geendiget seyn, dadurch denn der zanckſüchtigen begierde gesteuret, denen armen die kosten erleichtert, und denen zuweilen ohnendlichen processen ein ziel gesetzet worden. Zu wünschen wäre, daß diesem löblichen exempel alle potentaten der welt nachfolgten, indem der mehreste theil der unterthanen durch übermäßiges proceßiren in das äusserste armuth gesetzet wird.

Juwelen: Halten allen schmuck und kostbarkeiten in sich, an silber und gold, das mit edelsteinen versetzet, und sind nicht nur alle edelsteine selbst dahin zu zehlen, dergleichen alle arten der diamanten, saphir, carbunckel, rubin, u. d. g. sondern es gehören auch darzu die daraus verfertigten ringe, braseletten, hals-bänder, angehencke, agraffen, vorsteck-rosen, zitter- flitter- haar- und vorsteck-nadeln, auch verschiedene besetzte schlösser, und schnallen an ketten, perlen, und dergleichen haar-bänder, träntze, u. s. w.

Kaag: Ein fahrzeug, so einer schmacke gleich, wird auf der Nieder-elbe sehr gebrauchet.

Kaai, Kaa: Ein mauerwerck, welches man längst dem ufer eines flusses oder eines andern wassers aufrichtet, um selbiges in seinem flut-bette zu erhalten. Es heisset auch ein abgesonderter platz am ufer eines hafens, um daselbst die waaren aus- und einzuladen.

Kaai-geld: Ist eine gebühr, welche die kaufleute entrichten müssen, um ihre waaren und güther in den kaais ab- und auszuladen.

Kaai-meester: Ist ein officier in einer stadt, welcher das amt eines hafens-capitains verwaltet. Er muß vor alles sorge tragen, was das policey-wesen des hafens betrift, und verhindern, daß des nachts kein feuer in den schiffen und fahrzeugen gemachet wird, und dergleichen mehr.

Kaan: So oft oben auf der flüßigen materie eines gefässes, es sey wein, bier oder was es wolle, kleine weisse flocken schwimmen, ist es ein vorbote des verderbens, und wenn diesem nicht bey zeiten vorgebeuget wird, bekömmt solches eine ziemliche dicke haut, welche die gantze ober-fläche überziehet; dieses entstehet gemeiniglich aus einer fahrläßigkeit, wenn entweder die fässer nicht vorher wohl gereiniget, oder fest zugespündet, ingleichen wenn sie nicht fleißig nachgefüllet, und wenigstens alle wochen 2 mal sauber abgewischet worden. Dieses nun insonderheit bey dem weine zu verhüten, muß man ein neu gelegtes ey, so noch warm, in das faß zum spund-loche hinein sincken lassen; oder hasel-nuß-laub, hainbüchen-laub, eschen- und pfersich-laub, von jedem 3 blätter oben bey dem spunde in den wein hängen. Das beste mittel ist, die fässer sauber

der zu halten, und gute einschläge zu geben, ehe der wein hinein kömmt. Einige, dem kaan zu wehren, giessen 1 oder 2 löffel voll heiß oder kaltes baum-öhl darauf. Ist aber der wein bereits kaanigt worden, so nehmen sie ein stück rinde vom erlen-baum, schaben die obere haut davon, und lassen die innere rinde dürre werden, hängen sie hernach blos in den wein, so ziehet sie allen kaan an sich, und dieses thun sie so oft, bis aller kaan heraus ist. Dieser erlen-rinden kan man 6 oder 7 zusammen binden, nachdem das faß groß ist, ein loch dadurch stechen, und an einen bind-faden durch den spund hinein hängen, so leget sich aller kaan daran. Oder man hänge eiter-nesseln hinein, und spühle sie allezeit mit reinem wasser wieder ab, wenn er nun dadurch gantz rein worden, muß der wein auf ein ander reines gefässe abgezogen werden. Daß das bier keinen kaan bekomme, soll man eine dicke zerschrundene rinde von einer alten bircke einer spannen lang schneiden, in der breite, daß sie in der breite durch den spund in das faß kan gebracht werden, und solche hinein werfen; dergleichen man auch mit dem wein vornehmen kan. Oder man soll im May, im abnehmenden monde, stecken von einem hollunder-baum schneiden, in der länge, daß ein jeder vom spund bis auf dem boden des fasses reiche, von solchem die obere rinde bis auf das grüne abschälen, und in ein jedes faß einen dieser stecken stellen, daß er oben am spunde anstehe, man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das bier weder kaanigt noch abgeschmackt werden; oder man lasse 2 oder 3 hände voll saltz in einer pfanne auf das heisseste brennen, und glüend werden, und werfe es also in das geträncke, verspünde das faß, und lasse es hierauf 8 tage liegen. Andere schmieren das spund herum, so weit sie mit den fingern reichen können, wie auch das untere theil des spundes mit öhl, oder füllen das faß auf den halben spund, und giessen hernach baum-öhl darauf. Wenn man lange von einem faß bier trincket, und gerne wolte, daß es gut bliebe, so nimmt man 3 oder 4 hände voll hopfen, thut ihn in das faß, spündet es fest zu, stellet es in die höhe auf den boden, und zapfet es unten an der seiten an, läßt ihm aber auf dem obersten boden ein luft-loch, so bleibet es bis auf den letzten tropfen gut. Oder man schabet von hage- oder hahnebutten-dorn-holtz die rinden ab, und schnitzet spillen davon, dörret solche auf einem tuch in der stuben oder an der sonnen, und wirft sie hernach in das faß, so behält das bier seinen geschmack, und wird nicht kaanigt. Oder man wirft etliche gedörrte spillinge darein. Vor allen aber sollen die bier-fässer vor dem füllen inwendig rein gemachet, als auch nach demselben im keller auswendig zum öftern fleißig abgewischet, gut gepichet, und mit auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der eßig durch fleißiges nachfüllen erhalten, daß er nicht kaanigt wird noch verdirbet, sondern stets bey seiner güte bleibe. Soll die dinte niemals kaanigt oder schimmlicht werden, so thut man kein wasser noch bier hinzu, sondern machet sie nach dieser vorschrift, 3 loth gallus, 2 loth vitriol, 1 loth gummi, 1 nösel eßig.

Kabacks: Werden in Rußland die schencken und wirthshäuser genennet, welche insgesammt den monarchen zugehören, und verpachtet werden.

Kabbeln, Gabeln: Heisset, wenn eine gantze gemeinde dasjenige, was auf ihren gemeinschaftlichen besitzenden orte, oder gemein-güthern gewachsen, als: Holtz, heu, u. d. g. hernach in so viel theile, als in der gemeinde-rechte personen sind, in gleiche theile theilen, und hernach darum loosen. Der antheil aber, der auf jeglichen durch solches loos fällt, wird eine kabbel, oder gabel genennet. Es heißt auch eine handlung, wenn einige verkäufer ihre waaren in gewisse sorten setzen, daß die schlechten mit denen guten zugleich weggehen, und die sich deshalb angegebene käufer um gedachte theilung loosen, oder sich sonst vergleichen.

Kabliau, siehe Cabliau.

Kachel: Ist ein irdenes töpfer-geschirre, woraus die öfen in denen stuben zusammen gesetzet werden. Es bestehen aber diese aus simsen, ecken, öfen-kacheln und aufsätzen: Die ersten sind entweder gerade oder nach einem winckel gebogen, die man eck-kacheln heißt: Alle zusammen sind aber theils glatt geformet, theils figuriret und abgedrücket: So giebt es auch einwärts vertiefte kacheln, gleichwie kleine viereckigte näpfgen. Es werden solche aus tohn, oder sogenannter töpfer-erde geformet, an der luft getrucknet, mit farben und gletten bestrichen, in den ofen eingesetzet, und hernach gebrennet.

Kack: In Thüringen wird in denen dörfern ein solcher ort genennet, wo ein hals-eisen an einem steine, säule, baume oder ecke angemachet ist, woran liederlich gesinde, und bauern-volck nach dem policey-gesetze zur schande, auch nur auf der unter-obrigkeit befehl wegen schlimmer aufführung angeschlossen werden, weswegen sie aber nicht sogleich anrüchtig werden. Ein solcher aber ist von dem eigentlichen gerichts-pranger in gerichten unterschieden, indem dieser

dieser grössere verbrechen voraus setzet, auch mehrere infamiam nach sich ziehet.

Käfer: Dieses fliegende ungeziefer ist sowol der farbe als grösse nach so bekannt, daß dabey nichts sonderliches mehr zu erinnern ist, als daß sie 2 überaus dünne und zerbrechliche flügel, nemlich die mayen- und creutz-käfer, haben, welche die natur, um der verletzung nicht so sehr unterworfen zu seyn, mit einer härtern braunen schaale zur bedeckung versehen hat: Sie haben keine stacheln, und die erfahrung bezeuget, daß sie gleich den krebsen ihre schaale jährlich abwerfen. Es lässet sich in unsern gegenden vom frühling an, bis in den späten herbst häufig antreffen, und sind die sogenannten mayen-käfer denen fruchttragenden und andern bäumen sehr schädlich. Denn sie ziehen mit dem ende des Aprilis und den gantzen May hindurch, sonderlich in der abend-dämmerung, heerdenweise herum, und fressen blüth und blätter ab. Wo sie eigentlich herstammen, und wie sie gezeuget werden, ist noch nicht ausgemachet, dieses ist aber gewiß, daß die gärtner und acker-leute bey aufwühlung der erde, solche gar häufig, jedoch ein jahr mehr als das andere, finden. Wenn man gedörrten wermuth, knoblauch, moos, scabiosen-kraut, rinds-hörner oder klauen, altes schuh-leder klein machet, und mit schwefel vermischet, abends und morgens auf einem kohl-feuer einen rauch damit machet, und hin und wieder unter die bäume setzet, so wird dieses ungeziefer dadurch verjaget. Die gold-käfer thun in den weinbergen grossen schaden. Ihre flügel-schaalen spielen grün und goldfarbe unter einander. Solche zu vertreiben, soll man die wurtzeln und das obere theil an den reb-stöcken, wenn man sie einsetzet, mit dünnen rinds-koth beschmieren; man soll auch das reb-messer, womit man die reben beschneidet, vorher mit öhl, darinnen spanische fliegen gebeitzet worden, bestreichen. Hätten aber die käfer die reben bereits verderbet, soll man dieselben mit gebrannten hirsch-horn, oder rinds-mist, oder mit esels-huf und ziegen-horn beräuchern. Die rosen-käfer sind kleiner, sehen aber fast wie die mayen-käfer aus; haben einen grünen und goldfarben spielenden hals und kopf wie die gold-käfer. Diese sind den jungen schweinen sehr schädlich, ja tödtlich. Unter den käfern werden auch die gehörnten grossen käfer, welche man sonst schröter nennet, gerechnet. Die weiblein sind mit 2 schönen zackigten oder ästigen lichtbraunen gehörne, denen hirsch-geweihen nicht ungleich, begabet ohngefehr eines kleinen fingers lang, die männlein sind zwar an grösse dem weiblein gleich, haben aber keine ästige hörner. Die neuern philosophi behaupten, daß die käfer, eben so wie andere thiere, sich durch ihren saamen fortpflantzen, auch ihre ordentliche geburts-glieder haben. In der medicin haben sie ihren nutzen. Die roß-käfer z. E. werden in lein-öhl gesotten, welche die von der verstopften güldnen ader herrührende grosse schmertzen besser als kein mittel in der gantzen welt lindern, wenn man die aufgeschwollenen adern warm damit bestreichet. Andere lassen sie in mastix-öhl sieden, und damit den mast-darm bestreichen; eben diesen effect soll auch die asche von gebrannten roß-käfern haben. Man destilliret auch aus dergleichen käfern ein wasser, oder machet mit baum- oder süß mandel-öhl ein öhl daraus, welches beydes in nerven-kranckheiten, contracturen oder lähmungen in der gicht sehr gut ist. In heftigen ohren-schmertzen ist dieses öhl auch sehr dienlich und bewährt. Einige wollen auch dieses mittel wider die schlaf-sucht durch die erfahrung bestärcket wissen, nemlich, wenn man 2 oder 3 roß-käfer in eine doppelte welsche nußschaale einschliesset, und selbige alsdenn einem patienten, der an dieser seuche darnieder lieget, auf die äusserste mäuslein beyder armen und auf die fuß-sohlen, nachdem man ihm zuvor am hintern theil des haupts die haare abgeschoren, bindet, da denn die genesung bald darauf erfolgen soll. Auch soll sich das 4tägige fieber verliehren, wenn man einem solchen patienten, der damit behaftet ist, einen lebendigen roß-käfer, in einem gelben leinen tüchlein eingebunden, an den hals hänget.

Kälber-lamm, siehe **Lamm.**

Kälber-weide: Wo bey grossen haushaltungen eine starcke vieh-zucht ist, pfleget man denen kälbern einen besondern platz auf einer wiese zur weide einzugeben, und solchen in gewisse quartiere abzutheilen und zu verzäunen; auch in ein jedes eine thür zu machen, damit, wenn die kälber eines aufgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen eintheilungen nach und nach gleichfals abgeweidet, und also, da inzwischen das gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von neuen anfangen können. Weilen auch diejenigen kälber, so ein stärckeres wachsthum vor den andern haben, die geringern von der guten weide abzudringen und abzustossen pflegen; als soll man denen schwachen und geringen besondere stallungen auf denen kälber-weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten futter erholen und besser wachsen können.

Kälte: Ist eine genugsam bekannte empfindung der luft,

luft, welche sowol an der gesundheit der menschen und thiere, als an bäumen und früchten grossen schaden verursachet; wie man denn angemercket, daß anno 1741 nach dem harten winter die kälber gantz mager und nicht wie andere jahre gewesen, auch vieles vieh nicht trächtig worden. Es ist bekannt, daß wolle, federn rc. und die daraus bereiteten dinge der kälte widerstehen, ingleichen weiset die tägliche erfahrung, daß man durch die bewegung die natürliche wärme unterhalten könne, folglich ist nöthig, daß derjenige, so bey starcker kälte nicht hinter dem ofen bleiben kan, sich theils mit kleidern wohl verwahren, theils durch stete bewegung sein natürlich feuer zu erhalten suche, vor sitzen und schlafen aber sich hüte, so lieb ihm sein leben ist. Ist aber eine hand oder fuß durch die heftige kälte gerühret worden, so stelle er solche nicht an das feuer oder an den warmen ofen, sondern in kaltes wasser, daß es den frost heraus ziehe.

Kämpfen: Wenn sich 2 hirsche mit einander stossen, so sagen die jäger: Die hirsche kämpfen. Solches geschiehet gemeiniglich zur brunst-zeit, da nemlich ein brunft-hirsch, der noch kein wild hat, mit einem andern, der hinter seinem wilde hergehet und nicht ausreisset, sondern sich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem gehörne dergestalt scharf zusammen fahren, daß man es eine viertel-stunde, ja bey stillem wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem platze liegen bleiben muß. Viele werden zu solcher zeit krumm und lahm und also zu schanden gestossen; ja es geschiehet zuweilen, daß sie ihre gehörne so fest in einander verwirren und verbiegen, daß solche nicht wieder von einander gebracht werden können, und also beyde umkommen müssen. Ein hirsch, so im kämpfen am kurtzen wildpret verletzet worden, wird ein kümmerer genennet.

Käse: Ist eine in der hauswirthschaft nützliche speise, welche aus geronnener milch bereitet, und an der wärme getrucknet wird. Es giebt einen groben nahrungs-saft, und ist sehr unverdaulich, wenn man dessen zu viel isset; wenn er aber mäßig genossen wird, kan er hingegen auch zur verdauung der andern speisen im magen durch die gährung viel beytragen. Soll er gesund seyn, muß er weder zu jung noch zu alt genossen werden. Schaaf-käse verdauen sich eher als küh-käse, allein sie sind nicht so schmack- und nahrhaft. Die ziegen-käse sind zwar auch nicht schwer zu verdauen, sind aber wegen des geruchs nicht allen menschen angenehm. Es giebt der käse so viel gattungen, daß man sie alle unmöglich zu benennen weiß, weil ein jedes land selbige nach seiner weise machet. Die aber, so uns am meisten bekannt, und vor die besten gehalten werden, sind der parmesan- limburger- edammer- schweitzer- aberdammer- friesländische, und unter den grünen die texter-käse. Allhier in unsern gegenden werden die käse auf folgende weise gemachet: Nachdem man die saane zum ausbuttern abgenommen und bey seite gestellet, so läßt man entweder die übrige milch, so an einigen orten der topfen genennet wird, versauren, und an einem warmen ofen, oder auf dem heissen heerd von sich selbst gerinnen, und in warmen wasser, welches brüh-käse heisset; oder man zwinget die annoch süsse milch, durch darein gethanes laab, lupp oder käsehärten, daß sie gerinnen muß, welches laab- oder löbe-käse sind. Die geronnene milch wird entweder in die mit kleinen löchern versehene käse-formen gethan, oder aber in den quarck-sack geschüttet, in den quarck-korb oder die milch-banck geleget, und mit einem grossen stein beschweret, damit das molcken sich von dem quarck oder der käse-materie abseige, und in das untergesetzte molcken-faß ablaufe. Der quarck, welchen man nicht zu lange muß liegen lassen, damit er nicht zu trucken werde, wird hierauf gesaltzen, und entweder mit kümmel, oder mit allerhand gesämen und kräutern, fenchel, ehrenpreis, holhunder, majoran, löffel-kraut und dergleichen vermenget, welche letzte art kräuter-käse heissen, und sodenn, wenn man ihn vorher wohl durchknetet, entweder mit der hand zu länglichten und spitzigen oder runden käsen formiret, oder aber in die käse-formen geschlagen, und wenn er darinne feste worden, auf dem käse-korb, oder in das käse-haus gebracht, damit er daselbsten völlig erhärte. Im winter werden sie auf besonders darzu verfertigte horden in den stuben getrucknet. Von der guten rahmigen milch werden zwar bessere, schwerere und zärtere käse, allein sie gehen nicht gern zusammen, und muß man also fleißig darauf sehen, daß man gerade das mittel treffe, und die milch weder zu fett noch zu mager nehme. Die käse, je fetter sie sind, je weniger bleiben sie, und je leichter werden sie madig. Solche käse nennet man süß- ingleichen sahn-käse und werden unter allen arten von käsen vor die besten gehalten; sie heissen auch süß-milch-käse. Weil oben des laabs gedacht worden; so wird die renne, der rogen oder der magen zum labe also gemachet: Man nimmt den magen von einem kalbe, und klaubet den käse, oder die körner, die von der milch darinnen sind, heraus, und wäschet ihn sauber und rein

aus; alsdenn nimmt man den käse, thut einen löffel voll des schönsten mehls daran, auch ein ey, nebst etwas safran, und ein löffelchen voll warmer milch, wie sie von der kuhe kömmt; dieses rühret man alles durch einander, und füllet es wieder in den sauber abgewaschenen kälber-magen; darauf bindet man ihn zu, und hänget ihn in rauchfang, läßt ihn etliche tage hängen, bis er sich schneiden läßt, wie ein brod, so hat man denn die renne fertig. Wenn man nun gute käse machen will, so schneidet man ein stückgen von der gedachten renne, leget solche in frisch wasser, und lässet es eine nacht darinnen liegen. Von solchem wasser nun giesset man nach seinem bedüncken, doch weder zu viel noch zu wenig, in die kalte milch, stellet sie an einen warmen ofen, und lässet es ohngefehr 2 stunden stehen, so läuft die milch zusammen; alsdenn rühret man sie um, und lässet es wieder eine zeitlang stehen, so wird sie zu rechtem käse, da man denn das molcken davon abgiessen kan. Darauf thut man es in käse-formen damit das übrige molcken völlig abrinnen möge, man muß es aber nicht zu lange darinnen stehen lassen, damit sie nicht zu trucken werden, sondern nur etwa eine viertel-stunde, alsdenn nimmt man sie heraus, und reibet sie mit saltz auf beyden seiten unten und oben nach gutdüncken, doch so, daß sie nicht versaltzen werden, sodenn leget man sie auf ein sauber bret, und läßt sie an der luft truckenen, so ziehet sich das saltz gemählig hinein. So lange sie nun trucknen, so lange wendet man sie alle tage um, so bekömmt man gute käse, es sey von küh- oder ziegen-milch. Die Frantzosen haben eine andere methode den laab zu machen. Nemlich: Man soll den magen eines kalbes nehmen, welches nie etwas anders als küh-milch genossen, man nimmt die körner, die von der milch darinnen sind heraus, wäschet sie sauber, und suchet die küh-haare, welche das kalb im saugen hinein geschlucket, heraus, thut es in ein reines leinen tuch, daß die geronnene kalbs-milch etwas abgetrucknet werde. Sodenn nimmt man den kälber-magen wäschet ihn rein, und schabet ihn sauber ab, kehret das inwendige heraus, und thut die geronnene kalbs-milch hinein, saltzet ihn so viel als genug, und hänget ihn an die luft; setzet einen kleinen topf darunter, das abtreufelnde saltz-wasser aufzufangen, welches die Frantzosen présure nennen. Wenn nun jemand in eil guten käse zu essen verlanget; so nehmen sie den rahm von der milch, die z. E. des morgens gemolcken worden, vermischen ihn mit gantz warmer milch, und thun ein wenig von dieser presure, welche man in gesaltzen wasser zergehen lässet, in die milch, rühren es wohl um, und lassen es hernach eine stunde ruhen. Alsdenn thun sie es in formen, und lassen es darinnen 24 stunden stehen; so wird man bekennen müssen, man habe einen vortreflichen käse in so kurtzer zeit bekommen, womit man in einer gesellschaft ehre einlegen könne. Wo man quarck-käse zu machen gesonnen ist, muß man die milch schlickern lassen. Nachdem man derselben viel oder wenig hat, giesset man sie in fässer oder grosse töpfe, und setzet sie im winter am ofen, im sommer aber sonst in die wärme, daß es vollends zusammen fällt. Ist es derb worden, so zapfet man das molcken ab in fässer; und in den gefässen, darinnen man es aufbehält, muß ein zapfen-loch seyn, daß es durchlaufen kan. Das molcken giebt man den ferckeln, und den quarck, wenn er lang genug gestanden und derb worden, schüttet man in sack, und preßt ihn mit steinen, daß das molcken rein ablaufe und abtröpfele. Wenn es reine ausgepreßt, schüttet man den quarck aus dem sack in ein faß, und machet in 2 oder 3 tagen käse daraus, denn wenn er zu alt wird, wachsen gerne maden darinne. Dieses aber zu verhüten, muß man den quarck wohl saltzen, und durchkneten, und ehe man die käse formiret, pfeffer-kraut, dille, garbe, feld-kümmel und thymian hinein thun, leget sie aufs stroh, und wendet sie oft um, und verwahret sie an einem kühlen ort, da die luft durchstreichen kan, daß sie trucknen. Wer die käse blau färben will, muß den lupp aus dem haasen-magen darzu nehmen. Grün aber kan man sie mit pfeffer-kraut-saft machen, und wer gerne gelbe käse zu essen verlanget, der schlage sie nur in ein tuch, so vorher in warme ziegen-milch genetzet worden, so wird dem appetit ein genügen geschehen. Wenn die käse zu hart, so tuncket man sie in molcken, butter-milch oder warmen cofent, und leget sie in warmen hopfen, wie er aus dem brauhause kommt, so werden sie geschmeidig. Für maden und würmern werden sie bewahret, wenn man johannis-kraut oder aron-blätter auf und neben ihnen leget, denn davon sterben sie. Einige thun bircken-saft in die milch, so wachsen keine maden. Die bauren beschmieren sie mit butter oder branntewein, welches auch zu erhaltung der käse dienlich seyn soll. Was oben bey der presure gesaget worden, so kan man an deren statt die körner der cardobenedicten, oder die blume der wilden distel brauchen. Einige nehmen auch den saft von einem grünen feigen-baum; man schneidet die rinde daran auf, und sammlet ihn; andere nehmen nur ingber oder

oder den rogen von hecht, welches eben dieses thut. Der holländischen käse hier zu gedencken, so werden selbige auf folgende weise gemachet: Es wird die frische milch beym feuer laulicht erwärmet, schüttet sie in einen höltzernen zober, und giesset in 10 maas milch einen löffel voll scharfen spiritum salis, davon gerinnet die milch, und wird dieser saltz-spiritus mit einem höltzernen löffel wohl unter die milch gerühret, giesset selbige hernach durch ein haar-sieb oder reines tuch, damit das wässerige völlig ablaufe. Hierauf schüttet man es in eine höltzerne mulde, bröckelt es klein, saltzet es, und thut nach belieben würtze hinein. Alsdenn sprenget man noch ein wenig spiritum salis darauf, knetet und arbeitet es mit den händen recht wohl durch einander, und schüttet es in kleine fässer, presset es wohl, und lässet es endlich im käse-korbe trucknen, so ist der käse von maden und der fäulniß befreyet, und der holländische käse fertig. Ausser denen schaaf- und ziegen-käsen, wird noch eine andere art der käse vor gemeine leute gemachet, welchen man steif-matz oder streich-käse nennet; man nimmt nemlich alte faule käse, sammt dem abgeschabten, thut es in ein gefässe mit bier, milch, branntewein, oder anderer feuchtigkeit, und knetet es durch einander. Er läßt sich wie butter streichen, ist aber von geruch und geschmack sehr starck. Unter dem gemeinen volck ist der käse die allgemeine speise, bey vornehmen leuten aber wird er nur beym nach-tische mit aufgesetzet. Aus dem parmesan- und schweitzer-käse werden gute suppen gemachet; so bäcket man auch vielerley arten kuchen, welche mit käse bestreuet werden, und nicht unangenehm zu essen sind. In der artzeney-kunst hat auch der käse seinen nutzen, denn man versichert, wenn alter und scharfer käse äusserlich auf die schmertzhafte örter des podagra, geleget wird, soll er die schmertzen stillen, sonderlich wenn er in einer schwein-schmeer-brühe erweichet, mit derselben in einem steinern mörser zu einem brey gestossen, und über die podagrische knoten warm geschlagen wird, als wovon die haut aufbricht, und die kalchichte materie, so darunter verborgen, nach und nach ausfällt; man muß aber mit dem auflegen so lange fortfahren, bis das übel völlig gehoben ist. Wenn ein frisch gemachter käse, über hitzige geschwulsten, entzündete augen, und blau gestossene zeichen im gesichte geleget wird, ist er ein gutes heil-mittel. Bey dem käse machen, ist insonderheit als eine wichtige regel anzumercken, daß kein gesinde, welches dazu bestimmet ist, sich bey dem käse-machen einfinde, wenn es seine ordentliche monat-zeit hat, denn die milch verdirbet sogleich.

Käse-form, Käse-napf: Ist eine entweder von bohn wie ein napf, oder von holtz, wie ein kästlein, oder wie ein körblein gemachte form, worein der käse geschlagen wird, daß er darinnen eine gehörige gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten löcher haben, damit das molcken durchlaufen und abseigen könne.

Käse-härte, siehe **Laab.**

Käse-haus: Ist bey einer starcken haushaltung auf dem lande ein besonderes gemach oder gebäude, wo die frischgemachten käse zu trucknen hingeleget und vor allerley ungeziefer verwahret werden. Es soll eine thür mit einem guten schlosse, wider die zweybeinigten mäuse haben, die andern öfnungen aber sollen mit leinewand, oder einem feinen drat-gitter vermachet seyn, damit zwar die luft durchgehen, hingegen weder vögel, ratten, mäuse, noch ander ungeziefer zu denen käsen kommen können, welche an denen öfnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten stellagen ihren platz finden.

Käse-horde: Ist ein ablang viereckigtes geflechte von schwachen gerten, von beliebiger länge und breite auf beyden langen seiten an latten oder dünnen stangen befestiget, welches winters-zeit in die stuben gehänget mit stroh beleget wird, um die käse darauf zu trucknen. Weil aber das darauf gelegte stroh oder die binsen in die noch weichen käse einschneiden, so daß sich hernach in diese vertiefungen allerley unrath legen kan; so hat man an deren stelle lieber ablange viereckigte rahmen, über welche ein stück saubere leinewand straf ausgespannet befestiget, worauf die käse ausgeleget werden.

Käse-kohl, Blumen-kohl, Carfiol: Ist eine edle art vom kohl, welcher in mittelmäßige häupter erwächset, die aus vielen kleinen blümgen bestehen, so einen vortreflichen geschmack haben. Er wird von saamen gezogen, so aus Engeland, Holland, und aus der insul Candia kommt. Dieser letzte ist der beste, indem er grosse gantz vollkommene tellergrosse blumen träget; solchen säet man im Mertz in ein mist-beet oder auch an eine warme mauer oder wand, wo er vom nord-wind befreyet ist, in das erdreich, bestreuet solches mit rus aus der feuermäuer vor den erd-flöhen, bedecket die pflantzen mit stroh-decken, bretern oder matten vor den nacht-frösten, und begiesset sie, wenn es noth ist. Wenn die pflantzen bis an das sechste blatt erwachsen, so kan man sie in ein gutes fettes, feuchtes und luftiges erdreich, wo es viel sonne hat, hinpflantzen, und

und mit begiessen abwarten; sie müssen allezeit zween gute schuh weit von einander gepflantzet, und wie der weisse kohl behacket werden, so werden sie wohl wachsen, und mit der zeit ihre guten blumen bringen. Man muß ihnen die blätter, wie dem weißkohl, von zeit zu zeit abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle nahrung, die die blumen haben sollen, an sich. Wenn die grössesten im herbst zur speise verbrauchet, so müssen vor winters die kleinesten im keller gepflantzet werden, damit sie auch zur vollkommenheit gelangen und zur speise gebrauchet werden können. Es ist aber bey diesem einsetzen zu mercken, daß man ihnen, wenn man sie aushebet, genug erde an der wurtzel lassen, und wenn der grund im keller zu trucken, demselben mit guten verweseten mist helfen, und ein wenig begiessen soll, damit die wurtzel etwas feuchtigkeit bekomme. Etliche säen, um frühen blumen-kohl zu bekommen, denselben um Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis wachsen; alsdenn setzen sie diese pflantzen in den keller, lassen ihnen luft, so viel es seyn kan, und pflantzen solche im frühling wieder in den garten in gute erde. Er giebt gar besonders überflüßiges nutriment, deshalben er auch gar beliebt ist, und von dem koche auf unterschiedene art zugerichtet wird. Die vorbereitung desselben bestehet in dem zuputzen, und geschiehet also: Man spaltet den blumen-kohl, nachdem er grosse blumen hat, in etliche stücke, putzet die grünen blätter heraus, schälet von dem stengel mit dem messer alle harte rinde herunter, schneidet nach der länge, ein stückgen wie das andere, von mittlerer grösse, wirft solche in kaltes wasser, damit der rohe geschmack davon gehe; hierauf kan er mit einer guten brühe, oder gebacken, oder wie ein salat mit baum-öhl und eßig folgendergestalt zubereitet werden, als 1) in einer brühe denselben aufzutragen, wird er nach gedachter vorbereitung, zuförderst in saltz-wasser, fast gar gekochet, hernach in ein casserol gethan, geriebene semmel und muscaten-blüthen darüber gestreuet, gewaschene butter darzu geleget, gute bouillon darüber gegossen, und auf ein kohl-feuer gesetzet, solches lässet man so lange durch einander kochen, bis die brühe fein dicke wird; andere lassen die semmel weg, und thun an statt der gewaschenen butter krebs-butter darzu, und lassen ihn auf dem feuer paßiren, alsdenn werfen sie muscaten-blüthen darein, giessen rahm, der vorhero abgesotten worden, darauf, und lassen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekochet, klopfen sie ohngefehr 3 eyer-dottern in einem töpfgen klar, giessen etwas rahm von blumen-kohl hinein, und quirlen es fleißig, endlich schütten sie es völlig an den blumen-kohl, rütteln es durch einander, daß es sich fein darein ziehet, richten dieses essen an, besprengen es mit etwas krebs-butter und gebens auf den tisch; noch andere nehmen eine gute coulis, und giessen es auf den vorbereiteten und abgekochten carfiol, dürfen aber keine geriebene semmel darzu thun, oder sie machen ihn mit einer spargel-brühe. 2) Zu gebackenen blumen-kohl wird, nachdem er vorhero mit saltzwasser gar gekochet, und alsdenn aus selbigem zum verkühlen und abtrucknen ausgeleget worden, folgende klare gemachet: Man schüttet in ein casserol etwas mehl, ein wenig schlechte milch, wasser, wein und weiß-bier, rühret es wohl unter einander, schläget 2 gantze eyer und noch 2 dottern hinein, saltzet es, schneidet muscaten-blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen löffel voll hartes schmaltz hinzu, und wirfet den blumen-kohl hinein, daß sich derselbe ein wenig anlege. Zuletzt thut man den blumen-kohl stückweise in eine pfanne heisses schmaltz, bäcket ihn fein goldgelb heraus, und richtet selbigen ordentlich an. 3) Als salat, kalt mit baum-öhl und eßig wird er vorhero in heissem wasser gar gekochet, aus diesem in kaltes wasser geleget, wenn er nun recht starr, richtet man ihn fein zierlich auf eine schüssel an, streuet ein wenig saltz darüber, giesset baumöhl und eßig darauf, und setzet auf den rand einige häuflein pfeffer, so ist das essen fertig.

Käse-Korb: Ist ein hölzernes an den seiten und unten mit sprüsseln versehenes, oben aber gantz bedecktes gerüste, mit 2 oder 3 fächern versehen, welches aussen an dem obern theil eines gebäudes fest gemachet, und zum trucknen derer darein gelegten käse bestimmet ist. Etliche lassen an den seiten herum, und denn auch über die böden der fächer leinewand ausspannen, damit die käse schön sauber und rein verbleiben, und weder die fliegen und anderes geschmeiß, noch der staub dieselben verunreinigen möge.

Käse-Kugeln: Sind ein gewisses gebackenes vom käse, welches folgendergestalt zubereitet wird: Man nimmt ein halb pfund sehr klar geriebenen eydamer- oder parmesan-käse, ein viertel-pfund schönes mehl, 2 löffel voll milch-rahm, und 4 oder 5 eyer, aus welchen die vögelein (nemlich dasjenige, woraus hernach das häutlein wird) genommen worden, machet daraus einen teig, rühret solchen glatt ab, bestreichet sodann die hände mit schmaltz, oder feuchtet sie mit wein oder bier an, formiret damit runde kugeln,

kugeln, oder länglich runde strützeln, oder giebet ihnen die gestalt ziemlich grosser birnen, und leget sie in heisses schmaltz. Hierauf giebt man ihnen anfänglich eine starcke hitze, nimmt die pfanne immerzu vom feuer, schwinget sie in die runde herum, und bäcket sie hernachmals langsam ab, leget sie folgends auf papier, und lässet sie ein wenig hin und wieder laufen, so werden sie schön: In die birne kan man anstatt der blüthe, oder des putzens ein gewürtz-negelein, und anstatt des stiels ein stücklein zimmet stecken. Einige nehmen 2 drittel käse, ein drittel mehl, und giessen ein wenig gute milch, und wein, nebst den eyern an den teig, lassen hingegen den milch-rahm davon: Oder machen einen teig von käse, semmel, mehl und eyern in rechter dicke an, und verfertigen daraus käse-kugeln auf erstbesagte weise.

Käse-laab, siehe Laab.

Käse-mutter: Bey grossen haushaltungen wird eine käse-mutter diejenige genannt, welche die aufsicht über die milch, vieh und die vieh-mägde hat, diese zur arbeit anhält, damit das vieh gehörig beschickt werde. Wo keine verwalterin, ist ihr auch das brod, mehl, fleisch, zugemüse und andre victualien anvertrauet. Was ihr amt und pflicht, findet man unter dem wort Hofmeisterin.

Käse-pappeln, siehe Pappeln.

Käse-wasser, siehe Molcken.

Kätzgen, Lämmergen: Sind an etlichen bäumen länglicht und abhangend, und anstatt der blumen, oder blüthgen, als an dem nuß-baume, hasel-stauden.

Käuen, siehe Kauen.

Käuler, siehe Keuler.

Kaftan, siehe Caftan.

Kahn, siehe Kaan.

Kahn oder Nachen: Ist ein kleines fahrzeug, womit man über einen fluß setzen kan. Es hat weder mast noch segel.

Kaiser-crone: Es ist dieses eines der allervornehmsten zwiebel-gewächse, welches nebst wenig andern, im frühling am ersten seine pracht sehen lässet, und mit seiner schönheit die gärten zieret. Sie bringet auf ihrem hohen stengel blumen von unterschiedlichen farben, die wie cymbeln oben herum hangen, und mit einem grünen busch oder strauß, wie eine crone, besetzet sind. Man findet mehr als zwölferley gattungen, die alle ihrer farbe nach sich unterscheiden. Die weisse, so von blumen und stengeln gantz klein, ist nicht gar zu gemein. Die blume hat einen widerlichen geruch. Die zwiebel ist rund, und riechet starck; wo der stengel heraus gehet, ist sie hohl, und in ihrer vollkommenen grösse wie ein kinder-kopf. Sie vermehret sich in einem guten lande gar starck, und ist daher unnöthig, sie in gar zu fetter erde zu pflantzen. Man machet insgemein eine grube 3 fuß tief, und füllet selbige mit alten verfaulten mist über die helfte aus, schüttet hernach einen halben fuß leicht sandige erde darauf, und setzet die zwiebel 2 spannen tief hinein. Wenn der stengel gantz abgetrucknet, muß man ihn nicht gleich an der erde abschneiden, sondern er muß halb stehen bleiben, damit der saft desto besser wieder in die wurtzel ziehen kan, die versetzung der alten zwiebeln geschiehet im September. Zu den tulipanen soll man nicht kaisers-cronen bringen, indem die grossen wurtzeln denen andern herum stehenden in ihrem wachsthum grosse hinderniß verursachen, und ist genug, wenn in der mitte und am ende derer rabatten eine trächtige kaisers-crone zu stehen kömmt. Bey dem verpflantzen ist darauf zu sehen, daß man auf den oben hohlen kiel ein wein-blatt binde, damit die nässe nicht eindringen, und der kiel davon faul werden möge.

Kalb: Wenn eine kuh von dem bullen trächtig worden, so bringet sie in 9 monaten ihres gleichen männlichen oder weiblichen geschlechts, welches denn ein kalb genennet wird. Ist es männlich, so heißt es ein ochsen- oder bullen-kalb, wo aber weiblich, ein fersen- oder morschen-kalb. Sobald die kälber geworfen werden, soll man sie in gut frisch stroh legen, doch dabey sich in acht nehmen, daß man sie nicht zu starck und zu viel mit den händen berühre und betaste; fürnemlich hüte man sich, sie über den rücken zu streichen, wie etliche gewohnet sind: Denn es kan ihnen gar bald daraus ein schade entstehen, weil ihr rückgrad noch gantz weich und schwach ist. Sobald das kalb von der mutter, und solches von ihr rein ist abgelecket und gereiniget worden, muß man ihme eine ey-dotter einflössen, davon es denn kräfte bekommt. Man muß es, sonderlich des winters, 5 bis 6 tage bey der mutter lassen, daß es erwärme, hernach thut man es etwas an die seite, und bindet es mit einem dünnen strick an, auf daß es nicht saugen kan, als wenn es der mutter gelegen ist; und sobald es gesogen hat, muß es wieder an seinen ort geführet werden. Andere sperren es in einen besondern stall, machen ihm eine gute streu von reinem stroh, und tragen das kalb, so oft es saugen will, zur mutter, und bringen es wieder, wenn solches verrichtet, in seinen besondern stall. Ein kalb hat kaum das tages-licht erblicket, so ist es allerley unfällen

unfällen und kranckheiten unterworfen, und werden sonderlich von läusen und raude gequälet; daher man bey zeiten diesem übel vorkommen muß. Man kan aber solches leicht wahrnehmen, wenn man ihnen mit der hand gantz gelinde über den rücken fähret, und fühlet, daß die haut rauh, und die haare stachlicht sind. Das sicherste mittel vor die raude oder krätze ist, daß man frische butter nimmt, selbige mit hanf-öhl vermischet, und damit die örter, wo die raude gespühret wird, bestreichet. Mehrentheils entstehet diese kranckheit durch unachtsamkeit der mägde, wenn sie ihnen kein reines stroh unterlegen, oder den urin unter ihnen faulen lassen. So oft man gewahr wird, daß das kalb keine lust zum saugen hat, oder aber nicht saugen kan, sondern nur an das eiter riechet, weil es die kraft nicht hat, die milch heraus zu ziehen, muß man ihm die zunge aufheben, und so sich weisse wärtzlein darunter befinden, solche mit einer scharfen kneip-zange abzwicken; alsdenn mit zerstossenen und mit saltz-wasser und essig gemischten knoblauch den verletzten ort waschen, und mit honig bestreichen, auch abends und morgens drey bis vier tage damit anhalten; widrigenfals würde endlich das kalb verderben müssen. Die kälber, welche man absetzen will, muß man von den besten kühen nehmen, die viel milch geben, und fein langseitig sind, damit man allezeit bey gutem viehe bleibe, und acht haben, daß sie nicht 2 näbel haben, oder mit den zähnen knirschen, oder stets liegen, und laß sind, denn diese kommen nicht recht fort, sondern man muß diejenigen aussuchen, die da springen und munter sind. Die man zur zucht absetzen will, muß man 5 bis 6 wochen saugen lassen. Zuweilen läßt man auch die kuhkälber schneiden; allein die leute, die es können, sind rar, und kan das vieh leicht darüber zu grunde gehen, wenn man an solche kömmt, die damit nicht recht umzugehen wissen. Sie müssen 4 wochen alt seyn, wenn sie sollen geschnitten werden, und man läßt sie hernach noch 4 wochen saugen, daß sie sich recht wieder erholen. Sind sie 4, 5 bis 6 jahr alt, so pfleget man sie zu mästen, sie geben ein sehr wohlschmeckendes fleisch, und setzen viel talch an. An einigen orten pfleget man sie melck zu machen, wiewol grosse mühe dazu gehöret, und soll milch und butter von solchen vieh gantz vortreflich seyn. Man setzet sie insgemein im herbst vor winters ab bis zum Januario, denn die, so zeitig abgesetzet worden, haben allezeit vor den andern im wachsen einen grossen vortheil. Es gehet auch noch im Februario und Mertz an, wenn die kälte etwas vorbey, aber später thut es nicht gut: Denn was so späte abgewöhnet, und dem sommer sogar jung erreichet, kan bey der weide den sommer sehr schlecht gedeyen, wegen der mücken und fliegen, so sie abmatten; hingegen haben die früh-kälber, die sich den winter über bey dem futter erstrecket, und zu kräften kommen, im wachsen einen bessern vorsprung, als die gar jungen. Man muß sie, weil sie noch saugen, zum fressen gewöhnen, zu welchem ende man ihnen immer von haber und heu ein wenig vorwerfen muß. Wenn sie abgesetzet worden, menget man ihnen gut gersten-stroh oder auch grummet mit unter die siede, und schneidet sie gar klein; kan man aber haberstroh haben, ist es desto besser. Auf ein kalb rechnet man etwa die woche eine metze haber- oder gersten-schrot, darunter man die siede menget, und des tages 3 mal damit füttert; des morgens giebt man ihnen auf 2 mal siede mit haber- oder gerstenschrot gemenget, alsdenn gut grummet, so man mit fleiß vor die kälber legen muß, darauf träncket man sie mit warmen reinen mit schrot und kleyen angemengten wasser, andere geben ihnen frisch wasser und saltz mit lein- oder rübsen-kuchen vermischet, einige reiben ihnen ein wenig brod unter die siede und bestreuen sie mit saltz. Des mittags und abends leget man ihnen wieder 2 solche futter vor. Man giebt ihnen gut klar grummet und schön blätterig heu, das verschlemmte aber ist ihnen nichts nütze, denn sie können es viel weniger als ander vieh vertragen, und müssen wol gar davon sterben. In das geträncke streuet man ihnen saltz, und giebet ihnen auch bisweilen stein-saltz zu lecken. Den absetz-kälbern muß man ja kein brannteweín-spülicht geben, denn sie bekommen gar leicht den kalten brand davon. Um Philippi Jacobi treibet man die jungen und abgewöhnten kälber auf die weide, und da giebt man ihnen zwar des tages nichts, des abends aber muß man ihnen doch ein futter vorlegen, es wäre denn, daß sie volle und überflüßige weide hätten, und im grase stünden bis an die bäuche. An manchen orten treibet man sie gar nicht aus, so lange sie im ersten jahre sind. Anderswo füttert man sie wie die kühe. Viel nehmen sich in acht, daß die abgesetzten kälber kein jung gras geniessen, denn sie erkrancken gar leicht davon, und bekommen den durchfall, daher sie vor Johannis dieselben nicht leicht austreiben, sondern ihnen viel lieber allmählig zu hause etwas von grase vorwerfen. Mercket man, daß die stärcksten die schwächern vom futter wegstossen, so muß man die geringsten allein stellen, und fleißig warten, damit man sie erhalte,

und aufbringe. Sobald sie das andere jahr erreichen, sperret man sie in einen absonderlichen stall zusammen, läßt ihnen gar kleine siede von rocken-weitzen- oder haber-stroh schneiden, man menget sie ihnen mit spreu besser, denn dem andern vieh, und füttert sie damit. So lange das kalb noch an der mutter sauget, wird es ein saug- oder sog-kalb, wenn es aber zur zucht abgewöhnet, abgesetzet oder abgespänet, ein absetz-kalb genennet. Was man nicht zur zucht behalten, sondern verkaufen oder auch vor die haushaltung schlachten will, pfleget man über 14 tage oder 3 wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche bald nach dem 9ten tag solche kälber ab, weil sie sonsten fast mehr an milch verthun, als oftmals die fleischer vor die kälber selbst zahlen. Hat man aber ein kalb guter art, und ist dessen zur zucht benöthiget, so lässet man es 4 bis 5 wochen saugen, alsdenn setzet man es ab. Ein kalb, wenn es bey den kälbern, oder wenn es geworfen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur zucht halten; so sollen auch die kälber, welche rothe oder schwartze zähne haben, oder die vor 9 monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen, und davon kommen, daher lieber verkaufet, als zur zucht gehalten werden. Man soll auch von alten kühen keine kälber absetzen oder ziehen; denn man weiß aus der erfahrung, daß sie gern zahnbrüchig werden, oder mürbe zähne bekommen, daß sie daher nicht wohl gedeyhen können. Die zeit des absetzens betreffend, darinnen sind nicht alle haus-mütter einig, dann etliche halten viel auf die früh-kälber so zwischen Martini und St. Thomas-tag fallen; weil aber solche kälber zwar wohl wachsen und gros werden, allein gar schlechte nutz- und melck-kühe geben, als halten andere die im Februario und Mertz gefallene, und folglich im April abgesetzte kälber vor die besten. Man findet auch wol leute, die sowol die zucht- als schlacht-kälber ein gantzes jahr, oder aber so lange, bis die kühe übers jahr wieder trächtig, und die milch ihnen von sich selbst verseiget, mit gutem vortheil saugen lassen. Denn es ist bekannt, daß die kühe, wenn man ihnen die kälber bald wegnimmt, ihre milch gerne verhalten, daß man in etlichen tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo sie ihre kälber noch haben, werden sie reichlich milch geben. Solchemnach lassen sie das kalb nur ein wenig an der kuhe ziehen, daß die kuhe spüren kan, wer es sey; wenn sie nun aus liebe zum kalbe ihre milch willig und überflüßig gehen lässet, so rücken sie das saugende kalb beyseits, und sammlen, wo nicht mehr, doch gleich so viel milch, als wenn sie das kalb nach den ersten 4 oder 5 wochen abgesetzet hätten. Hierbey ist noch dieser vortheil, daß das kalb, weil es nicht nur allein milch, sondern auch gras, heu und stroh geniesset, weit besser als andere kälber zunimmt, und gleichsam augenscheinlich ins fleisch und am gewichte wächset; und gesetzt, es wäre auch an der milch ein geringer abgang, so ersetzen solchen die kälber mit ihrem fleisch und grossem gewächse sehr wohl, indem sie ein jähriges stück so theuer, und noch theurer verkaufen können, als sonsten ein zweyjähriges. Die fütterung derer zur zucht abgesetzten kälber betreffend, so werden sie, sobald sie das andere jahr erreichet, zu dem andern gälte-vieh gestellet, da man ihnen denn über winters gar kleine siede von roggen- weitzen- oder haber-stroh schneiden, und mit spreu besser, denn dem andern vieh, mengen lässet. Man giebet ihnen aber des morgens 2 futter solcher gemengter siede nach einander, und leget ihnen gut heu vor, hernach werden sie geträncket. Zu mittag werden ihnen dergleichen 2 futter gegeben, und sie hernach zur träncke in den hof gelassen; auf den abend werden sie wieder also gefüttert, und hernach ihnen die streu gemachet. Die ochsen-kälber, so zum zug oder schlachten genutzet werden sollen, werden auf den herbst, in dem jahre da sie jung worden, geleichtet, d. i. gerissen oder geschnitten; denn ob es schon etliche ins andere jahr versparen, so ists doch um diese zeit, wenn man etwa unglücklich damit seyn solte, ehe zu verschmertzen, als wenn schon viel auf dergleichen vieh gewendet worden. Etliche pflegen dahero ihre ochsen-kälber, wenn sie noch saugen, und etwa 3 oder 4 wochen alt sind, im letzten viertel zu schneiden, an dem tage aber ihnen nichts zu trincken zu geben, und alsdenn noch 14 tage an der mutter-milch zu lassen, binnen welcher zeit sie den handel gantz vergessen; und noch eins so geschwinde heil werden, als wenn man sie im andern oder dritten jahre leichten liesse. Einige rathen, man soll ein zur zucht abgesetztes kalb, vom morgens früh, wenn der thau gefallen, bis zu abends auf der weide lassen, jedoch von der mutter abgesondert, damit es nicht an ihr saugen möge, und aus eben dieser ursache muß auch ein solches kalb in einen besondern stall gantz allein gestellet werden.

Kalb: Wird auch das junge vom hirsch-wildpret genennet, so von dem thiere in dem May oder Junio gesetzet worden, und zwar ein hirsch-kalb, wenn es männlichen geschlechts, und ein wild-kalb so es weiblichen geschlechts ist. Zur sommers-zeit kan man die kälber nicht wol unterscheiden, was ein hirsch-

oder wild-kalb sey, als wenn man sie gesetzet findet, oder das feigen-blätlein oder kurtz wildpret vornen und hinten stallen siehet: Oder dieselben grob oder klar schreyen höret. Der name eines hirsch-kalbes bleibet demselben bis nach der brunft, da sich das wildpret verháret und grau wird, alsdenn heisset es ein junger hirsch; oder aber, wenn ihm die spiesse oder ersten knöpfe aus dem kopfe zu gehen anfangen, ein spiesser, ingleichen spieß-hirsch. Das wild-kalb behält seinen namen bis nach der setz-zeit, und wird erst nach vollbringung eines jahres ein schmal-thier genennet; denn obwol die jäger diesen namen dem wild-kalb gemeiniglich nach der brunft, oder winter-verhärung bereits beylegen, so geschiehet doch solches nur um ihres nutzens willen, weil sie von dem schmal-thiere mehr pürsch- oder fange-geld, als vom kalbe bekommen. Eigentlich aber kan ein wild-kalb nicht eher, als wieder nach der setz-zeit, und also nach vollbringung eines jahres als ein recht schmal-thier paßiren, und zwar um so vielweniger, als die wenigsten schmal-thiere zu folgender andern brunft den hirsch zulassen, und brunften, jedoch geschiehet solches auch zum öftern, wenn nemlich dergleichen schmal-thiere, als kälber, gute milch-mütter gehabt, oder in der milch-zeit um selbige nicht gekommen sind. Bey welcher bewandniß denn diese verkröpfen und klein bleiben, weil sie leben.

Kalben, Kälbern: Heißt bey denen kühen, so viel als werfen, gebähren, oder ein junges bekommen. Z. E. man spricht: Die scheckigte kuh hat gekalbet, anstatt, daß man sagen solte: Die scheckigte kuh hat ein kalb bekommen.

Kalb-fleisch: Daß unter allen vierfüßigen thieren ein kalb eines der nutzbarsten sey, wird niemand in abrede seyn können, indem alle theile desselben in einer haushaltung zum besten verwendet, und mit gutem vortheil gebrauchet werden können. Denn die haut dienet zum pergament und andern sachen, fleisch, blut, kopf, füsse, gekröse, und alles, was daran, kan in den küchen zu allerley schmackhaften speisen und delicaten gerichten angewendet werden; denn sein fleisch ist zart und daher leicht zu verdauen, auch in allen kranckheiten deswegen denen patienten zu geniessen erlaubet. Es soll aber ein kalb, bevor es geschlachtet wird, wenigstens 14 tage alt seyn, weil vor solcher zeit das fleisch noch schleimigt und zähe ist. Hingegen ist das fleisch der kälber, so 5 bis 6 wochen oder noch länger an der mutter gesogen haben, viel gesunder, angenehmer und besser, daher das verlangen, von einem ungebohrnen kalbe zu essen, billig ein verderbter appetit zu nennen ist. In den küchen wird das fleisch gekocht, gebraten, und auf unzähliche arten zugerichtet. Zum kochen wird gemeiniglich das fleisch vom hals und die beyden vorder-viertel, wiewol man auch die keulen und brust dazu gebrauchen kan. Wenn alles vorher in koch-stücken gehauen, und in siedenden wasser blanchiret und abgeputzet, auch nach dem putzen abgekühlet worden, so bereitet man es z. E. mit capern und kleinen rosinen also: Man nimmt eine hand voll capern und eben so viel rosinen auch etwas geriebene semmel, lässet es mit guter fleischbrühe über einem kohl-feuer fein dicke einkochen; giesset ein wenig wein daran, und würtzet es mit muscaten, ingber und citronen, leget auch ein stück butter dazu, man kan auch eine gantze zwiebel und ein paar lorbeer-blätter mit beyfügen, die zwiebel aber wird beym anrichten wieder davon gethan. An statt der capern und rosinen darf man auch nur carfiol, wenn er wohl vorbereitet, nehmen, und ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke brühe gebe. Oder man machet das fleisch nur mit citronen, indem man nicht nur citronen-schaalen damit kochen lässet, sondern auch citronen-scheiben hinzu thut, nur muß dabey in acht genommen werden, daß kein kern mit hinein komme, der es bitter machet: Oder man brauchet an statt der citrone eine saure limonie; und eben also verfähret man damit, wenn es mit andern sachen soll zubereitet werden, als da sind krebse, klößgen und morgeln, entweder also auf einer schüssel angerichtet, oder in eine pastete geschlagen, mit muscheln, majoran, petersilien, haber- und zucker-wurtzeln, sellerie, spargel, spinat, sauerampfer, und gefüllten salat, mit gebräunten rüben und stock-schwämmen, mit semmel-schnitgen und safran, nur daß man in dem gewürtze, nach beschaffenheit der umstände ändere, und die brühe bald mehr mit butter, bald mehr mit citronen, lorbeern und wein schmackhaft mache. Die kalbs-brust oder schulter wird auf mancherley art zugerichtet. Wenn das bein hinten und ein stück hals forne abgehacket worden, so wässert man die brust ein, und räumet sie, wie sichs gebühret. Alsdenn rühret man jetliche eyer ein wenig harte, und menget darunter ein paar gehackte hühner-lebern mit rinds-marck, gehackter petersilie, geriebener semmel, und heiß zerlassener butter, läßt dieses ein wenig verharschen, alsdenn wird ein frisch ey dazu gerühret, nebst saltz, ingber, safran und muscaten-blumen, daraus eine fülle gemachet, in die brust gefüllet, zugenähet, an spieß gestecket, und

und also fein saftig gebraten wird. Oder es wird die semmel und safran weggelassen, und an deren stelle, klein gehackter kälber-braten, und ein wenig würfflich geschnittener speck, kleine rosinen, citronen-schaalen und nieren-stollen, mit muscaten gewürtzet, hinzugethan. Oder man nimmt ein stück klein gehackte kalbs-leber, nebst eingeweichter semmel, röstet sie in butter, schläget 3 bis 4 eyer daran, schüttet ein wenig rahm, ingber, pfeffer, und etwas klar geschnittenen speck dazu, bey welchen allen das saltz nicht zu vergessen. Oder man stösset 6 hart gesottene eyer-dotter, mit 2 blanchirten kalbs-milchen und ein stück butter zusammen in einen mörsel, rühret hierauf etwas eingeweichte semmel, klein geschnittene pistacien, nebst noch 2 eyern und muscaten-blüthen daran, und zuckert dasselbe. Der frantzösische koch verfähret damit also: Wenn die brust vorbesagter massen wohl geräumet, gefüllet, und mit zarten speck gespicket ist, so beleget man den boden einer casserole, die sich zu der grösse der brust schicket, mit dünnen speck-streifen, würtzet sie mit saltz, pfeffer, feiner würtze, und ein wenig feinen kräutern, thut dazu einige in scheiben geschnittene zwiebeln, und etwas petersilie, bedecket denn die hinein gelegte brust mit scheiben von kalb-fleisch und schincken und speck-streifen, und lässet sie bey gelindem feuer kochen. Man muß acht haben, daß sie sich nicht zu starck färbe, sondern wenn sie gar worden, und eine gute farbe bekommen, so ziehet man sie heraus, und lässet sie ablaufen. Man leget denn eine serviette über die schüssel, in welcher angerichtet werden soll, zusammen, und die brust ordentlich darauf, bestreuet solche mit grüner petersilie, und richtet sie warm an. Wenn sie gar ist, so nimmt man sie heraus, leget sie in eine schüssel, und giesset schincken-essentz, oder auch ein klares coulis von kalb-fleisch und schincken daran. Will man eine kälber-brust in einer braise zurichten, so putzet man sie wohl ab, lässet die darinnen befindliche luft heraus gehen, machet sie steif, und spicket sie mit groben gewürtzten speck. Beleget darauf den boden eines kupfernen kessels, welcher sich zu der grösse der brust schicket, mit speck-streifen und scheiben von geschlagenen rind-fleisch, würtzet dieselben mit saltz, pfeffer, feinen gewürtzen, und ein wenig feinen kräutern, thut dazu ein paar in scheiben geschnittene zwiebeln, einige gelbe rüben und pastinacken, leget denn die kalbs-brust darauf, und zwar die gespickte seite unten, würtzet es oben so wie unten, und bedecket dieselbe mit scheiben von rind-fleisch und speck-streifen, machet den kessel zu, und lässet sie mit feuer unten und oben kochen. Wenn sie gar, nimmt man sie aus dem kessel, lässet sie ablaufen, und leget sie in eine schüssel, schüttet darüber ein ragout von kälber-milch, hahnen-kämmen, championen, trüffeln, musseronen, spargel-spitzen, stiehlen von artischocken, nachdem es die jahres-zeit giebet. Man richtet auch diese in einer braise bereitete kälber-brust zuweilen mit einem ragout von musseronen allein an, auf ein andermal mit dem ragout von championen, oder auch von trüffeln. Ist man gesonnen die kälber-brust mit kopf-salat zu bereiten, so lasset sie in einer braise kochen, nehmet darauf ein dutzend hertzgen von dem salate und blanchiret sie, thut sie darauf wieder in kaltes wasser, und drücket eine nach der andern aus, schneidet sie darauf mitten von einander, und leget sie in eine kleine casserole, giesset von dem klaren kalbs- und schincken-coulis, wie auch von der schincken-essentz, von jedem gleich viel dazu, und lasset selbige gelinde damit kochen. Wenn die brust gar ist, so ziehet man sie heraus, lässet sie ablaufen, und leget sie reinlich in eine schüssel. So denn auch das salat-ragout gelinde gekochet, und einen guten geschmack hat, so wird es über die brust geschüttet, und warm angerichtet. Mit grünen erbsen verfähret man folgender weise: Man lasse die kälber-brust auf gemeldte art in einer braise kochen, und mache darauf ein ragout von grünen erbsen folgender massen: Man nimmt so viel butter als ein ey groß ist, thut sie in eine casserole mit einem maas vollgrüner erbsen, und einem bündgen, würtzet sie mit saltz und pfeffer, setzet sie denn auf ein casserol-loch, und paßiret sie bey gelindem feuer. Alsdenn wird so viel mehl hinzu gethan, als man mit 2 bis 3 fingern fassen kan; man schwencket die erbsen 2 bis 3 mal um, giesset jus daran, und lässet sie bey gelindem feuer kochen. Wenn sie gar worden, so machet man sie mit kalbes- und schincken-coulis dicklicht und fettet sie wohl ab, mit der verdickung von dem gelben eines eyes und ein wenig rahm. Alsdenn ziehet man die brust aus dem kessel, lässet sie ablaufen, leget sie in eine schüssel, sorget, daß das erbsen-ragout wohl schmecke, schüttet solches darüber, und richtet es warm an. Von gurcken wird die kälber-brust also gemachet: Man füllet und spicket sie mit grossem gewürtzten speck, und kochet sie auf eben die art, wie oben beschrieben. Ziehet sie denn wieder heraus, lässet sie ablaufen, und wenn sie eine gute farbe hat, so machet man unten in die schüssel ein ragout von gurcken, über selbiges leget man die brust. Mit

spargel-spitzen procediret man also: Wenn die brust gespicket, so lässet man sie in einer braise kochen. Machet sodenn ein ragout von spargel-spitzen, also: Man zerschneidet die spargel-spitzen, und blanchiret sie im wasser, ziehet sie heraus, und thut sie mit dem klaren kalbs- und schincken-coulis in eine casserole, und lässet sie bey kleinen feuer gelinde kochen; wenn solches geschehen, so thut man frische und in mehl umgewandte butter in der grösse einer welschen-nuß hinzu, schwencket die casserole zum öftern um, kostet, ob das spargel-ragout einen guten geschmack habe, und giebt ihm mit etwas wein-eßig eine kleine schärfe. Alsdenn ziehet man die brust aus dem kessel, lässet sie ablaufen, leget sie ordentlich in eine schüssel, schüttet das spargel-ragout darüber, und richtet es warm an. Soll die brust am spiesse gebraten werden, so thut man also: Wenn dieselbe auf vorbeschriebene art gefüllet und gespicket worden, und nun am spiesse stecket, so beleget man sie mit scheiben von schincken und kalb-fleisch, wie auch mit speck-streifen, würtzet sie mit pfeffer, saltz, frischen kräutern, und bewickelt sie endlich mit 2 bogen papier, und lässet sie bey gelindem feuer braten. Wenn sie gar, so machet man die streifen davon, und leget sie in eine schüssel. Schüttet ein wohlschmeckendes schincken-ragout darüber, und beleget die brust mit den schincken-scheiben. Muß sie aber gebacken seyn, so lässet man die brust auf vorerwehnte art in einer braise kochen; wenn sie gar, so ziehet man sie heraus; spaltet das zarte knorpelichte brust-fleisch, machet die beyden getheilten helften von einander, und mariniret also die brust mit ein wenig saltz, pfeffer, zwiebel-scheiben, lorbeer-blättern, basilio, kleinen gantzen zwiebeln, citronen-scheiben, petersilien und wein-eßig, und lässet sie 2 stunden darinnen liegen, nimmt sie wieder aus der marinade, lässet sie ablaufen, und trucknet sie zwischen 2 leinen tüchern; sodenn schläget man 3 oder 4 eyer, wie zu einem eyer-kuchen, tauchet die kälber-brust hinein, so, daß das ey dieselbe überall berühre, bestreuet sie darauf mit zarten semmel-krumen, und thut so viel schmaltz, als dazu nöthig ist, in eine pfanne; und wenn selbiges fein heiß gemachet worden, so leget man die brust hinein, und lässet sie darinnen fein goldgelb färben, und wenn solches geschehen, nimmt man sie wieder heraus; breitet denn eine serviette ordentlich über die schüssel, darinnen man anrichten will, leget die brust darauf, bestreuet selbige mit gehackter petersilie, und richtet sie warm an. Das zarte knorplichte brust-fleisch wird auf eben die weise bereitet. Wenn es in stücken zerschnitten worden, wird es bey doppeltem feuer gekochet, eben so mariniret, und eben wie die brust gebacken. Dergleichen zurichtung geschiehet ebenfals mit der keule, wiewol auch diese ungefüllt, mit und ohne dem nieren-braten, angeschlagen, oder in eßig gebeitzet und mit speck, oder auf englische art frisch mit sardellen gespicket, und gebraten wird. Den kalbs-kopf, wenn er rein und sauber geputzet ist, kan man mit einer speck-brühe, oder mit fleisch-brühe und muscaten-blüthe oder mit saurer fricassee und geröstete semmel, oder mit einer majoran-brühe zurichten, oder auch angeschlagen im back-ofen fein goldgelbe backen. Es ist ein herrliches essen mit den kalbs-schnitten, wenn sie wohl zugerichtet werden; in den frantzösischen küchen machet man sie also: Man schneidet sie etwas dick, spicket sie wohl, und bestreuet sie mit saltz, pfeffer und feinen kräutern. Leget sie in eine casserole, welche vorher mit breiten speck-schnitten auf dem boden muß beleget werden. Man giebt diesem ragout ein mittelmäßiges feuer, damit das fleisch seinen saft gebe, so dieses geschiehet, so giebt man ihm etwas stärcker feuer, daß die fleisch-schnitte auf beyden seiten gefärbet werden, zu dem ende muß man sie mit ein wenig mehl bestreuen, und wenn sie in geschmoltzenen speck, röthlich genug worden, nimmt man sie vom feuer und etwas brühe daran, lässet sie darauf wieder gantz gelinde kochen, und thut etwas petersilie und zwiebeln dazu. Wenn es recht gar, verbindet man die brühe mit einer eyer-dotter und etwas vom sauren saft, so ist das gerichte fertig. Die kälber-brösgen richtet man also zu: Man kochet kälber-milch ziemlich weich, stecket sie an ein lerchen-spießgen, begiesset sie mit butter, bestreuet sie mit geriebener semmel und etwas majoran, lässet sie so rösten, bespritzet sie mit citronen-saft, leget gebratene austern und geschnittene citronen-viertel dazwischen, und setzet sie auf. In den frantzösischen küchen werden sie folgendergestalt zubereitet, welches denn ein aus der massen herrliches gericht giebt: Man spicket sie mit gantz dünnen speck, lässet sie also braten, und richtet sie mit einem ragout von champions an statt der brühe an. Oder wenn man sie mariniret, schneidet man sie in stücken, weltzet sie in mehl, und alsdenn werden sie gebraten. Man isset sie mit der brühe von champions oder von spitz-morcheln. Einige richten sie auch wie austern zu, nemlich: Wenn die brösgen wohl gekochet worden, schneidet man sie stückgenweise, leget sie in auster-schaalen, thut etwas zer-

lassene butter darüber, bestreuet sie mit etwas pfeffer und geriebener semmel, und beträpfelt sie mit citronen-saft, so ist es ein angenehmes essen.

Kalbs-gekröse: Der magen und die därme können ebenfals auf mancherley weise, mit milch, mit einer safran- oder majoran-brühe abgemachet, fricassiret, oder auch gebacken werden.

Kalbs-kopf: Wird, wenn er wohl reine gemachet, in einem besondern topf gekochet, die beyden obern hirn-schalen aufgebrochen, und mit dem spitzigen ende in das hirn gestecket, oder mit hirne gefüllet auf den rand der schüssel geleget, und mit, oder ohne die füsse mit einer sauren speck- oder geröstetenn semmel- oder muscaten- oder majoran-brühe angerichtet. Wenn man die füsse absonderlich haben will, können sie nach der länge zerschnitten, gekochet, und wenn sie erkaltet, in einem von milch, eyern, und wohl eingerührten dünnen brey gewälzet, und in heissem schmaltz, oder butter gebacken, oder mariniret, oder mit einer guten brühe fricassiret werden.

Kalbs-milch: Bestehet aus denen am halse wachsenden sehr zarten milch-drüsgen, daher es auch kälber-brösgen genennet, und als ein sehr weiches, und delicates essen auf mancherley art zubereitet wird. Sonderlich aber füllet man es in einen darm des kalbes, und setzet es mit dem kälber-gekröse als eine brösgen-wurst eben so zugerichtet, auf: Oder sie können mit einer guten butter- semmel- und muscaten-brühe, bisweilen aber auch säuerlich zugerichtet, besonders genossen werden.

Kalch oder Kalck: Es ist dieses eine weisse asche oder materie, welche aus harten steinen in einem dazu besonders gebaueten ofen, welcher der kalck-ofen heisset, bey starckem feuer gebrannt wird. Der marmor-stein dienet hierzu am besten. Auch hat man eine gewisse graufarbichte, sehr harte und schwer wiegende art steine, die besonders kalch-steine genennet werden. Des kalches güte wird aus seiner schwere geschätzet, und soll er billig nach dem brande nicht mehr als den 3ten theil vom gewichte der steine verliehren. Wenn man darauf schläget, muß er wie ein irdener topf klingen; wenn er gelöschet wird, muß er einen dicken rauch geben, der doch sehr geschwinde in die höhe steiget. Die grossen feldsteine, welche man gemeiniglich mit pulver sprengen muß, geben einen festhaltenden kalch, wie auch die kiesel so in wassern gefunden werden, und dieser wird mehrentheils zu sauberer arbeit zum tünchen verbrauchet. Der aus schiefer-steinen gebrannte kalch ziehet schnell an, und ist dauerhaft im wetter, muß aber sobald er genetzet worden, verbrauchet werden, sonst verzehret er sich selbst und greifet nicht an. Der kalch, welcher in der luft sich ablöschet, und in staub zerfället, tauget nicht zum mauren. Aus schwammigten, weitlöcherigten steinen wird ein kalch gebrannt, welcher zum tünchen und beraffen der mauern am besten dienet. In Holland und andern gegenden, wo mangel an harten steinen ist, wird aus muschel-schaalen kalch gebrennet, der sich zwar zum mauren aber nicht zum tünchen an freyer luft schicket, weil er die nässe nicht vertragen kan. Ein grosser baumeister schläget ein mittel vor, den kalch 10 und mehrere jahre gut zu erhalten; sobald er aus dem ofen kommen, soll man ihn auf einen dazu bereiteten platz 2 bis 3 schuh über einander legen, mit 2 bis 3 schuh hoch fließ- oder feld-sand bedecken, solchen durchaus anfeuchten, jedoch daß der kalch nicht gelöschet werde; spaltet sich der sand von dem aufsteigendem dampfe, so muß man die spalten mit einer hölzern schaufel wieder zuziehen, so werden die kalch-steine zu lauter feiste, wie ein käse vom milch-rahm, und heften ziegeln und steine als der beste kütt. Ein kalch-ofen muß wenigstens 20 schuh lang und 40 tief seyn; je höher sie sind, je besser sie sich ausheitzen, und ein rechter kalch-brand erfordert drittehalb bis 3 tage zur vollständigkeit. Der kalch aber ist nicht nur beym bauen eine unentbehrliche sache, sondern giebt auch denen feldern eine sehr nützliche düngung, dadurch mancher hauswirth, sonderlich im meißner creyse, seine felder in sehr guten stand gebracht hat. Diese düngung ist besonders auf hohen feldern, und die etwas hitzig sind, sehr gut, in sumpfichten aber schläget er nicht an, und ist überhaupt anzumercken, daß der kalch im acker kühlet. Zu diesem kalch-düngen nehme man ungelöschten bitter- oder mauer-kalch; der gips-kalch ist so gut nicht. Auf einen scheffel korn aussaat, nimmt man 2 scheffel kalch. So man es aber daran wenden, und einen halben scheffel mehr nehmen will, ist es desto besser. Den kalch nimmt man im früh-jahre, oder besser vor der erndte, und löschet solchen auf diese art: Wenn man 3 scheffel kalch hat; so muß man ein paar fuder gutes erdreich haben. Das beste hierzu ist der gassen-koth, oder guter teich-schlamm. Säge-späne von schneide- oder bret-mühlen, wenn sie etwas angefaulet, oder unter den schlamm gethan worden, sind auch recht gut darunter zu gebrauchen; in dessen ermangelung aber nimmt man nur gutes erdreich. Es muß aber alles nicht sehr naß seyn, und kan man die kalch-haufen gleich auf dem acker oder bey seiner wohnung machen. Unten auf dem boden leget man eine schicht erde oder schlamm, und sodenn den kalch

kalch darauf, hernach wieder etwas erdreich, und wiederum kalch, und also wechselsweise immer fort. Auf die letzte aber wird oben darüber, und rings herum der kalch-haufen mit erde bedecket, daß er nicht blos liege. Man kan 10 bis 12 scheffel nach gefallen auf einen haufen schlagen. Die haufen müssen rund und oben zugespitzet seyn, wie ein heu-schober, damit der regen nicht hinein bringe. Es ist auch gut, wenn man oben drüber etwas lang stroh machet, daß der kalch vor der nässe besser verwahret sey. Denn es ist nicht viel nütze, wenn der kalch vom regen entzündet und gelöschet wird. Viel besser bleibt er in der kraft, wenn er in dem erdreiche trucken eingedämpfet, und ohne ausbrechendes feuer bleibet, und sich also darinnen löschet. Deswegen siehet man bisweilen darnach, bis er aus einander fällt und sich löschet, da man ihn denn durchschippet, und wieder gut mit erde bedecket. Es zeiget aber der kalch seinen nutzen, nicht nur in der land-wirthschaft, sondern auch in der genes-kunst. Denn wenn lebendiger kalch einer faust groß in einem glasurten topf mit 2 maas reinem wasser abgelöschet, nach zween tagen wohl durch einander gerühret, und wenn es wieder klar worden, sauber abgegossen, einer welschen nuß groß kampfer darein gethan, etliche mal wohl durch einander gegossen, in einem küpfernen gefäß, bis es sich blau gefärbet, wohl bedeckt gelassen, und endlich in ein glas abgegossen wird; so dienet dieses wasser zu alten und frischen wunden. Das kalch-öhl wird also bereitet: Man wäschet den kalch mit gemeinen destillirten wasser so lange, bis alles saltz davon gehe; stellet es mit rosen- scabiosen- und wegrich-wasser in eine viol hermetisch verschlossen, viertzehen tage in pferde-mist. Wenn man es nach diesem heraus nimmt und öfnet, wird über dem wasser ein öhl schwimmen, welches durch gelindes abneigen davon muß gebracht werden. Auf die hefen kan man frisch wasser giessen, und es nochmals einsetzen.

Kaldaunen, Kuttel-flecke, Kuttel-wamme: Heissen die von den rindern und schaafen rein geputzte gedärme, nebst dem wanst und magen, so in verschiedene theile geschnitten werden. Es sind diese einer harten und kalten art, und daher schwer zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekochet werden. Sie können in einer dicklichten salbey-brühe mit würflich geschnittener, und in butter geröstet semmel zubereitet werden; Oder, man lässet sie schon abgekocht in länglichen striemen eingeschnitten mit ein bißgen butter, wein-eßig, zwiebeln und kümmel durchstoven, und etwas einprägeln, bey dem anrichten aber tropfet man etwas citronen-saft darein.

Kali, Kalli, Killu: Ein kraut, dessen 2 arten auch in Europa, die 3te aber allein in Egypten wächset. Diese hat aus einem krummen stiel etliche gerade stengel, an welchen oben wenig blätter sitzen, den feld-cypressen gleich. Alle 3 arten werden getrucknet, verbrannt, und die asche nach Venedig geführet, allwo sie vornemlich zu dem feinem glase, sodann auch zu seifen gebrauchet wird. Die blätter klein gerieben, oder der daraus gepreßte saft, eingenommen, zertheilet den zähen schleim, und führet die angebrannte galle ab. In unsern gärten wird das Kali unter die zaserichten winter-gewächse gezehlet, und ist zweyerley: Das stachlichte, und das mit langen blättern.

Kalmäuser: Ein spott-wort, womit verächtlich diejenigen beleget werden, so dem studieren vor andern fleißig obliegen. Es soll aber einen hebräischen ursprung haben; und so viel heissen, als ein hochgelehrter, der in allen wissenschaften geübet ist.

Kalmus, siehe Calmus.

Kalte-küche: Heisset ein essen von frischen oder geräucherten, kalten, und bereits abgekochten und gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten speisen, die man ohne zuthuung einer andern hülfe jedesmal nach eigenen gefallen gleich selbst anrichten oder verzehren kan; dergleichen sind alle geräucherte und marinirte fische, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt fleisch, geräucherte würste, mägen, und so ferner, zweyback, käse und butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten speise-magazin ungemein gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten tisch antrift, daher am rathsamsten, daß man sich von einer guten herberge bis zur andern mit etwas kalter küche versiehet; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten haushaltung, daß jedesmal etwas von kalter küche vorhanden sey, um sich derselben, sonderlich bey abend-mahlzeiten, zu bedienen. Ja kalte speisen, als geräuchertes, sind insonderheit bey der arbeit und vielen bewegung, nebst etwas wenigen warmen, denen gesunden leuten gesund, und geben starcke leibeskräfte.

Kalte pisse, siehe Harn oder Urin.

Kalte schaale: Ist ein von wein oder milch, bier, breyhahn oder cofent, mit zucker, zimmt, und andern gewürtze, citronen, erdbeeren, himbeeren, heidelbeeren, oder brod vermengte meerte, wodurch man sich im sommer abzukühlen pfleget.

Kalter-brand, siehe Brand.
Kaltgierig bier, siehe Bier.
Kameel, siehe Cameel.
Kamm: Ist ein von buchs-baum, oder einem andern festen und dichten holtze, elfenbein, wall-roß-zähnen, schild-kröten, oder gemeinem horn verfertigtes, und mit spitzigen, weit oder eng bey einander stehenden zacken versehenes instrument, die haare zu reinigen, und wenn sie verwirret, wieder in ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im stalle brauchet man grosse kämme, denen pferden schweif, mähne und schopf mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern putz-zeuge rein und trucken gehalten, und alltäglich nach dem putzen wieder an gehörigen ort gebracht, und verwahrlich aufgehoben werden. Die ballen oder knoten vom flachse abzurüffeln oder abzustreifen, hat man starcke eiserne kämme, deren etliche in einem langen stück holtz, der rüffel-baum genannt, fest gemachet sind, und rüffel-kämme genennet werden. Noch eine art der kämme sind von gedachten unterschieden, und diejenigen, so man zum abstreifen der heedel-beeren zu gebrauchen pfleget, deren beschreibung unter diesem worte zu finden.
Kamm: Ist auch der obere theil eines pferde-halses, wo die mähne eingewurtzelt ist. Das fett, so von diesem kamme herkommt, ist als ein heil-mittel zu gebrauchen.
Kamm: Ist das rothe fleischigte theil, so einigem feder- am gewöhnlichsten aber dem hühner-vieh oben auf dem kopfe wächset, am rande herum zerkerbet, entweder gerade, als eine crone über sich stehend, oder auf eine seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der hahn hat einen ungleich grössern kamm, als die henne, und pfleget man ihre kämme unter andern so genannten bratillen, oder schleckereyen in süsse pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit wasser zum feuer, und kochet sie weich; hernach leget man ein stück ausgewaschene butter nebst denen hahne-kämmen in einen tiegel, wirft eine gantze zwiebel darein, und paßiret dieses alles ein wenig, bis die butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man eine gute brühe, und ein wenig wein daran, würtzet es mit muscaten-blüthen, ingber und citronen-schaalen ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man 4 bis 5 eyer-dotter in ein töpfgen, giesset ein paar tropfen wein-eßig daran, und quirlet es klar. Will man nun bald anrichten, giesset man die brühe, wenn sie im kochen ist, an die eyer-dotter, die man fleißig quirlen muß, damit sie nicht zusammen laufen, und giesset alsdenn die gequirlte brühe wieder an die hahne-kämme. Bey dem anrichten nimmt man die zwiebeln heraus, sprenget zerlassene butter darüber her, drücket ein wenig citronen-saft daran, und lässet sie auftragen.
Kamm: Heisset auch bey dem fleisch-einkauf dasjenige stück, so von dem fleischer zwischen bug und nacken aus dem halse des rindes gehacket wird.
Kamm: Wird ferner der stiel einer traube genennet, daran die weinbeeren sitzen. Es pflegen einige die weintrauben vor den keltern von solchen kämmen reinigen zu lassen, um den weine eine mehrere lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein solcher wein nicht von langer dauer ist, das abbeeren der trauben auch bey einer starcken weinlese sich nicht wohl practiciren läßt; also soll man hingegen auch die trauben nicht lesen, wenn die kämme selbst noch grün, und voll feuchtigkeit stecken, weil man solcher gestalt ein schlechtes geträncke bekommen, und die güte der trauben mit fleiß verderben würde, sondern man soll mit der weinlese so lange anstand nehmen, bis die kämme gereifet, das ist, wenn dieselben braun und welck zu werden beginnen, und die beerlein gerne und willig von sich ablassen.
Kamm: Heisset endlich auch ein zahn an einem mühl- oder andern rade, welcher in das getriebe eingreifet.
Kamm-bürste: Ist eine kleine, oben an einem bequemen länglichten kopf befestigte bürste, womit man die etwas engen kämme auszubürsten, und von dem zwischen den zähnen sich angehangenen unrath wieder zu reinigen pfleget.
Kammer: Heisset eigentlich ein gemach ohne ofen, welches in einem gebäude über der erden angebracht ist, auch von demjenigen, worzu es gebrauchet, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, seinen bey-namen bekömmt; also wird zum exempel dasjenige gemach, darinnen man zu schlafen pfleget, eine schlaf-kammer, und wo man das mit der sichel abgebrachte gras und ander grünes futter vor das vieh hinschaffet, eine grase-kammer genennet. Man hat ferner bey haushaltungen folgende kammern, welche alle wohl müssen verschlossen werden können: Nemlich die speise-kammer, die mehl-kammer, die milch-kammer, die roll-kammer, die schirr-kammer, die holtz-kammer, die kohlen-kammer, und bey dem brau-wesen die gähr-kammer, die gefässe-kammer, die hopfen-kammer, und die netz-kammer.

Kammer: Ist auch an einem kummete inwendig gegen den hals des pferdes zu, ein leerer fleck, aus welchem ein theil füll-haare, mit denen das kummet ausgestopfet ist, herausgezogen sind, damit das kummet, so vorhero an diesem orte das pferd gedrucket hat, daselbst nicht aufliegen, und das pferd nicht ferner beschädigen könne.

Kammer: Wird auch zuweilen bey der jägerey der abjagungs-flügel genennet.

Kammer-becken, Nacht-becken: Wird dasjenige zinnerne, silberne, oder irdene, einem jeden wohl bekannte geschirr genennet, welches gemeiniglich seinen stand unter dem bette, oder gleich nahe bey demselben in einer schlaf-kammer zu haben pfleget. Man findet zuweilen einige, die mit zweyen handhaben, und einem freyen deckel versehen, und in gewissen fällen ihren nutzen haben.

Kamm-futter: Nennet man ein von leder, sammet, estof, oder anderer materie förmlich geschnittenes, auch auf allerhand art ausgeziertes futteral, so aus verschiedenen fächern bestehet, worinnen man allerley arten von kämmen, nemlich zum kopf, augenbrauen, favoretten, u. d. g. nebst einer bürsten, und andern zum ausputzen der haare dienlichen sachen aufzubehalten gewohnet ist.

Kamm-rad: Ein rad in den mühlwercken oder andern maschinen, so durch getriebe und räder ihre bewegung haben, welches zähne hat, und zwar auf zweyerley weise: Entweder sie stehen oben in dem umfang des rades; solches heißt ein stern- oder stirn-rad; oder sie stehen zur seite des randes und machen mit denselben einen rechten winckel, das heißt eigentlich ein kamm-rad. Solche greifen mit ihren zähnen in die getriebe, und machen, daß sie sich umdrehen müssen. In einer uhr heißt es ein cronen-rad.

Kampfer, siehe Campfer.

Kampf-jagen: Heißt, wenn allerley wilde thiere, als: löwen, tieger, bäre, wilde schweine, auer- und büffel-ochsen rc. in einem mit mauren umfangenen orte oder einem schloß-platze zusammen gelassen worden, daß sie einander bekämpfen müssen. Sie werden an grosser herren höfen bey feyerlichen lustbarkeiten angestellet. Nach geendigter lust werden die thiere entweder in ihre kasten wieder eingefangen und in ihre behältnisse zur verwahrung gebracht, oder von der herrschaft gepürscht oder auf andere art erleget.

Kanaster, siehe Canaster.

Kaneel, siehe Zimmet.

Kanefaß, siehe Canefaß.

Kaninichen, siehe Caninichen.

Kanne: Ist ein von zinn, kupfer oder silber verfertigtes, oder auch nur von hölzernen dauben mit weissen abgeschälten oder zinnernen reifen sauber abgebundenes und mit einem deckel und henckel versehenes gefässe, so zum getrăncke gebrauchet wird. Die küpfernen kannen pflegen inwendig durchaus verzinnet, die hölzernen trinck-kannen aber wohl ausgepicht zu werden, da man denn insgemein das pech mit zimmet, nelcken und andern guten gewürtze versetzet. Worzu auch zu rechnen die vor noch gantz kleine kinder besonders zugerichtete Zutsch-kannen, davon an seinem orte nachzuschlagen. Die grossen hölzernen kannen, welche an der vordern seite mit einer langen gemeiniglich fornher mit blech beschlagenen schnautze, hinten mit einer runden handhabe, und oben mit einem deckel und zuschiebling versehen sind, werden schleif-kannen genennet, und inwendig gleichfals ausgepicht. Man brauchet sie, das geträncke mit aus den kellern zu holen. Die wasser-kannen sind ohne deckel, und haben an einer verlängten daube nur ein loch zum handgrif; die, welche man, die milch aus dem kuh-stalle an gehörige orte zu schaffen, gebrauchet, werden milch-kannen genennet.

Kanne: Heisset auch ein gewisses maas in flüßigen dingen, welches 2 nösel oder seidlein hält. 54 kannen visier-maas, oder 63 kannen schenck-maas machen in Leipzig einen eymer. Ein faß bier hält in Leipzig 6 schock, das ist, 360 kannen, 1 viertel, 3 schock oder 180 kannen, eine tonne 90 kannen, und ein dreyling 60 kannen. 6 kannen leipziger thun 7 kannen dresdner maas. In Nürnberg hält der eymer nach dem schenck-maase nur 64 kannen. Ein ohm, welches ein wein-maas, hat in der pfaltz 48; im Elsaß 60; im würtenberger lande 160; in Francken 128, und in Leipzig 126 kannen. Eine tonne öhl hält daselbst 100 kannen.

Kannen-kraut, Schaft-heu, Katzen-schwantz, Katzen-zagel; Ist ein bekanntes kraut mit einem rauhen und knotigten stengel. Es wächset auf magern, sandigten äckern und wiesen, und wird gebrauchet, das zinnerne und meßingene geschirre zu scheuren. Man hat auch eine art schaft-heu, so grösser, ellen hoch und an sumpfichten orten wächset: Mit diesen poliren die drechsler, messer-schmiede und gürtler ihre arbeit, kannen-kraut, in wasser gekochet, heilet böse hälse, wenn man sich laulicht damit gurgelt. Es dienet auch bey geschwulst und versehrung an heimlichen orten. Einige bauren pflegen es auch einzutragen, und schneiden es im winter unter die siede, das vieh damit zu füttern.

Kante: Ist die extremität oder äusserste seite eines dinges.

ges. Auch wird das ufer der see kante genennet. Ferner nennet man in Nieder-sachsen die von zwirn verfertigte spitzen kanten.

Kapaunen, siehe Kappen.

Kapern, siehe Capern.

Kappe: Heisset man gemeiniglich denjenigen überschlag, womit das frauenzimmer ihre hauben und aufsätze auf den kopf zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach, bald doppelt von flohr, taffent, sammet und dergleichen, auch wol die letzten gefüttert zu tragen, in gewohnheit haben.

Kappe: Nennet man auch den obern nicht allzubreiten deckel, welcher bey den zerrissenen strümpfen vornen über die sohle, so aus barchet oder leinewand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe: Wird auch dasjenige stück starckes wohl befestigtes leder geheissen, vermittelst dessen die handruthe und der flegel zum dreschen an einander dergestalt verknüpfet, daß der letzte an den ersten beweglich bleibe, davon siehe Dresch-flegel.

Kappen, Kapaunen: Heißt einen hahn durch benehmung seiner geilen oder hoden zu vermehrung seines geschlechts untüchtig machen. Wenn die hähne ohngefehr 2 monate alt sind, suchet man diejenigen, so nur einfache kämme haben, aus, leget sie auf den rücken, thut zu ende des bauchs einen schnitt, und nimmt die hödlein heraus: Hält es aber schwer, beyde heraus zu bekommen, so zerquetschet man solchen das zurück gebliebene. Hierauf heftet man den schnitt wieder zu; jedoch muß man sich in acht nehmen, daß man von gedärme nicht etwas erwischet, schmieret es mit butter oder schmaltz, und reibet asche darauf. Ferner schneidet man ihn den kamm ab, und schmieret gleichfals butter und asche darauf, um das bluten zu stillen. Nach den kappen hält man sie acht tage inne, bis sie verheilet, speiset sie diese zeit über wohl, giebt ihnen aber die beyden ersten tage nichts zu saufen. Die probe, daß sie recht gekappet sind, bestehet darinnen, daß sie aufhören mit krähen.

Kapp-fenster: Sind fenster in dem dache, durch welche das licht auf einen boden, oder korn-bühne hinein fallen kan.

Kapp-zaum, Capuzon, Cavesson: Ist ein nasenband von stricken oder leder, oder ein bügel von eisen mit zweyen zügeln, so denen jungen pferden, sowol den hals und kopf gerade zu gewöhnen, als auch des mauls dabey zu schonen, die andere art aber denen ungehorsamen pferden, solche damit zu bändigen, aufgeleget wird. Die eisernen cavessons sind bisweilen mit leder gefüttert, bisweilen auch mit wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber, so bey gar wilden und unbändigen pferden gebrauchet werden, hohl, und an beyden rändern gekerbet, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten zähnen versehen: Etliche bestehen aus einem gantzen stück, etliche aber sind von zweyen oder dreyen stücken mit gliedern zusammen gefüget, und können mit einem riemen unter dem kinne zugezogen werden. Ein kapp-zaum hat auswendig 3 rincken, die corde und leinen, womit das pferd auf der schule herum geführet, oder an die pilaren gebunden wird, daran zu schleifen; er soll, wenn man das pferd sowol bequem regieren, als vorsehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn, und dem pferde gleich oberhalb dem nasen-knorpel übergeleget werden; denn kömmt er zu hoch, so kan man ein pferd damit nicht zwingen; lieget er aber zu niedrig, so benimmt er demselben damit den athem. Wenn der kapp-zaum soll gebrauchet werden, fasset man ihn also: Hält man den zaum in der lincken hand, so muß man den zügel des kapp-zaums auf der lincken seiten durch die gantze hand gehen lassen; also, daß er den zügel vollkommlich in der lincken hand habe. Auch muß der zügel des kapp-zaums auf der rechten hand ebenfals in die rechte hand genommen, der kleine finger aber an der rechten hand, ausserhalb des zügels, gehalten werden; so wird er mit diesem nasen-bande das stärckste pferd fest zu halten im stande seyn, daher an der rechten fassung des kapp-zaums viel gelegen.

Karath, siehe Carath.

Karausche, Karutze: Ist ein wohlschmeckender gesunder fisch, etwa einer guten spanne lang, und einer hand breit. Der rücken ist mit starcken stacheln besetzet. Man hat ihrer von anderthalb bis 2 pfund, aber selten. Er vermehret sich gewaltig, ist aber sehr weichlich, und stehet leicht ab. Man setzet sie gern in teiche, da forellen und hechte hinein kommen sollen, denen sie zur nahrung dienen, und sich doch wegen der oft wiederholten laiche, so im May und Junio geschiehet, nicht bald ausöden. In karpfen-teichen aber sind sie wenig nütze, weil sie zu sehr überhand nehmen, und denenselben die nahrung entziehen. Wenn dieser fisch groß ist, darf man sich kein bedencken machen, ihn auch einem vornehmen gast vorzusetzen; er wird auf mancherley art zugerichtet. Mit bier geniesset man ihn also: Wenn die karausche gesäubert und in saltz-wasser abgesotten, auch wieder abgespület worden, so nimmt man weiß-bier, etwas kümmel, butter und ein wenig geriebenes brod, läßt es fein durchsieden,

daß

daß die brühe dicklicht wird, und bestreuet sie beym anrichten mit geriebener semmel. Will man sie backen, so werden sie auf vorige weise gesäubert, wendet sie in roggen-mehl oder gries um, und bratet sie in voller butter, und geniesset sie mit citronensaft. Mit muscaten-blumen siedet man sie in wasser, thut muscaten-blumen, butter und semmel daran, daß die brühe dicklicht wird. Man kan eßig nebst einer schalotte dabey aufsetzen. Man machet auch eine wein-brühe darüber, also: Schuppet sie rein, nimmt die blase und galle heraus, schneidet sie, nachdem sie groß, 2 oder 3 mal über zwerg; siedet sie in saltz-wasser geschwinde gar, spület das übrige saltz in reinem wasser ab, leget sie in eine schüssel, bestreuet sie mit gantzer petersilie, und giebt folgende brühe darüber. Wein und ein wenig weineßig, daß es eben säuerlich davon wird, thut ein gut theil muscaten-blumen darein, läßt sie eine viertel-stunde sieden, nimmt ein gut stück butter, so nicht viel gesaltzen, thut solches in einen topf und rühret es beständig, bis die butter geschmoltzen, so wird die brühe dicklicht, man kan auch etwas fein mehl daran rühren. Im anrichten müssen die muscaten-blumen auf die fische geleget werden.

Karbe, siehe Kümmel.

Karmesin, siehe Carmin.

Karpfen: Ist einer der bekanntesten und gemeinsten fische, fast mehr dicke und bäuchigt als lang, der gestalt nach einer schleie nicht ungleich, mit grossen und starcken schuppen bedecket, am munde haben sie 2 knebel-bärte. Der obere kinnbacken ist mit 6 zähnen, 3 und 3 neben einander, versehen, der untere aber bestehet aus einem knorpel, welcher die gestalt einer gedruckten olive hat. Was man insgemein die zunge nennet, ist eigentlich der gaumen. Der rücken ist von farbe dunckel, die seiten dunckelgelbe, und der bauch weiß. Man unterscheidet sie in strom- see- und teich-karpfen, darunter die ersten die schmackhaftesten sind, denn die andern mehrentheils nach morast schmecken. Sie werden groß, und zuweilen bis 100 jahr alt. Wenn sie 4 oder 5 jahr alt, werden sie gelblicht, und davon spiegel- oder gold-karpen genennet. Ihr fleisch ist etwas grob und schleimigt, doch nahrhaft, soll aber vor patienten keine allzu gesunde speise seyn. Dem geschlechte nach werden sie in rögner und milchner unterschieden, davon jene weiblich, diese aber männlich sind. Das beste stück eines karpfens ist der kopf, der schwantz ist zu gräticht. Wo karpfen-teiche befindlich, die müssen also eingetheilet werden, daß man streich- streck- und setz-teiche besonders habe. Die ersten sind zur brut, die muß darinne einen sommer bleiben, und im folgendem jahre wird sie im neuen mond des Mertzen oder Aprils in einem streck-teich eingesetzet, allwo sie einen sommer bleibet, bis sie in den rechten setz-teich gebracht wird. Hier müssen sie mit besondern fleiß verlesen, die kleinsten, mittelmäßigen und grossen, jede in absonderliche teiche, auf 3, 2 oder 1 jahr gebracht, und nicht in einem teiche beysammen gelassen werden, weil sie nicht zugleich erwachsen, folglich nicht zugleich gefischet werden können, und indem die kleinern zu wachsen, die grössern zu streichen anfangen, welche brut man bastart nennet, wodurch der gantze satz verderbet, und die nutzung aufgehalten wird. Ein sätzling soll wenigstens ein viertel-pfund haben, die von einem halben pfunde sind die besten. Wie viel satz in einen teich zu setzen, ist man nicht durchgehends einig, jedoch ist deren meinung die beste, die da sagen: Daß auf einen teich, der etwa 30 acker hält, 50 schock satzes müsse gerechnet werden, wenn z. E. ein acker 120 klafter oder 60 ruthen lang und 10 klaftern oder 5 ruthen breit ist. Zum speisen sind 5 bis 6 jährige karpfen zu 4 bis 5 pfund die besten, werden sie zu alt, so schlagen sie wenig und die brut tauget nichts, jedoch gehen sie bis in das 12 und 14 jahr noch mit. Einige machen zwar aus dergleichen grossen karpfen eine delicatesse, allein ihr fleisch ist grob und ungeschmack, wiewol wenn es gut zugerichtet wird, ist es noch zu essen. Die karpfen-milch ist wohl zu geniessen, der rogen aber wird vor unverdaulich und ungesund gehalten. In der artzeney-kunst soll der dreyeckigte karpfen-stein im munde gehalten den sod, colick und stein-schmertzen vertreiben, und das bauch-grimmen stillen, vornemlich auch wider die fallende sucht dienen, und so kräftig seyn, daß diese seuche nie wieder kommen soll; eben dieses wird auch denen 2 mondförmigen, nicht weit von den augen liegenden harten steinen und beinlein zugeschrieben, welche das blut stillen, und in schlagflüssen dienen. Die gemeinste art, die karpfen in der küche zuzurichten, ist, daß sie gerissen, in stücken zerschnitten, das eingeweide heraus genommen, das gebündel oder gebütte rein gemachet, und die galle nebst der blase abgesondert, hierauf ein wenig scharfer eßig darüber gegossen, und nachdem sie eine weile gestanden, die stücken also ungeschuppet in das wasser, darein man zuvor ein paar hände voll saltz geworfen, wenn es im völligen sude ist, dergestalt, daß die schupen auf einander kommen, eingeleget, und genug gesotten, hernach vom feuer genommen, nut

mit kaltem wasser abgesprützet und mit papier bedecket werden, so bleiben sie blau. Gepflückte karpfen werden also zugerichtet. Der gesottene fisch, wenn er kalt werden wird zerpflückt, darauf thut man ihn in eine zinnerne schüssel, und ein stück butter dazu, nebst etwas wein, rind-fleisch-brühe, geriebene semmel und citronen-schnitte, läßt es zusammen auf einem kohl-feuer kochen, bis es gut ist. Soll er schwartz gekocht werden, so sticht man dem geschupten karpfen ein loch in den schwantz, läßt das blut in eine schüssel laufen, thut ein wenig essig dazu; schneidet den fisch in so viel stücken als beliebig, leget ihn in das abgezapfte blut in einen topf oder pfanne, und dazu 4 oder 5 gantze nelcken, 2 oder 3 gantze zwiebeln, muscaten-blumen, pfeffer, citronen-schaalen, saltz und butter, mit diesen ingredientzien läßt man den karpfen kochen, und bähet etwas semmel-schnitten mit darunter. Der frantzösische koch weiß sie auf folgende art zuzurichten: Wenn der fisch geschuppet, wird er mit aal-schnitten gespicket, in einer casserole mit brauner butter paßiret. Man thut darauf den karpfen in ein becken nebst eben der butter, ein wenig gebackenen mehl und championen; würtzet ihn mit saltz, pfeffer, muscaten-nuß, einem lorbeer-blatt, und einem stück grüner citrone, und thut ein glas weissen wein hinzu. Wenn er nun gar gekocht ist, so werden frische austern und capern darzu gethan, lässet ihn damit gelinde aufkochen, und richtet ihn warm an; das ragout aber muß etwas dicklich und wohlschmeckend seyn. Ein gefüllter karpfe wird also gemachet: Wenn der karpfe behörig geschuppet und gereiniget, löset man die haut nebst dem fleische davon, also, daß der kopf und schwantz an den gräten sitzen bleiben. Darauf wird eine fülle von eben diesem karpfen-fleisch, wozu fleisch vom aal, karpfen-milch, feine kräuter, saltz, pfeffer, gewürtz-negelein, muscaten-nuß, thimian, frische butter und championen gemachet, und alles gantz klein gehacket, füllet damit die karpfen-haut, und nehet oder bindet dieselbe zusammen, setzet ihn darauf in ofen, oder man leget ihn in eine casserole, thut braune butter, weissen wein, fisch-brühe, oder helle durchgeschlagene erbs-brühe dazu, und würtzet es wohl, bestreichet den karpfen auch wohl mit butter, welche in gebackenen mehl und klein gehackter petersilie geknetet worden und schüttet bey dem anrichten ein gut ragout von karpfen-milch darüber. Gespicket werden die karpfen also: Der karpfe wird geschuppet und zurechte gemachet wie gehörig, auch butter hinein gegossen. Dann nimmt man das geblüt und das fett von den därmen, hacket es klein, mit würtze und semmel im fette, nebst einem ey und ein wenig rosmarin, füllet es wieder in den fisch, spicket den karpfen auf beyden seiten, brätet ihn wie die vorigen und leget ihn in eine schüssel. Er wird auch mit einer süssen schwartzen brühe also gemachet: Der karpfe wird geschuppet, und in stücken zerschnitten, in eßig gesotten, aber nicht zu lang, weil er in nach beschriebener brühe noch mehr sieden muß; diese brühe seihet man zuvor gantz ab, und giesset ein wenig wasser daran, seihet sie nochmals davon, alsdenn giesset man ein wenig wein daran, doch daß der brühe nicht zu viel werde; hacket eine zwiebel so klein als möglich ist, und röstet sie sammt ein wenig mehl fein braun in schmaltz, brennet es darein, zuckert es wohl, thut negelein, zimmet, muscaten-blüth, pfeffer, und ein wenig hollunder-saft daran, damit die brühe fein schwartz werde; lässet solches mit einander aufsieden, und richtet den fisch sammt der brühe in einer schüssel an.

Karpfen-hälter: Hierdurch verstehet man einen kleinen teich, in welchem die karpfen, so zum täglichen gebrauch und zur küche bestimmet sind, aufbehalten werden. Man leget sie entweder in den gärten oder andern dem land-hause nahe gelegenen orte, etliche nach einander, an, damit das wasser aus einem in den andern laufen kan. Das ufer wird mit bretern eingefasset, damit der fisch solches nicht zerwühlen und löcher darein machen könne. Man soll in dergleichen hälter, wenn sie noch neu, keine karpfen setzen, denn das wasser wird von dem neuen holtze gleichsam vergiftet, so daß die karpfen darinne sterben. Dergleichen karpfen-hälter sollen unten am boden lehmigten grund haben, davon die karpfen eine gute nahrung bekommen: Ist es aber ein anderer grund, so muß der hälter tiefer gegraben, und einer ellen dick lehmigter grund darauf geschlagen werden. Man kan auch unter dem lehmen ein wenig maltz nehmen, damit der fisch sich desto besser davon nähren möge. So ist auch höchstnöthig, daß die karpfen-hälter jährlich 2 mal, im frühling und herbst, wenn keine fische darinnen sind, gereiniget wird, da man einen besem an eine langen stange stecket, und den stinckenden schlamm ausfeget, und dieses so lange treibet, bis das wasser zuletzt gantz helle wieder fliesset, so hält sich der fisch desto besser: Kan aber dieses nicht füglich geschehen, so muß das wasser durch maschinen ausgeschöpfet, und solchergestalt der hälter also gereiniget werden. Man muß denen in behältern gehenden fischen bisweilen brod, maltz, trebern, lein-

kuchen und anders dergleichen zur nahrung hinein werfen lassen.

Karpfen-teiche: Es giebt deren dreyerley gattungen, als: Streich- oder laich- streck- oder erstreck- und eigentliche karpfen- oder setz-teiche. In den ersten, wird durch aussetzung der streich-karpfen die junge brut oder strich erzielet, es dürfen dieselben nicht besonders groß seyn, auch nicht gleiche tiefe haben, sondern an einer seite flach auslaufen, damit die karpfen darinnen wohl streichen, oder in der weite seicht fussen mögen. Unter denenselben sind diejenigen die besten, welche einen harten oder sandigten boden haben, da keine frösche sind, da nicht viel fluthen, auch keine endten leicht hinein fallen können. Sie müssen mit einem zaun eingefasset seyn, damit das vieh währender laich-zeit, so vom May an bis auf Jacobi währet, nicht zum trincken hinein kommen möge, das sonst viel brut vertreten und verderben würde; nach der laich-zeit aber kan man das vieh wieder einlassen, weil der pferch oder mist davon den karpfen nicht undienlich ist. Damit auch die streich-teiche ihre kraft behalten, muß man sie über winter, nachdem die brut ausgefangen worden, ledig lassen, damit der grund aufgerühret, der schleim, der den karpfen zuwider ist, verzehret, und der boden geschlacht werde; zu solchem ende soll man, nach anzahl der teiche bey einem guthe, 2 oder mehr streich-teichlein haben, damit man einen zu zeiten kan ledig liegen lassen, und hingegen die andern besetzen. Die streck- oder erstreck-teiche, in welchen der zweyjährige saame gesetzet wird, damit er sich darinne erstrecke, und zur behörigen grösse wachse, müssen grösser und weiter seyn, als die streich-teiche, und an sonnenreichen orten liegen; zu diesen gehöret ein guter, fetter und mehr luckerer als harter grund; nechst diesem aber ist der sandigte, kalchsteinigte und kiesige boden, mit fetten erd-klösen vermischte, nicht so schlimm, als der gar magere, steinigte, und unfruchtbare. Es soll kein fliessend wasser oder fisch-bach durchgehen, noch mit rohr bewachsen seyn; denn im erstern fall wird der eingesetzte saame von den hechten, die mit dem fließ-wasser in die teiche kommen, gefressen; andernfalls aber leidet der saame von den endten, reigern und andern wasser-vögeln noth. Sie wollen einen fetten lehmichten grund sowol, als die ordentlichen karpfen- oder sogenannten setz-teiche haben. Wenn man den zweyjährigen saamen oder die brut in die streck-teiche bringet, soll man auch zugleich etliche schleyen mit hinein setzen: Denn diese gehen gern in den grund, öfnen und durchwühlen denselben, daß sich die geringe brut auch desto leichter in den grund einschlagen, und seine nahrung suchen kan. Ihre besetzung geschiehet am besten im frühling um das ende des mertzens, bis längstens im May, bey stillem wetter; im herbst werden sie wieder gefischet, und der nunmehro dreyjährige saame in die rechten karpfen- oder setz-teiche zum völligen wachsthum ausgesetzet. Die streck-teiche sollen endlich auch nicht mit allzuvieler brut übersetzet werden, weil solches eine grosse verhinderung an ihrem wachsthum verursachet. Die dritte gattung der teiche sind endlich die setz-teiche, in welchen man den satz oder den dreyjährigen saamen auf einem oder zwey sommer zum gewächse aussetzet, daher auch die teiche zum gewächse genennet werden, und pfleget man gemeiniglich schleyen und karauschen mit hinein zu setzen. Wenn solcher saame einen oder zwey sommer darinnen gestanden, so, daß er groß gewachsen und zu guten karpfen worden ist, so wird er gefischet. Man muß aber nicht eigenes bedünckens in den tag hinein fischen, sondern man muß sich, wenn man viel teiche hat, fein ein teich-register machen, worein man das jahr und den tag, in welchem dieser oder jener teich gefischet, was man daraus bekommen, ob man nutzen oder schaden habe; was vor eine gattung fische am besten darinne stehe und wachse, ingleichen mit was vor fischen er jetzo besetzet sey, und wie viel schock eingesetzet worden, richtig und fleißig aufzeichnen, denn dieses ist höchst nöthig; und lernet man daraus die natur und eigenschaft der teiche, wie viel und was vor satz sie am besten fortbringen, ob sie zu streich- laich- oder satz-teichen am bequemsten. Man nimmt dabey wahr, was der fischerey bisher geschadet, und suchet selbiges in zukunft zu verbessern. Streich-teiche soll man billig alle jahr einmal, nemlich im frühling zu ende des Mertzes, oder anfang des Aprilis fischen, damit die laich-karpfen raum bekommen, und nicht die gantz junge brut mit der einjährigen vermenget werde; folglich es sowol dem laich-karpfen, als auch bey der gattung brut an nahrung fehle. Diejenigen teiche, in welchen die kleine brut wächset, lässet man gemeiniglich 2 auch wol 3 jahr, wenn nemlich dieselben nicht gar zu fruchtbar sind, und man gern grossen satz haben will, stehen, alsdenn fischet man selbige ebenfals im früh-jahr, zählet die größten heraus, und bringet sie an gehörigen ort zum satze. Alle versetzung der fische soll und muß im früh-jahr geschehen, wenn das wetter noch nicht gar zu heiß ist. Karpfen, die man nunmehr verkaufen oder selbst brauchen will, werden gemeiniglich

niglich im herbst ausgefischet, denn um diese zeit sind sie am besten und fettesten. Solche satz-teiche werden ordentlicher weise mehr nicht als alle jahr einmal gefischet. Bey den streich-teichen ist zu mercken, daß man nach beschaffenheit der grösse, 5, 6, 8, 10 bis 12 laich-karpfen hinein setze, doch so, daß 2 theile mutter-karpfen, und 1 theil streicher darzu kommen. Auch darauf gesehen werden, daß man nicht zu viel grosse karpfen in einen teich setze, weil anderer gestalt die nahrung knap, das laich aber hohläugig, d. i. geringe und verdorben wird. Wenn man einen neuen teich graben zu lassen gesonnen ist, so müssen dabey alle umstände genau und reiflich untersuchet werden, hat man nun einen bequemen ort darzu ausfündig gemachet, kan man zum wercke schreiten. Man giebt dem teich-gräber von einer ruthe, jede zu 8 ellen oder 16 schuh ins gevierte gerechnet, gerader spaten tief, drittehalb bis vierthalb groschen, doch muß die setzung der rasen zum damme, ohne absonderliche belohnung mit eingehen. Die höhe des dammes soll nicht weniger denn 3 schuh, und nicht mehr denn 4 schuh über das wasser ausgehen. Die untere breite oder anlage des dammes muß in dem land-boden 6 schuh tief ausgegraben, und die ausgegrabene erde wieder fest eingestampfet werden. Bey anlegung der breite des dam-fusses muß man sich nach der grösse und menge des wassers richten, je grösser nun der teich, und an diesem ort tief und enge, je stärcker muß auch der damm angeleget werden. Man muß aber denselben inwendig gegen dem wasser zu fein flach machen, damit der teich desto bequemer kan gefischet werden, auch die last und gewalt des wassers den damm nicht leicht durchreissen möge. Wenn der damm 6 schuh hoch ist, muß er oben auch 6 schuh breit, und unten am fuß 18 schuh angeleget seyn. In einem neuen teich muß man das wasser gantz gelinde und gemach einlassen, weil der damm noch locker ist. Wo es die grösse des teiches erfordert, muß man an den seiten des dammes 2 oder mehr fluth-rinnen machen, damit das übrige wasser im fall der noth ablaufen kan. Die fluth-rinnen muß man von einem gegitter von engen aufrechts stehenden wohl eingezapften höltzern verwahren, damit die fische von der menge der wilden wasser nicht mit hinaus geführet werden. Oben am teiche, wo das wasser einläuft, und der teich flach ist, muß man es mit zäunlein wohl versehen, damit die fische dem frischen wasser nicht entgegen steigen, und fortgehen. Wo man keine fluth-rinnen machen will, setzet man an den damm etliche mönche, dieses sind breite und hohle höltzer, wie man sonst an das zapfen-loch zu setzen pfleget, dadurch das übrige wasser des teiches abschiessen möge. Das zapfen-loch muß mitten am teiche gesetzet werden, wo das wasser am tiefsten an damm stehet, damit man, wenn der teich soll gefischet werden, das wasser vom gantzen teiche fast ablassen möge. Vor dem zapfen-loch muß man einen gevierten durchlöcherten kasten von bretern oder einen geflochtenen zaun vormachen, daß die fische bey dem abzapfen nicht mit heraus gehen. Hinter dem ablauf des dammes kan man etwan auf 6 schritt einen kleinen zaun von reißig machen, daß wo die fische etwa durch den ablaß mit heraus kommen, sie da hinein fallen. Die teiche so man nicht mit karpfen besetzet, sondern wüste liegen lässet, damit sich der erdboden auf einander setzet, und sich gleichsam wieder erhole, woran die karpfen hernach desto besser darinnen gedeyen und wachsen, soll man, nachdem sie vorhero ausgetrucknet, vor winters umreissen, und darein etwas von geträyde sehen, weilen es dergestalt besser ist, als wenn sie nur mit hütung und gräserey genossen werden. Nach diesem, wenn es also mit den streich-teichen gehalten werden, so fänget man an, sie wiederum nach dem winter, oder auch noch vor winters zu wässern, worauf sie in der Fasten gehörig besaamet oder besetzet werden. Ordentlicher weise soll ein haus-vater seine karpfen-teiche, wenn sie 4 oder 5 mal gefischet worden, ein jahr feyren lassen, damit sie nicht allzusehr verödet werden mögen; wären sie aber zu sehr in abnahme gerathen und geschwächet worden, so muß er sie auch wol das andere und dritte jahr ruhen lassen. Indessen soll man sie diese zeit über auf folgende art zu bereiten: Das erste jahr reisse man den boden und rasen fein gemach um, bedünge ihn, und säe heide-korn, hirse oder wicken darein; das andere jahr kan man ihn besser nutzen, und roggen oder weitzen darinne bauen; im dritten jahr mag man wiederum den anbau verändern, und auf sothane weise kan man einen gantz verdorbenen teich wiederum in guten stand setzen und zum gewöhnlichen und ergiebigen nutzen tüchtig machen. Vor einen grossen vortheil vor die ausgemergelten und öden teiche wird gehalten, wenn man sie nach abgeschnittenen geträyde, entweder mit rüb-saamen, oder mit mag- oder mohn-saamen besäet, und alles bey einander, oder doch wenigstens einen guten theil davon, darinnen stehen, unterdessen aber den teich wieder anlaufen und besetzen-lässet.

Karre: Heisset ein wagen, dessen gestelle entweder auf einem rade ruhet, wie der schieb-karre, oder auf zweyen rädern, dergleichen die einspännigen wägen sind.

Karren-büchse: Ist ein feuer-gewehr, so auf einem karren, welches der schieß-karren genennet wird, feste gemachet ist, die wilden gänse, welche sonst als schlaue arglistige vögel nicht wohl zu schiessen sind, damit zu hinterschleichen und zu fällen. Der karren hat zwey räder; hinten an demselben ist eine starcke eiserne gabel, die man mit einem gewerbe hin und wieder, hoch und nieder wenden kan; in dieser gabel lieget ein doppel-haacken oder grosses metallenes rohr mit einem feuer- oder büchsen-schloß, und rechten schaft, wie ein ziel-rohr, mit einem bequemen anschlag und absehen, das wird mit einem eisernen durchzug an die gabel fest gemachet, daß es nicht wancken oder stossen kan. Vorne an dem wagen sitzet der weidemann, der das pferd lencken, und zugleich, wo er von wilden gänsen etwas in den feldern verspüret, es von ferne sehen kan; er muß aber nicht gerade auf sie zufahren, sondern einen weiten umschweif, als wolte er neben-weg und vor sie vorbey, für sich nehmen. Wenn er nun vermeinet, seitwärts nahe genug zu seyn, hält er mit dem karren stille, richtet seine büchse, nimmt das absehen, und schiesset ie schneller ie besser, weil sie auf vier oder fünf hundert schritte selten einen lassen zu sich nahen. Das rohr wird mit grossem schroten-hagel oder grossen lauf-kugeln geladen. Etliche machen sich von blech ladungen, patronen und cartätschen, füllen sie mit grossen schroten, so können sie ihre ladungen desto geschwinder vollbringen. Auf diese weise wird man oft vier, fünf oder sechs wilde gänse auf einen schuß bekommen. Diese karren-büchsen werden auf grossen teichen und seen, auch in grossen, weiten, ebenen feldern gebrauchet.

Kartätsche: Ist eine lange viereckigte bürste, von sauborsten gemachet, welche man zum putzen der pferde gebrauchet, indem sie den staub sehr wol aus den subtilen haaren nimmt. Unter währendem putzen pfleget man sie etlichemal über den striegel abzuziehen, und also den staub heraus zu bringen, welcher in die striegel fällt.

Karten-distel, weber-distel: Ist ein kraut, so mehrentheils wild wächset, doch auch, wo viel tuchmacher wohnen, aus dem saamen gezeuget wird. Es bekommt manns-hohe, starcke, stachlichte stengel, an welchen lange, breite und stachlichte blätter, je zwey gegen einander also stehen, daß sie eine hohlung machen, in welcher sich das regen- oder thau-wasser sammlet, und allezeit gefunden wird; daher o die vögel darnach fliegen, den durst zu stillen. An den spitzen der stengel wachsen rauhe, längliche köpfe, mit scharfen, umgebogenen stacheln, die man karten nennet. Zwischen denselben zeigen sich im sommer weisse blümlein, und darinnen endlich der saame. Die köpfe, oder karten, werden von den tuchmachern gebrauchet, und davon eine art bürsten gemachet, so sie kartätschen nennen, ihre tücher damit zu karten, oder auszukämmen. Die blätter zerstossen, oder der daraus gepreßte saft in ein tüchlein um das haupt gebunden, soll in der raserey sehr gut seyn. Das in den blättern enthaltene wasser wird vor trübe augen, und die sommer-sprossen zu vertreiben, gebrauchet. Im herbst findet man in dem marck kleine weisse würmlein, dieser 3 oder 4 in ein bläslein gethan, und auf die pulse gebunden, sollen das drey- oder viertägige fieber vertreiben. Auf den finger-wurm geleget, sollen sie denselben tödten. Auch brauchen sie die fischer zu einem käder vor die fische. Die zahmen karten-disteln wollen einen mehr truckenen als feuchten boden haben; sie werden zu anfang des frühlings in einen gedüngten boden gesäet. Oben im gipfel der karte befindet sich der beste saame. Das erste jahr tragen sie wenig und nichts taugliche karten, das andere jahr werden sie im Mertz 3 schuh weit von einander umgesetzet; man muß sie fleißig jäten und von beyschössen reinigen. Im Julio oder Augusto werden sie abgenommen, und auf einen haufen geleget, bis sich ihre grüne farbe in gelb verkehret; dann wird der saame herausgeschüttelt, und die karten zum verkauf aufgehangen.

Karten-spiel: Ist ein bekanntes spiel, so theils zur lust, theils um gewinnstes willen gespielet wird. Ein christlicher hausvater leidet solches weder bey seinen kindern, noch seinem gesinde, indem bekannt, daß es nur allzuviel unglück nach sich ziehet. Wenn auch nur die edle zeit damit versäumet wird, so ist es ein unersetzlicher verlust.

Karutze, siehe Karausche.

Kastanien- oder Kästen-baum: Hiervon ist bey dem artickel Castanien, und Castanien-baum etwas gedacht worden, alhier aber ist noch ein und anders beyzufügen nöthig. Dieses ist eigentlich ein ausländisches gewächse, und soll dieser baum von der stadt Castanda in Magnesia den namen führen. In Europa findet man ihn auf den Schweitzer- und Alpen-gebürgen, wie auch in der Sevenne, und anderswo in grosser Menge. In Deutschland arten sie sehr wohl, und werden in gärten zuweilen gantze alleen gemachet, weil sie ein schönes grünes und schattigtes laub haben; weil aber solches einen sehr bittern geschmack hat, will nichts darunter wachsen. Er liebet einen mittel-grund, der nicht zu feuchte und

nicht zu trucken ist. Die erziehung desselben geschiehet, theils durch die frucht, theils durch die schößlinge, so an der wurtzel ausschlagen. Die frucht wird im frühling, so bald man in die erde kommen kan, eine quer hand tief in ein luckeres erdreich auf die seite geleget, damit die keimen desto eher in die höhe kommen, und auf der andern seite die wurtzeln werfen können; die kastanien aber müssen dazu recht reif und tauglich seyn. Es giebt der kästen- oder kastanien-baum ein vortreflich bau- und brenn-holtz. Der stamm wird starck, und wächset in einem oder zwey jahren mehr, als ein anderer in vier bis sechs jahren. Zum bau-holtze hat es wegen seiner härte nicht nur einen vorzug, sondern auch, weil es wegen seiner bitterkeit nicht leicht wurm-freßig, wie das andere holtz, wird. Daher wohl nöthig, daß dieses baumes fortpflantzung besser besorget, und wenigstens die heer-strassen damit mehr besetzet würden. Dieses baumes laub gleichet denen blättern des so genannten wunder-baumes. Wenn man solche im frühlinge nahe am stamme untergräbt, jedoch daß die wurtzel nicht berühret wird, giebt es eine gute düngung. Die blüthe fällt wegen der artigen untermischung der weissen und rothen farbe überaus wohl in die augen, und hat die figur eines zapfens, daraus hernach die blumen werden. Diese bringet endlich rauhe und stachlichte hülsen, und hat ein jeder igel eine kastanie in sich. Es giebt dieser art bäume zweyerley, nemlich die zahme und wilde. Die letztere träget zwar früchte, die aber nicht können genossen werden, hingegen ist die frucht der zahmen desto angenehmer zu essen, wenn sie wohl gebraten werden. An etlichen orten der Schweitz und Sevenne werden sie gemahlen, das mehl mit roggen- oder weitzen-mehl vermischet, und statt des brodes gegessen, welches gar einen süßlichen und nicht unlieblichen geschmack hat. Die erziehung dieses baumes geschiehet meistentheils auf diese art: Man nimmt die frischen kastanien, leget sie auf einen haufen zusammen, und bedecket sie mit sand aus fliessendem wasser, lässet solche ohngefehr einen monat lang zugedeckt an einem dunckeln ort liegen; hernach wirft man sie, nachdem sie vom sande wohl gesäubert worden, in kaltes wasser, welche nun zu boden fallen, die sind zum versetzen am besten, und diese leget man wieder einen monat lang in sand, und handelt damit gleich dem vorigen, und solches geschiehet auch zum drittenmal, daß sie also drey monat auf die probe gesetzet werden; alsdenn versetzet man im frühling die schweresten, und zwar daß die spitzen in die höhe stehen, wenn man den ort vorher ein paar schuh tief umgegraben, und mit leichtem mist vermenget hat. Nach zweyen jahren kommen sie in die baum-schule in reihen, 3 fuß von einander, und in der reihe selbst hat jede einen fuß platz; darinnen bleiben sie 3 bis 4 jahre, werden fleißig gejätet, und von den unten herauskommenden seiten-ästen gereiniget. An denen orten, wo sie häufig wachsen, werden die schweine mit der frucht gemästet, wie mit eicheln. In der artzeney-kunst haben die kästen, die doch denen, welche ihrer zu viel geniessen, so gar gesund nicht sind, indem sie ein dickes und schweres geblüt machen und verstopfen, ihren guten nutzen, denn vor einen rasenden hundes biß soll nichts besser seyn, als wenn man eine kastanie mit saltz und honig stösset, und auf den verletzten ort leget. Machet man sie mit wein-eßig und gersten-mehl klein, so zertheilen sie die in denen brüsten der weiber geronnene milch, und erweichen dieselbe. Gleichwie nun das holtz des gemeinen kastanien-baums seiner güte und härte nach auch der eiche vorgezogen wird, indem es in dem wasser nicht schwindet, und sich zu wein-fässern ungemein wohl schicket: So ist hingegen dasjenige von dem indianischen maronen-baum desto schlechter, indem es sehr weich und brüchig ist, und nicht einmal zum brande taugt, auch weder flamme noch kohlen giebt, sondern dienet blos denen gärten zur zierde, und ist zu alleen einer der schönsten bäume.

Kasten: Nennet man ein höltzern zusammen gefügtes hohles behältniß, entweder ohne schloß, bänder und deckel, wie die zu denen garten-gewächsen gebräuchlich; oder mit dergleichen stücken versehen, worein man bey einer haushaltung allerley geräthe und sachen zu verschliessen pfleget.

Kasten: Wird auch an einigen orten ein geträyde-boden, korn-schütte, oder korn-speicher genennet, darauf man das geträyde in vorrath zu schütten pfleget. Siehe Geträyde-Kasten. Auch hat man maltz-kasten.

Kasten-Karren, siehe Radeberge.

Kater: Ist das männlein unter den einheimischen katzen. Bey denen wilden aber wird dieser ein baum-rutter genennet.

Katze: Es ist dieses so bekannte vierfüßige thier ein wegen der ratten und mäuse gantz unentbehrliches geräthe in einer wohlbestellten haus-wirthschaft, wiewol es nicht allenthalben seine gönner findet, entweder wegen einer angebohrnen antipathie, oder bey unachtsamen köchinnen, die ihnen das gewöhnliche mausen nicht abgewöhnen können. Das männliche

liche geschlecht wird der kater, das weibliche aber die kitzin genennet. Sie sind einer überaus hitzigen natur, so daß auch ihr fett vor das wärmste und durchdringeste gehalten wird. Ihr athem und haare sind denen menschen schädlich, und sollen letztere denen, so sie verschlucken, die schwind-sucht verursachen. Man theilet sie in zahme und wilde katzen. Die erstern lieben die gesellschaft der menschen, und sind sehr liebkosend und freundlich gegen dieselben, dabey aber auch falsch, daß wenn man sie aufs beste streichelt, sie einem die belohnung dafür mit ihren tatzen empfinden lassen. Der gestanck ihres urins, sonderlich des katers, ist unerträglich, und schwer zu vertreiben. Die katzen-bisse werden geheilet, wenn man werg, in wein getauchet, darüber leget. Gleichwie die katzen in den häusern ratten und mäusen nachstellen, also thun sie auch auf den feldern dem kleinen wildpret, als haasen, rebhühnern und dergleichen. Daher die königl. schwedische regierung zu Cassel anno 1735 allen und jeden unterthanen, sonderlich die auf dem lande wohnen, ernstlich anbefohlen, denen jungen katzen die ohren abzuschneiden, weil die erfahrung lehret, daß selbige alsdenn so wenig, als ein hund mit abgeschnittenen ohren, sich der freyen luft, wind und regen exponiren. Es ist ein sehr geiles thier, welches sich starck vermehret, und werden die, so im May geworfen, vor die besten mause-katzen gehalten.

Die wilden katzen sind grösser als die zahmen, haben grau und schwartze streifen, und einen dicken zottlichten mit schwartzen ringeln versehenen schweif; sie rammeln im Februario; tragen 9 wochen, und setzen etwa 3 junge, und wenn sie zwey jahr alt, sind sie vollkommen. Ihre wohnung ist in dicken wäldern, gesträuchen und in felsen, und gehen des nachts auf die felder, oder lauren auf den ästen der bäume, und springen als ein pfeil herab, so bald sie unten etwas gewahr werden. Ihre Augen sehen scharf, und hören sehr leise, daher ihnen nicht leicht etwas entgehen kan. Die anzahl ihrer jungen erstrecket sich niemals über drey, und wenn diese nur zwey monat alt sind, gehen sie schon mit den alten auf den raub der jungen vögel, werden sie aber 15 bis 18 monat, so sind sie zum raube vollkommen geschickt und starck. Man fänget sie in einem viereckigten kasten, in welchem eine todte henne, oder auch nur eyer geleget werden. In selbigem machet man ein länglich holtz quer über, und stellet ihn wie einen mäuse-kasten auf, wenn nun das thier hineinspringet, und gedachtes quer-holtz berühret, so schläget sich der kasten zu. Andere fangen sie mit gewissen eisen, welche man vor ihre schlupf-winckel stellet. Wiederum andere haben gewisse lock-pfeifgen, damit sie ihrem geschrey nachahmen, locken sie zu sich in der nähe, und schiessen sie also. Die waidmännischen redens-arten von ihnen sind folgende: Der kater wird der baum-rutter, das weiblein die kitzin genennet. Wenn sie von hunden gefangen und todt gemachet werden, heisset es gewürget. Die haut oder das fell heißt der balg, wenn dieser abgezogen wird, heißt es gestreifet. Zu denen medicamenten, so von der katze genommen werden, rechnet man sonderlich den kopf einer schwartzen katze, wenn dieser zu asche verbrannt, und von derselben täglich dreymal ein wenig in die augen geblasen wird, ist ein vortreflich mittel wider verschiedene augen-mängel, als: Nägel, felle und staar. Die leber gebraten, gedörret und gepülvert, nützet wider den stein. Die galle hat die kraft, eine todte frucht im mutter-leibe abzutreiben. Das fett oder katzen-schmaltz erwärmet, erweichet, zertheilet und lindert allerhand glieder- und zipperlein-schmertzen mit verwunderung, und stillet die colic und grimmen der mutter. Wenn man dem kater unter dem schwantz eine ader öfnet, und des blutes drey tropffen in einem dazu gehörigen wasser trincket, curiret solches das fraisch; das aus einem ohr gelassene katers-blut über den fressenden rothlauf äuserlich gestrichen, thut gute würckung. Der destillirte urin thut wider die taubheit gute dienste. Katzenkoth mit senf vermenget, und mit eßig zu einer salbe gemachet, ist ein bewährtes mittel wider das haar-ausfallen, wenn man den ort, da die haare ausgehen, oder der schon haar-los ist, damit öfters bestreichet. Katzen-hirn, welches allein, nicht aber die gantze katze etwas giftiges an sich haben mag, daraus bereitet das verliebte frauenzimmer liebes-träncke, die manns-personen zu ihrer liebe zu zwingen. Der katzen-balg, sonderlich der wilden, wenn er wohl zugerichtet ist, erwärmet die von kälte und flüssen erstarrete glieder, und heilet sie besser, als alle andere mittel, wenn es auf den schmertzhaften gliedern beständig getragen wird, wem aber die katzen von natur zuwider sind, dem thut auch der balg keinen effect, wie solches die erfahrung ausweiset. Wassersüchtigen und aufgeschwollenen personen werden die bälge zu brust-lätzen verordnet, iedoch daß sie die haare auf blosser haut tragen, dadurch das aufgedunsene sodenn vergehen soll.

Katzen-auge, sonnen-auge, weisser augenstein: Ist ein halb-durchsichtiger stein, dessen grund weiß, hat in

in der mitte eine schwärtze, gleich einem aug-apfel, um welche ein regenbogen herum gehet, also, daß er einem menschlichen auge nicht sehr ungleich siehet. Er ist seiner seltsamkeit wegen höher im werth, als der achat.

Katzen-balsam, hertzens-trost: Ist ein wildes kraut, so hin und wieder auf denen brach-äckern wächset.

Katzen-klee, siehe Hasen-klee.

Katzen-kraut, siehe Baldrian.

Katzenmüntz, nept: Ein kraut, an dem die blätter, wie an der melisse, zerkerbt, und mit einer graulichten wolle überzogen sind. Es dienet in mutter-beschwerungen, verstopfung und unfruchtbarkeit. Wegen des allzustarcken geruchs wird es selten innerlich gebrauchet, zumal da die krausemüntze eben so gut ist.

Katzen-pfötlein: Ein niedriges wolliges kraut, welches sich auf die erde ausbreitet. Die blüthe reiniget, dienet zu den wunden, lindert, und ist zur brust verträglich; sie verstellet das blut, und befördert den auswurf. Man hat auch eine conserve davon, die in den brust-beschwerungen gebrauchet wird.

Katzen-pfötlein, siehe Maus-öhrlein.

Katzen-stein, katzen-silber: Einige nennen es auch frauen-eis, aber unrecht, ist ein harter, heller, spießigt und täfelicht oder blätterlicht brechender und gläntzender stein.

Katzen-wolf, siehe Luchs.

Katzen-zahl, siehe Kannen-kraut.

Kauen: Heisset die groben speisen mit den zähnen zermalmen, oder in deren ermangelung mit dem zahnfleische zu zerdrücken, damit sich solche verschlucken lassen. Je mehr eine speise gekauet wird, je eher und besser wird sie verdauet. Von dem wiederkauen der thiere, siehe Wiederkauen.

Kauf-anschlag, siehe Anschlag.

Kauffarthey-schif: Ist ein schif, welches der handlung wegen in andere länder gehet.

Kauf-contract: In allen handlungen haben die menschen bey itzt verderbten zeiten höchst ursache auf ihre sicherheit zu sehen, und es nicht auf blosse worte und verheissungen ankommen zu lassen. Damit man aber von den verbindlichen verabredungen sich keine falsche begriffe mache, so ist dienlich, denen ungelehrten zum besten, eins und das andere dabey zu erinnern. Wenn Titius dem Cajo etwas versprochen, solches aber vom Cajo weder schrift- noch mündlich acceptiret worden, und es sich nun fügen kan, daß Cajus gar zurücke tritt, so bilden sich viele ein, der handel sey vollzogen, und Titius könne auf vollziehung sothanen handels sicher klagen, welches aber keinen grund hat. Daher ist die regul: Wenn ein handel vor fest und geschlossen soll geachtet werden, müssen alle interessenten darein willigen, es geschehe nun schrift- oder mündlich. Alle arten derer verabhandlungen, die in den rechten vorkommen, denen hauswirthen zu erklären, ist hier unmöglich, auch unnöthig. Der kauf-contract ist das vornehmste stück. Dieser geschiehet, wenn einer dem andern eine gewisse sache, und deren eigenthum vor baar, oder nachhero zu zahlendes geld, überlässet. Sind beyde theile damit zufrieden, und zwar ohne bedingung, so ist der handel verbindlich, und einer wie der andere kan auf die erfüllung klagen, nur mit dem unterscheid, daß der käufer, so lange ihm die sache nicht wircklich übergeben ist, kein so starckes recht hat, als wenn ihm solche bereits wäre übergeben worden. Wenn mir also einer eine mir verkaufte und schon übergebene sache, z.E. wiedernimmt, so kan ich auf zurückgebung der sache unterschiedene klagen anstellen; hingegen, wenn die mir verkaufte sache mir noch nicht übergeben ist, muß ich nur klagen, daß der verkäufer zu erfüllung des perfecten kaufs angehalten werden solle. Jedoch muß ich auch selbst prästanda prästiren, und das kauf-geld, daferne keine tage-zeiten ausgemachet worden, bezahlet haben, welche erfüllung des contracts meiner seite mit in die klage zu setzen, und nachher zu erweisen ist. Ein anderweites vorurtheil oder irrthum ist, daß viele ungelehrte dafür halten: Wenn sie dasjenige bezahlten, was zum reu- und wandel-kauf gesetzet worden, so sey ihnen erlaubet, von dem kauf abzugehen; es hat aber damit diese bewandniß: Ordentlicher weise ist die regul, daß ein jeder den kauf halten müsse, wenn gleich darinnen ein gewöhnlicher reu- und wandel-kauf gesetzet worden, und wer davon abgehet, wird nicht nur in die bezahlung des reu- und wandel-kaufs, sondern auch in die vollziehung des kaufs selbst verurtheilet. Weil aber gedachter irrthum absonderlich unter denen bauers-leuten fast allgemein ist, und diese um sothanen irrthums willen den kauf gleich anfangs mit der intention schliessen, daß der reu- und wandel-kauf die meinung haben solle, von dem kaufe abgehen zu dörfen, hiernächst alle verabhandlungen, so viel möglich, nach dem sinn derer, die sich vergleichen, auszulegen sind; so pfleget man in ermeldten falle, bey gemeinen und bauers-leuten, insgemein nur auf die bezahlung des reu- und wandelkaufs, nicht aber auf vollziehung des kaufs selbst, bey abfassung derer urthel zu sprechen. Eine fernere

nere regul ist, daß ein jeder käufer sich erkundige, ob auch die sache dem verkäufer eigentlich zustehe? Ob er allein, ohne zuthuung anderer, das eigenthum daran habe? Ob sonst was im wege stehe, das den verkauf hindern könne? Denn wenn z. E. die meuble gestohlen, kan ich, als käufer, vielerley verdruß und schaden davon tragen; daher man absonderlich mit beweglichen sachen und unbekannten personen sich wohl fürzusehen hat. Wenn ich z. E. einem unmündigen etwas abkaufen will, so muß es mit zuziehung seines vormunden geschehen, und überdies muß vorhero ein decretum alienationis von dessen obrigkeit, d. i. ein bescheid, nach welchem die obrigkeit den handel vor nöthig, und dem unmündigen nützlich erkläret, und darein williget, ertheilet worden seyn. Noch mehr vorsicht ist zu gebrauchen, wenn man von einer gantzen bürgerschaft oder gemeinde etwas kaufet, indem solchen falls, unter andern erwiesen werden muß, daß das kauf-geld zum nutzen der bürgerschaft wircklich angewendet worden; wannenhero wohl gethan, wenn das geld gleich, sobald es gezahlet wird, vor so etwas, daß der bürgerschaft einen unstreitigen und beständigen nutzen bringet, in beyseyn des käufers, angeleget wird, wozu man, vor erlegung des geldes, die nöthigen präparatoria machen kan. Am besten ists, es bedienet sich ein ungelehrter in allen dergleichen fällen des raths eines geschickten advocati. Ferner ist vor vollziehung eines kaufs wohl zu untersuchen: Ob jemand ein recht oder forderung habe, so auf dem zu erkaufenden grund-stück haftet? Und da ist es nicht genug, daß man sich bey der obrigkeit erkundige, ob noch alte kauf-gelder, die auf der schwelle haften, restiren? Ob das guth verconsentirt sey oder nicht? Sondern man muß auch untersuchen, wie der verkäufer mit seinem eheweibe, in ansehung ihres weiblichen einbringens oder auch mit den kindern erster ehe, oder in betracht dieser ihres mutter-theils, stehe? Denn in dergleichen fällen haben absonderlich hier zu lande die kinder und das eheweib ein stillschweigend unterpfand an dem guthe, der besitzer mag seyn wer er wolle. Ferner in ansehung derer öffentlichen abgaben hat es zuweilen das ansehen, als ob in den gewöhnlichen quittungs-büchern alles quittiret sey, und dennoch findet sich nachhero bald bey diesem bald bey jenem einnehmer ein alter rest, der auf der schwelle haftet. Da hält man sich an das grund-stück, und den nunmehrigen besitzer, wenn nun der verkäufer nichts mehr im vermögen hat, so kan er sich an demselben nicht wieder erholen. Damit der käufer das eigenthum an einem ihm verkauften grund-stücke erlange, ist nicht nur nöthig, daß beyde contrahenten den kauf mit einander vollzogen haben, sondern es wird auch noch erfordert, daß verkäufer die lehn davon vor der ordentlichen obrigkeit auflasse, und das grund-stück den käufer in lehn gereichet werde. Gültig ist wol dergleichen contract, der mit aller interessenten bewilligung geschlossen worden, und kan einer den andern, der davon abgehet, zu erfüllung des kaufs schon anhalten, obgleich die lehns-reichung noch nicht erfolget ist; aber es ist nicht zu sagen, daß bey ermangelnder lehns-reichung der käufer eigenthümer vom guthe sey; woraus denn in denen rechten allerhand wirckungen folgen. Solte hingegen die lehns-reichung, aber nicht die übergabe erfolget seyn, so wäre der käufer zwar eigenthümer, aber nicht besitzer des guthes, welche in denen rechten abermals andern effect nach sich ziehet. Ein kauf wird entweder über pausch und bogen, oder nach dem anschlage geschlossen. In jenem fall wird das grund-stück seinem namen nach benennet, es mag groß oder klein seyn, und schadet nichts, wenn gleich ein gewiß maas oder anzahl davon gesaget worden, wenn nur solches maas nicht unmittelbar zur beschreibung der verkauften sache und nicht als eine bedingung gesetzet, sondern dessen nur beyläufig erwehnet worden. Z. E. Titius verkaufet Cajo das sogenannte thal-holtz rc. wie es in seinen reinen und steinen innen gelegen; ist der verkauf in pausch und bogen. Hingegen wenn gesagt wird: Titius verkaufet Cajo 100 scheffel sogenanntes thal-holtz rc. ist der verkauf nach der maas. Ist der kauf nach der maas geschlossen, und die sache leidet vor der übergabe schaden, so gehet dieser schade über den verkäufer, so lange nemlich, bis er die sache den käufer zugezehlet, gewogen oder zugemessen hat, welches im gegentheil bey einem über pausch und bogen geschlossenen kaufe nicht statuiret wird. Desgleichen bleibet man in jenem fall genau bey dem maase, zahl und gewichte; so daß, wenn ich 100 scheffel verkaufet, und deren nur 99 ich dem käufer oder wenn es 101 scheffel wären, der käufer mir wegen eines scheffels gerecht werden muß, welches von einem über pausch und bogen geschlossenen kaufe nicht kan gesaget werden. Doch ist unter dem schaden, welcher der nach der maas verkauften sache widerfähret, ein unterscheid zu machen. Wenn z. E. der wein, den ich schon ausgekostet, vor der übernahme verdirbet, so gehet der schade über mich, als den käufer, wenn aber solcher nicht nur verdirbet, sondern gäntzlich eingebüsset und gestohlen wird, über den

den verkäufer. Wenn das kauf-geld völlig oder zum theil auf tage-zeiten gesetzet worden, und es hat sich der verkäufer weder das eigenthum, noch eine pfand-gerechtigkeit an dem verkauften grund-stück in dem kaufe ausdrücklich vorbehalten, so halten einige dafür, daß bey nachhero sich ereignenden concurs, der käufer nur unter die gemeinen gläubiger zu setzen, und daß die hypothec vor stillschweigend nicht zu achten sey. Es ist wohl gethan, wenn der verkäufer, dafern er sich das vorkaufs-recht bedünget, an dem guthe das unterpfand sich zugleich verschreiben und die obrigkeit in sothane hypothec consentiren läßt. Ein pacht- oder mieth-contract ist, wenn einer dem andern eine gewisse sache oder dienstleistung, sich solcher sache oder dienstes zu bedienen, gegen erlegung eines ausgemachten pacht-geldes, zinses, oder lohns überlässet; sonst eine arendirung oder locatio conductio genannt. In ansehung des pacht- oder mieth-contracts nun ist folgendes noch auszumachen, und dem pacht-contracte nach belieben, oder wornach man sich vergleichen kan, einzuverleiben. 1) Wie es mit extraordinairen oder ungewöhnlichen anlagen solle gehalten werden? Gleichwie z. E. ein pachter des pfarrers und der kirche eben sowol als der verpachter benöthiget ist, soll er zu dergleichen anlagen, die z. E. zu erbauung derer geistlichen gebäude gemachet werden, ebenfals das seinige mit beytragen. 2) Onera personalia muß der pachter übernehmen. 3) Die caution beträget insgemein halb so viel als das pacht-geld, zumal das pacht-geld zu halben oder viertel-jahren entrichtet wird. Denn, wenn solchenfals der pachter mit 1 oder 2 terminen nicht inne hält, so ist dergleichen caution doch noch hinlänglich. 4) Ob die caution zu verinteresiren sey oder nicht mit 4 pro cent, ist auszumachen. In ansehung eines mühlen-pachts kan nach gefallen verabredet und bedungen werden, daß, wenn pachter die mühle, ohne sein verschulden, über vier wochen nicht nutzen könte, ihm einiger erlaß geschehen, überdies auch die arbeit, die er über diese 4 wochen mit seinen leuten daran thut, ihm gut gethan werden solle. Alles nemlich in dem fall, wenn z. E. wegen mangel des wassers, oder wetter-schaden, u. d. g. die mühle 4 wochen über beständig stille stehen müßte. 5) Ist der verletzung über oder unter der helfte des pacht-geldes zu renunciren, sowol als der einwendung, als hätte der anders seines orts dem contracte keine genüge gethan, wobey sorgfältig auszudrücken ist, wer, und in was vor fällen einer den beweiß, in ansehung dieses oder jenen anführens zu übernehmen habe, ingleichen welche art des beweises gelten solle? 6) Muß pachter des juris retentionis sich begeben und versprechen, daß er nach endschaft der pacht-zeit nicht im guthe unter einigem vorwand sitzen bleiben wolle, sich auch nach gelegenheit des denen pachtern sonst zustehenden verpacht-rechts begeben. 7) Das zu verpachtende guth ist, so viel möglich, mit allen bey-güthern, pertinentien und dergleichen, welche entweder verpachtet, oder vorbehalten worden, zu beschreiben, z. E. das guth an allen zubehörungen, an feldern, wiesen, gräserey, zinsbaren stücken u. d. g. zu specificiren. 8) Das pacht-geld kan zwar einzeln zu bezahlen gesetzet werden, dessen ohngeachtet aber ist dienlich, daß man setze: Pachter solle die sechs jahr über in summa ... rthlr. geben, d. i. daß man das pacht-geld derer 6 jahre in eine summe bringe: Denn so ist mit endigung eines oder zweyer jahre der pacht nicht zu ende; folglich ist der verpachter nicht verbunden, wegen eines kleinen miß-wachses erlaß zu thun, sondern man muß bey ausrechnung des schadens die gantzen 6 jahr vor augen haben. 9) Ist auszumachen, ob pachter unter verpachters jurisdiction stehen solle, im fall letzterer sich solche bedungen und ausgezogen hat. 10) Soll der pachter die felder behörig düngen, kein geströde und dünger verkaufen, auf die grentzen acht haben, neuerliche triften nicht gestatten, u. d. m.

Kaul-ärse: Ist eine gewisse art eines ungeziefers, welches sich im wasser aufhält, und die brut der fische wegzuschnappen in gewohnheit hat. Sie sind, wenn sie recht groß, fast eine viertel elle lang, und haben die gestalt an kopf und maul wie die aal-ruppen, ausser daß sie hinten etwas spitzig zugehen. Auch führen eben diesen namen diejenigen hühner, welche keinen schwantz, sondern statt dessen glatte über einander liegende federn haben.

Kaul-bärsch: Hat seinen namen daher, weil er rundlich, oder nach dem deutschen kaulicht ist. Sie erlangen niemals die grösse eines haupt-stock-bärsches, sondern die meisten sind fingers lang, die größten eine spanne, selten drüber. Der leib ist gantz mit schuppen bekleidet, von farben gelblich, mit schwartzen puncten; der bauch aber ist weiß. Die stacheln auf dem rücken sind nicht weniger steif und scharf, als am stock-bärsch. Sie sind gesünder als die stock-bärsche. Ein mehrers siehe Peers.

Kaul-bärsch-stein: Wird in den köpfen der kaulbärsche gefunden, und sind ein brech-mittel wider den stein und verstopfung des harns, den krampf und die schwere noth.

Raute, Knocke: Nennet man ein gehechseltes derb zusammen gedrehetes und von oben zugeschlungenes bund flachs; und gehen zwölf kauten auf einen kloben.

Kautz, Käutzgen: Eine kleine art eulen, in der grösse einer tauben, doch mit einem grossen kopfe. Sie halten sich in hohlen bäumen und verfallenen gebäuden auf, und bringen 4 auch wol 5 junge aus. Ihre nahrung sind junge vögel, mäuse und dergleichen, so sie des nachts fangen. Sie bleiben den winter hier, und ziehen nicht weg. Man brauchet sie wie die eulen zum vogel-fang; man muß sie aber aus dem neste holen und mit sperlingen oder andern fleisch aufziehen. Wenn sie des nachts starck schreyen, deutet es veränderung des wetters an.

Kayser-crone, siehe Kaiser-crone.

Kayser-wurtz, siehe Meister-wurtz.

Kefer, siehe Käfer.

Kegel-spiel: Ist ein bekanntes spiel, wo mit einer kugel nach den kegeln geschoben wird. Jetziger zeit schiebet man meistens auf dem sogenannten langen-leich. Es ist ein spiel, wo, wenn das jahr um ist, sämtliche spieler verlohren, und die büchse nur allein gewonnen hat.

Kehl-balcken: Ist ein balcken eines dachwercks, der in der mitten 2 gegen einander stehende sparren verbindet.

Kehle: Ist der theil des halses, der forne gleich unter dem kinn sich befindet, und gleichwie der magen aus 3 pergament-häutlein bestehet, wodurch der tranck und die speisen in den magen hinunter gebracht werden; einige heissen es auch den schlund. Zuweilen verstehet man auch durch dieses wort die gurgel, daher folgende redens-arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte kehle kommen; dieser hat eine helle oder heische und rauhe kehle; die kehle schmieren u. s. f.

Kehl-kraut, siehe Zapfen-kraut.

Kehl-rinne: Ist im bau der ort an einem dach, wo 2 dächer zusammen stossen, und einen winckel mit einer höhlung machen. Die kap-fenster machen kehlrinnen auf den dächern.

Kehlsucht: Ist eine pferde-kranckheit, welche von einigen das drüsen genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem rotz zu unterscheiden, suche unter dem wort Drüsen und Feifel.

Kehr-besem: Ist eine besondere art höltzerner bürsten, welche aus geschmeidigen gelben rüthlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden, sind, daß sie mit dem einem ende einen festen nicht allzulangen stiel oder grif ausmachen, mit dem andern ende aber sich wie ein gewöhnlicher besem aus einander breiten. Man bedienet sich dererselben, den staub, so auf den kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten eigenschaft, daß solche dem tuche nicht so viel schaden bringen, als die sonst eingeführten scharfen kehrbürsten.

Kehr-besem, siehe auch Besem.

Kehr-bürste, Kleider-bürste: Ist eine von starcken borsten auf allerley art und in verschiedener grösse zusammen gesetzte bürste, womit man die kleider von dem darauf gefallenen staube und andern unflat reiniget. Diese borsten werden in dem stiel, der entweder mit farben überstrichen, oder mit buntgefärbten leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingeküttet, theils auch mit draht eingeflochten befestiget, davon die letzte art die dauerhafteste, die eingeküttteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen, welche man zu sammet und seidenen zeugen gebrauchet, werden nicht so starcke borsten, sondern weiche haare genommen, damit man die seiden-waaren nicht rauch und fäsigt kehre, und nennet man solche wegen ihres gebrauchs sammetbürsten.

Kehricht, Auskehricht, Heißt aller staub, koth, sand, knochen und abgänge von allerhand sachen, so man nicht mehr brauchen kan, und allerhand unflat. rc. welchen man aus denen zimmern, sälen und andern abtheilungen eines hauses, vom boden, denen decken und andern geräthe, mit allerhand besem zusammen kehret und hinaus schaffet, solcher gestalt aber zimmer und sachen reiniget und vor mancherley verderb, so der unflat, staub, it. der fliegende und gelegte saame des ungeziefers verursachet, verwahret. Dieses geschäfte selbst ist also sehr nöthig in einer wirthschaft, obwol der auskehricht etwas verächtliches ist. So verächtlich aber diese sache, nemlich das kehricht ist, so wirft es doch ein land-wirth nicht gantz und gar weg, sondern es ist sehr nützlich, eines theils alles kehricht fein an einen gewissen ort in eine kehricht-bucht zusammen schütten zu lassen, damit man die bisweilen verlohrnen und darunter gekommenen, nicht aber gleich vermisseten sachen darinnen aufsuchen könne, theils aber damit solches in der luft zu guten dünger werde, und hernach auf den acker geführet werden könne, wo er sich am besten hinschicket. Denn es ist kehricht vor einiges land und vor einige früchte, sonderlich in gärten, ein sehr guter dünger. Man kan ihn aber auch noch zur anlegung der nutzbaren salpeter- und erd-gruben, davon der artickel Salpeter nach-

nachzusehen, wenn er nicht aus allzuvielen sande bestehet, brauchen. Solcher gestalt kan ein landwirth alles brauchen, denn, wenn nur viel knochen, stücken abgänge vom papier, leder, federn, wollene fleckgen, ja fettigter, blutigter und ander thier-kothigter schmutz und unflat darunter ist, so ist er desto besser und schicket sich am besten zum nutzen des kehrichts.

Kehrwisch: Heisset dasjenige instrument, womit man den heerd eines back-ofens oder einer andern feuerstätte von der bey der heitzung angewachsenen asche säubert und reine kehret; daher dieses mit unter die geräthschaft eines back-hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an eine lange stange fest gebundenen wisch aus starcken frischen stroh, welches man, damit es von der grossen hitze des ofens, und dem in der asche noch glimmenden feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem gebrauche fleissig ins wasser einzutuncken pfleget.

Keichen, auch Engbrüstigkeit, Anhelatio: Ist ein wort, welches sonderlich in der pathologie von den herren medicis bey dem zufalle des asthmatis, so im deutschen der dumpf heißt, gebrauchet zu werden pfleget, und wird eigentlich dadurch eine gewisse beschwerlichkeit im athemholen verstanden. Gestalt diejenigen, welche an besagtem übel des dumpfs laboriren, ohne starcke beschwerung nicht die geringste anhöhe noch weniger eine treppe oder leiter aufwerts steigen können, da niederwerts hingegen es ihnen nicht sauer wird. Weil nun das keichen oder die engbrüstigkeit gar verschiedene ursachen hat, von welchen dieser zufall ursprünglich herrühret; so ist demselben auch nicht auf einerley weise zu begegnen, wenn anders gründlicher widerstand geschehen soll. Sonsten aber dienen darinnen diejenigen artzeneymittel, welche in brust-beschwerungen überhaupt ihren nutzen haben: Beym anfange dessen finden auch gelinde vomitoria statt, und schaffen viel diensames. Im gemeinen leben saget man auch von denen, welche starck gelaufen und dadurch kurtzathenig worden sind, quod anhelent, daß sie keichen. Siehe auch Engbrüstigkeit.

Keil: Ein werckzeug, womit man ein stück holtz oder einen andern festen cörper aus einander treibet. An einem ende ist er breit und an dem andern scharf.

Keime: Heisset man dasjenige auge an einem gewächse, welches unmittelbar aus der wurtzel oder dem saamen seiner wurtzel von der natur heraus getrieben wird, aus welchem hernach, bey ungehinderten wachsthum die sache selbst und ihre vermehrung bestehet. Dannenhero, wenn in einem saamen der ort, woselbst der keime lieget, oder der keime selbst schaden leydet, bleibet dieses unfruchtbar, und wird niemalen zum wachsthume gebracht werden können, folglich pfleget man auf die erhaltung des keimes an denjenigen sachen wohl acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht ist. Ausser diesem giebt es noch 2 fälle, darinne man um die keime eines gewächses sorge träget: Theils geschiehet es eine gewisse speise daraus zu bereiten, dergleichen die hopfen-keimgen, der spargel u. s. f. Andern theils wegen des geträncks bey dem maltzen; denn so nach der erweichung ein maltz nicht gehörig gewachsen, welches gar nicht geschehen kan, wenn der keim verwahrloset und etwa abgestossen worden, ist es verdorben, und giebt kein gut geträncke.

Keiser-crone, siehe Kaiser-crone.

Kelch: Blumen-gärtner nennen also gewisse blumen, so die gestalt eines kelchs haben, als da sind die lilien, tulipen u. d. g. Oder auch die hülse, woraus die blume bricht, wie bey den rosen, negelein und dergleichen.

Kelle: Ist ein aus holtz oder blech verfertigter löffel an einem langen stiel. In denen küchen finden sich derer zweyerley gattungen, die rühr-kelle, womit man die am feuer stehende speisen im topfe herum zu rühren pfleget, daß sie sich nicht darinnen anlegen, suche Koch-löffel, und die Schaum-kelle, oder der Schaum-löffel, dieser ist ein grosser tiefer blecherner löffel, meistentheils durchlöchert, womit die kochenden speisen abgeschäumet werden.

Keller: Ist ein unterirrdisches von steinen aufgeführtes gebäude oder gewölbe, welches das vornehmste stück bey einem hause ausmachet, um darinne allerley geträncke, und zur wirthschaft dienlichen vorrath, frisch und gut zu erhalten. Man kan aus dessen angebung einen geschickten baumeister urtheilen. Er soll zum wenigsten 12 schuh zur höhe und im lichten haben; die breite soll so groß seyn, daß in der mitte ein geraumer gang zwischen den wein- oder bier-fässern bleibe, und diese zum wenigsten eine gute halbe elle hinten von der mauer abstehen, damit man bequem herum gehen, und die von der feuchtigkeit angelaufene fässer reinigen möge. Die läger müssen von guten starcken eichen-holtz gemachet werden. Das gewölbe soll aus einem halben circul bestehen, welches man ein tonnen-gewölbe nennet, und muß seine eigene mauren, ohne nachtheil der grund-mauren des obern gebäudes haben; jedoch muß dabey hauptsächlich gesehen werden, daß im grunde keine wasser-quellen, oder andere überflüßige feuchtigkeit befindlich sey, und die fässer und

und das darinnen seyende schaden leide. Der eingang oder die keller-treppe muß geraum, und die stiegen nicht über 7 zoll hoch seyn, der stufen breite aber oder der auftritt soll wenigstens eine halbe elle haben. Ein keller erfordert auch billig eine doppelte thür, eine gegen norden, die andere kan zur seiten des hauses, etwa unter der haupt-treppe, oder wo es am füglichsten, angebracht werden. Die erstere wird nur gebrauchet, die fässer von allerley grösse hinab zu lassen. An einigen orten auf dem lande, findet man, daß eine gantz besondere kleinere treppe aus dem keller in die wohn-stube gehet, zu dem ende, damit von dem gesinde nichts heimlich möge verschleppet werden. Die keller-fenster oder löcher müssen mit denen fenstern des wohn-hauses symmetrie machen, und auswendig einen halben oder gantzen schuh von der erden erhaben seyn, damit das regen-wasser bey starcken güssen nicht hinein laufen kan. Sie müssen mit starcken eisernen gittern und thüren von eisen-blech verwahret werden, und die mehresten öfnungen, wenn es seyn kan, gegen Norden gehen. Der boden des kellers soll mit breiten und wohl verkütteten steinen beleget werden, und zwar dergestalt, daß der boden etwas abhängig gemachet, und am ende der mitte ein grosser steinerner kasten oder trog eingesencket, und mit starcken eichenen pfosten bedecket, auch auf allen seiten rinn-löcher gemachet werden, damit, wenn etwa durch unglück ein faß rinnend würde, oder gar sprünge, das geträncke sich in solchem trog sammlen möge. Allein wo fleißige aufsicht ist, wird es dieser vorsorge nicht bedürfen, indem ermeldte kasten ohne beschwerlichkeit nicht sauber können gehalten werden, auch bisweilen allerley geschmeiß und ungeziefer sich darinnen generiret. Ein neu gebauter keller, ehe etwas vom geträncke hinein geleget wird, muß fleißig geöfnet, und mit wacholder, wohlriechenden kräutern oder anderm räuchwerck oft ausgeräuchert werden. Was einen übeln geruch giebt, als käse, sauer-kraut, öhl, und sonderlich saure milch, soll man in den wein- und bier-keller nicht bringen, weil das geträncke davon verdirbet, auch verhüten, daß keine cloacken und mistpfützen sich in der nähe befinden. Im sommer sollen alle öfnungen vor dem sonnen-schein sorglich bewahret seyn, auch verhüten, daß kein blitz hinein leuchte, als dadurch das geträncke farbe und geschmack verlieret. Man muß daher die keller-fenster zum öftern mit grünen rasen belegen, und diese zuweilen begiessen. Im winter aber, vor der strengen kälte, sie mit stroh-decken wohl verwahren, und im aus- und eingehen die thüren nicht offen lassen. Kohlen-dampf und rauch darf nicht hinein gebracht, vielweniger ein inschlitt-licht ausgelöschet werden. An denen orten, wo starcker wein-wachs, oder brau-wesen ist, und viel lager-biere gesotten werden, hat man dazu besondere berg-keller ausserhalb der stadt, in welchen sich das geträncke vortreflich und frisch hält. Bey einem land-guth werden unumgänglich erfordert, ein guter wein-keller, zum biere ein besonderer bier-keller, und ein aparter milch- und vorraths-keller.

Keller: Heisset auch ein ort, der berechtiget ist, allerley geträncke zu verzapfen, dergleichen vornemlich die stadt- oder raths- universitäts- oder closter-keller sind.

Kellerey: Heisset der ort, wo das geträncke in grossen vorrath zum täglichen gebrauch aufbehalten, und entweder in gantzen stücken ausgezogen oder nur verzapfet wird, dergleichen die schloß- burg- und öffentlichen raths-keller sind. Es werden auch unter dieser benennung diejenigen verstanden, welche über den einkauf, verlaß, oder beschluß des getränckes gesetzet, und darüber rechnung abzulegen verpflichtet sind. In den städten stehen sie insgemein unter der aufsicht derer baumeister und cämmerer, bey hofe aber unter dem ober-marschall, oder ober-schencken. Es bestehen aber diese aus dem haus- oder hof-kellner, keller- oder wein-meister; dieser muß den einkauf des getränckes, so ihm anvertrauet, treulich zu besorgen wissen, eine gute kundschaft von dem wein-gewächse und orte, auch über dieses eine delicate zunge zum geschmack haben, so muß er auch überdieses aus dem grunde verstehen, den wein wohl zu erhalten, daher nöthig, zu dergleichen bedienungen solche leute zu nehmen, die nicht nur eine geraume zeit bey dergleichen handel gedienet, sondern auch das küper-handwerck ordentlich erlernet haben. Der keller-schreiber ist der näheste nach dem wein-meister, und soll billig ebenfals die wissenschaft wie jener besitzen. Er führet über das täglich aufgehende geträncke rechnung. Diesem folgen die küpers und böttgers, welche das geträncke auszapfen, die keller-gefässe verfertigen und rein halten, und zuletzt kommen die keller-knechte, handlanger oder schröter, welche ebenfals ihre besondere verrichtungen bey der kellerey haben.

Keller-hals, Zeiland, Lorbeer-kraut, oder Keller-schall: Ist ein stauden-gewächse, welches selten über 4 schuh hoch wird. Die bothanici geben davon zweyerley geschlechte an. Das männliche behält seine blätter immerfort, das weibliche hingegen

gen läßt sie im winter fallen. Die neuern kräuterkenner geben davon sechserley arten an. Die erstere bringet viel schmale, gerade rüthlein, ohngefehr 3 schuh lang, dazu kleine, schmale, fette, immer grünende, zugespitzte blättergen, wie am öhl-baume; wenn man sie käuet, geben sie einen zähen saft wie gummi von sich. Im ersten frühlinge kommen an den äussersten schößlein viele weißlichte, oder leibfarbene vierfach eingekerbte, nicht unangenehm riechende blümgen traubenweise herfür, denen folgen runde beeren, wie am myrrthen-baume, die sind erstlich grün, hernach roth, haben nur einen saamen-kern, so scharfen geschmacks, bey sich. Er wächset auf hohen gebürgen. Ist in Italien um Pisa, Neapel und Rom wohl bekannt, allwo er häufig und bey anderthalb ellen hoch wächset. Die wurtzel ist groß, wie ein ziemlicher rettig, mit einer groben dicken rinde, welche nicht zu brauchen ist, denn sie in wenig stunden den menschen umbringet. Es wird dieses kraut mit gröster gefahr innerlich gebrauchet. Die andere art hat biegige, zähe, mit einer gelblichten rinde bedeckte ästlein, an denen viele myrrthen-blättgen, eines zolls lang, und eines halben breit, glatt, zugespitzet herfür kommen, zwischen welchen viele ablange, kleine, moosigte, gelbe 4blätterichte blümgen erscheinen, und hernach eintzelne runde beeren bringen. Hat eine giftige art zu purgiren, wie der vorige, und wächset in Languedoc. Die 3te art ist eine ästichte, ellen hoch wachsende staude, mit einer tiefen, dicken wurtzel, von zäher rinde, die man zu faden ziehen kan, bedecket. Hat breite, durchgehends wollichte, weiche, silber farbene, gläntzende, erstlich bittere, hernach scharf brennende blätter, zwischen denen ablange, 4blätterich scheinende gelbe blümlein, denen am öhl-baume gleich, herfür kommen, und schwartze beeren nachbringen. Wächset in der gegend Marseigle, wie auch in Spanien, blühet im Mertz und April, und bringet den saamen im sommer; purgiret ungemein starck. Die 4te sorte des keller-halses ist ein ellen hoch wachsendes gestäude, hat schmeidige, mit leibfarbener dicker rinde umgebene schößlein, welche zu oberst mit vielen wollichten, dicken, dem geschmack nach saltzigten und scharfbrennenden blättern bedecket, und von gelben im Hornung sich zeigenden blümlein begleitet werden, wächset an den meer-ufern in Böotien. Die 5te gattung des keller-halses hat creutz-weise an denen wollichten stengeln stehende, kleine, fette, scharf schmeckende blätter, und kleine gelbe, einblättige, in 4 theile gespaltene, im anfange des frühlings sich zeigende blüthe; wächset in Sicilien. Die 6te art hat ein weisses mit rother rinde bedecktes holtz, welche rinde sich gleichsam in seidene gantz weise fäden ziehen läßt. Seine blätter sind schmal, dick, ausgespitzet; eines anfänglich zusammen ziehenden, hernach aber schleimigten geschmacks. Zwischen den blättergen kommen kleine, in 4 theile gespaltene blümlein.

Keller-recht: Es hat eine jede kellerey ihre besondere freyheiten und prärogativen, sowol bey fürstlichen höfen, als auch bey raths-kellern. Darunter sind einige regeln begriffen, die in ansehung der fremden und gäste wohl in acht genommen werden müssen. Hierzu wird vornemlich der sogenannte willkommen gerechnet, welcher in einem solchen maaß des getränckes bestehet, daß denen, so zum erstenmale dahin kommen, oftmals witz und verstand vergehet, und sie den rückweg zu finden nicht vermögend sind. Wider das keller-recht wird gehandelt, wenn der gast an die fässer klopfet, um zu erfahren, ob die gefässe voll oder leer sind; hunde mit in den keller zu nehmen, welche die fässer unrein zu machen pflegen, oder was sonst wider die reinlichkeit und zucht läuft, wird vom keller-recht alsobald bestrafet, so, daß derjenige, welchem die aufsicht des kellers anvertrauet ist, eine parate execution an huth und degen des verbrechers hat, welcher hernach reichlich zu lösen verbunden ist.

Keller-wurm, siehe Assel-wurm.

Kelter, oder Wein-presse: Hierunter wird eine gewisse maschine verstanden, welche dazu dienet, den saft aus den trauben, oder andern früchten, als: Aepfel, birn u. d. g. zu pressen, und wird sowol das gebäude, als auch das gerüste also genennet. Man hat zwang- oder bann-pressen, da die lehnleute und unterthanen eines landes-herrn schuldig sind, ihre früchte gegen einen gewissen zins an most oder geld pressen zu lassen, ingleichen auch welche, so privat-personen zustehen. Dieser pressen hat man an einigen orten besonders bequeme arten ersonnen, die aber der länge nach hier anzuführen, zu verdrüßlich fallen würde.

Keltern: Die gesammleten trauben werden von den butten-trägern in tonnen oder zuber, die etwas von der erde erhaben stehen, geschüttet, und durch starcke personen mit füssen wohl zertreten, so, daß der saft durch ein loch in das untergesetzte faß oder ständer abgezapfet werden kan. Je besser der wein getreten wird, je leichter läßt er sich hernach pressen. Die männer, die in der presse treten, müssen füsse und den gantzen leib wohl reinigen. Bisweilen

len lassen einige hauswirthe aus curiosität jede arten der trauben allein lesen, um auf besondern kleinen pressen keltern zu lassen, z. E. den muscateller und gutedel besonders, den blancken und blauen jeden allein, u. s. w. und bekommen dadurch weine, die dem geschmack, der farbe und andern umständen nach unterschieden sind; sonsten aber keltert man, wo viel und grosse weinberge sind, ohne unterscheid alles durch einander. Der most, der vom treten in die wanne läuft, muß durch ein sieb passiren. Was man am tage lieset, muß in der nacht gekeltert werden, denn sonsten fängt der most auf den wannen und bottichen an zu brausen. Wenn nun die beeren ausgetreten, muß man sich zum aufsetzen des kuchens und zum pressen schicken, jedoch müssen die beere vorher eine stunde oder zwey fein rein abgesiegen und sich gesetzet haben; den kuchen nennet man den auffsatz der ausgepreßten hülsen; an einigen orten nennet man es ein bette. Man setzet ihn nach gelegenheit der pressen wol eine elle hoch auf, und drüber. Wenn er nun fein rein abgesiegen, muß man ihn so vielmal, als es sich schicken will, verhauen, zum ersten mal aber verrasseln. Verhauen nennen die wintzer, wenn sie den kuchen viereckigt machen, wie die kelter ist, und was von seiten abkömmt, wieder in der mitte darauf setzen. Hat nun der kuche eine stunde gestanden, fein abgesiegen, zum erstenmal verrasselt, wieder ein paar stunden gestanden, darauf verhauen, und sofort tractiret worden, bis sich nichts mehr ergeben will, so hat hat er sein völlig recht bekommen, und wenn man ihn 3, 4 oder 5 mal verhauen, so ist er vor rein ausgepreßt zu halten; alsdenn nimmt man ihn herunter, setzet den andern tag einen neuen auf, und procediret gleicher gestalt mit ihm. Wenn der wintzer vermeinet, daß nichts mehr heraus gepresset werden kan, muß der hauswirth andere leute nehmen, und sie noch einmal anziehen lassen, damit er darhinter komme, ob alles rein ausgepresset, jedoch ist auch behutsam damit zu verfahren, damit die presse nicht schaden leide. Man muß die triester von den ausgepreßten wein-trauben anfühlen, ob sie gantz spröde und harte sind, oder noch einige feuchtigkeit darinnen stecke. Man hat aus der erfahrung, daß die wintzer einen kuchen vor völlig und rein ausgepreßt gehalten, da aber der hauswirth andern leuten ein trinckgeld versprochen, wenn sie noch etwas heraus brächten, so hat man gesehen, daß wol noch 20 bis 30 kannen ausgepresset worden. Ein weinbergs-herr thut wohl, wenn er bey dem pressen, so des nachts über verrichtet werden soll, entweder selbst dabey ist, oder jemand von seinen getreuen leuten dabey lässet, um zu sehen, daß die kuchen rein ausgepresset, und von den wintzern oder andern leuten keine parthiererenen und unterschleife vorgenommen werden. Er muß auch denen zum pressen bestellten leuten satt zu essen und zu trincken geben, denn sonst gehet ihm zu viel an most drauf; jedoch muß er ihnen auch nicht zu viel bier reichen lassen, damit sie zur arbeit nicht untüchtig werden, und an der presse nicht etwa schaden thun. Dafern aber der hauswirth von dem pressen des abends heim gehet, muß er vorher das gefässe füllen, und das übrige messen, was nach verrichteter einfüllung in den untersatz-bottichen bleibet, und an most noch vorhanden, auch, so die presse verschlossen, dieselbe fein zuhalten, oder sonsten an den bottichen und gefässen merckzeichen machen, damit nicht etwa im finstern einiger schade daran ausgeübet, oder untreue ausgeübet werde. Unter andern muß der hauswirth denen leuten verbieten, daß niemand brod, käse, zwiebeln, knoblauch, u. s. w. bey der presse geniesse, oder in den most gebracht werde, indem der most und wein gar leicht dadurch ungeschmackt und sauer werden kan. Wenn nun denen kuchen oder betten nach drey oder viermaligem auspressen ihr recht angethan worden, so pfleget man die ausgepreßten wein-trauben-hülsen oder treber den wintzern als ein accidens zu überlassen, die schütten solche in bier-fässer, und giessen so viel brunnen-wasser darauf, als sie dencken, daß es genug ist, und lassen es also die nacht über stehen; des folgenden tages pressen sie solche aus, und das geträncke so daraus wird, nennen sie lauer. Wenn es frisch, läßt es sich gar lieblich trincken, jedoch hält es sich nicht lange, sondern wird sauer. Seine eigenschaften sind, daß es kühlet, und wenn man dessen zu viel trincket, verursachet es blehungen und bauch-wehe. Die wintzer werfen die ausgepreßten wein-hülsen gern den hühnern und tauben vor, weil sie die körner davon fressen, wenn sie aber noch nicht recht ausgebrauset, und sie sich erhitzen, so kan das feder-vieh davon sterben. Man muß sich auch in acht nehmen, die triester an solche örter zu legen, da sie sich entzünden und unglück und schaden anrichten können. Nachdem man lauer davon gemachet, sind sie zu nichts weiter nütze, als daß man sie verfaulen und zu erde werden lässet. Ehe der most auf wein-gefässe gezogen wird, muß man sie mit kochend heissem wasser reine ausbrennen und brav schwencken, alsdenn füllet man sie wieder mit kalten wasser, und läßt sie 5 oder 6 tage also

also liegen. Man muss sie nicht gantz voll mit most füllen, damit er darinnen desto besser vergähren kan; unter der zeit des gährens muß man den spund nur mit einen stein oder wisch heu zudecken, und sodenn die fässer entweder in die keller oder an einen andern besondern ort schaffen lassen. Es ist besser, wenn man den most unter sich gähren läßt, und zwar auf folgende weise: Man geußt aus einem fasse von 6 eymern ohngefehr ein paar wasser-kannen, und dieses ausgehobene füllet man wieder auf ein ander gefässe, so gieret es unter sich. Hat es vergohren, so füllet man das ausgehobene wieder hinein, man reiniget das faß von aller unsauberkeit, und füllet es hernach gewöhnlicher massen wie den andern wein. Die artzeneyverständige schreiben dem most viel schädliche eigenschaften zu, indem er aufblehen, den urin hindern, die leber, miltz und gekröß-adern verstopfen, und den nieren-stein verursachen soll, weil er nicht wie der wein subtile geister nach dem kopfe schicket, sondern ohne vertheilung in dem unter-leibe stecken bleibet. Wenn man den most, da er noch süsse ist, in einem kessel bey gelindem feuer fein starck einsiedet, und fleißig umrühret, daß er unten nicht anbrennet, auch oben schäumet, so kan man einen süssen saft daraus bereiten, der sich lange zeit zu halten pfleget, wenn er in töpfernen gefässen aufbehalten wird, und in der haußwirthschaft gar wohl zu gebrauchen ist. Einige giessen wein darauf, und setzen ihn zu tuncken beym gebratenen mit auf, andere gebrauchen diesen saft an statt zuckers bey allerhand speisen. Er ist von einem süssen und angenehmen geschmack, will man zimmet, nelcken und citronen-schaalen hinein thun, so wird er desto lieblicher. Es pflegen auch einige allerley obst, als birnen, quitten, äpfel u. s. w. in most einzumachen, eben wie in zucker, und tractiret man die früchte auf die art, als ob man sie in zucker confitirte. Man läßt den most erstlich in einem kessel über dem feuer gantz gelinde mit den früchten aufsieden, so, daß sich der 3te theil davon verzehret, hierdurch wird er dicke, daß er sich hernach besser hält. Solte er mit der zeit anfangen zu verderben, so muß man ihn wieder aufs feuer bringen, und ihn etliche sude thun lassen, damit durch das kochen, die feuchtigkeit, die noch in den früchten stecket, und den schimmel verursachet, gäntzlich ausdünsten möge. Hierbey muß man das schäumen nicht unterlassen, sowol unter währenden sude in dem kessel, als auch wenn die confituren bereits in die gläser geschüttet sind. Man schüttet auf dieses eingemachte etwas von gröblich gestossenem zimmet und würtz-nelcken. Wenn der most recht gesotten, kan man ihn in die 9 bis 10 jahr gut erhalten, und wenn man ihn mit wasser diluiret, giebt es ein überaus angenehmes geträncke.

Kenster, siehe Mistel.

Kerbel, Körfel-kraut: Dieses gantz bekannte und gemeine küchen-kraut, welches im jahr 2 mal gesäet wird, sobald der winter vorbey, und die erde sich öfnet, und zum andern male um Jacobi, wiewol ihn einige von monat zu monate auf dem mist-gebeet und rabatten ziehen. Es ist ein sehr gesundes kraut, und zu suppen, saladen und unter das sogenannte grün-kraut nicht unangenehm. Anfangs gleichen die blätter der petersilie, nachgehends aber ändern sie sich, und werden lichte grün. Im May bekömmt es krönlein wie der coriander, und wenn diese abfallen, folget ein schwärtzlicher saame von gutem geschmack. Die eigenschaft so diesem kraute von denen medicis beygeleget wird, bestehet sonderlich darinne, daß er den schlaf befördern, das geronnene geblüt zertheilen, und den harn und stein treiben soll. Es giebt noch eine art des kerbels, welcher spanischer- oder muscus-kerbel genennet wird, weil er diesen geruch von sich giebt. Er wird im halben Mertz in ein gut lockeres und fettes erdreich gesäet. Weil der saame gar langsam aufgehet, und oftmals 2 monate in der erde bleibet, muß man ihn zuvor in wasser, mit branntewein vermischet, einen tag und nacht einweichen, und hernach wieder abtrucknen lassen, ehe man ihn säet. Wenn er etwas erwachsen, kan man ihn versetzen, wo er allezeit kan stehen bleiben, denn er schläget alle jahr wieder aus, und wird zu einer grossen staude. Er ist etwas grösser und völliger als der gemeine kerbel, und seine blätter sind denen schirlings- oder toll-krauts-blättern fast ähnlich. Wenn man die jungen schossen im frühling mit erde bedecket, und zuvor behäcket, werden sie gelbe und weiß, und also gar angenehm unter die salate zu essen. Der saame, wenn er recht zeitig ist, wird im folgenden jahre abgenommen, und hält sich bis in das dritte jahr gut. Sein geruch gleichet dem anis, der geschmack aber ist noch viel lieblicher, als die macedonische petersilie, oder der italienische sellery.

Kerb-holtz, Kerb-stock: Bestehet aus zweyen schmalen, dünnen und langen höltzern, welche just und gerade auf und in einander passen, also, daß wenn sie doppelt zusammen geleget sind, auf den seiten gewisse kerben mit dem messer geschnitten, oder aber mit einer subtilen feile eingefeilet werden, welche bedeuten, was einer von dem andern empfangen, und jener diesem schuldig ist. Jeder behält sodann

das seinige in verwahrung. Man pfleget mit denen fröhnern dergleichen kerb-höltzer zu halten, und ihnen die gethanen fröhn-tage daran zu schneiden. Wenn sie nun ihre fröhne völlig verrichtet, so schneidet man, gleichsam statt der quittung, die kerben auf den zusammen gelegten 2 theilen gleich und glatt aus. Es thut auch eine herrschaft wohl, wenn sie ihrem beamten oder verwalter befiehlet, mit denen dreschern auf jeder tenne, ordentliche kerb-höltzer zu halten, und bey allen aufheben, auf der einen kante die anzahl der schocke, auf der andern aber die scheffel, oder das maas in körnern richtig anzuschneiden, damit sie hernach mit des beamten rechnung collationiret, und alle unterschleife, so etwan mit unrichtiger auffschreibung der aufheben paßiren möchten, verhütet werden können. Hierzu sollen aber die drescher billig eydlich verpflichtet werden.

Kerb-zettel, **Receß**, **ausgeschnittener zettel**: Es werden 2 briefe eines inhalts auf ein blatt papier oder pergament geschrieben, mit einer scheere nicht gerade durch, sondern wolcken- oder zahn-weise zerschnitten, und einem jeden derer contrahenten einer zugestellet. Wenn dieselben mit den einschneidungen in einander passen, machen sie, gleich den kerbhöltzern, einen vollkommenen beweiß, und müssen, wenn sie verleugnet worden, gleicher weise eydlich entkennet werden. Es sind dergleichen hin und wieder bräuchlich, an einigen orten aber verboten.

Kermes, siehe **Alkermes**.

Kern, oder **Kennung**: Sind schwartze tüpflein in den zähnen der pferde, welche dieselben, wenn sie alt werden, wiederum hinweg fressen, daß man nichts mehr davon sehen kan. Solches ist ein zeichen, daß ein pferd 12, oder mehr jahr alt ist, nachdem es nemlich mit weichem, oder harten futter gefüttert worden, und den kern frühzeitig, oder langsam abgenützet hat.

Kern: Wird auch bey denen pferden eine von denen staffeln, oder stücken des gaumens genannt, woraus derselbe zusammen gesetzet ist. Wenn ein pferd den feifel hat, pfleget man demselben den dritten kern stechen zu lassen, und hierauf das maul mit saltz zu reiben.

Kern: Heisset auch das leben, oder der inwendige, empfindliche theil eines pferde-fusses, so von aussen mit dem horn umgeben ist. Den kern wachsend zu machen: Nimm alt schmeer, roggen-brod und zwiebeln, schneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das pferd wohl reiten, daß es schwitzet, schlage ihm damit ein, und thue es in der woche 4 mal. Oder nimm lein-öhl, alt schmeer, hollunder-laub, krebse und knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem pferde damit ein. Wenn ein pferd unter dem eisen auf dem kern einen spalt hat und feuchtigkeit von sich giebt, so klopfe eyerweiß in einem töpflein wohl ab, lege darein ein stücklein abgestandenen, aber nicht gar gelöschten kalch, schlag es dem pferd etliche tage nach einander in den spalt, so wird sich die besserung bald zeigen. Wenn sich das leben aus den füssen verlieret, daß die pferde dürre, hohe füsse bekommen, und kein blut mehr darinnen haben, dergestalt, daß ihnen auch letzlich die hüfe gar hinweg fallen, das nennet man das kern-schwinden der pferde; solchem übel zu steuren, laß erstlich ein pfund altes schmeer zergehen, und brate ein gut theil zwiebeln darinnen, thue hernach vor 2 groschen althee, und vor zwey groschen terpentin-öhl, ingleichen etwas schweins-mist darzu, menge alles wohl unter einander, und schlage endlich dem pferd fleißig damit ein. Oder, wenn im frühling laub und gras wächset, so lasset dem pferd auf dem ort, da es schwindet, auf das dünneste auswürcken, daß ihm das blut an allen orten dadurch schwitze, lasset ihm an den strahlen, oder fersen wohl und weit ausschneiden, damit sich der horn daselbst von einander giebt und luft gewinnet: Denn es folget gemeiniglich, wenn einem pferd das leben schwindet, so wachsen ihm die fersen hinten zusammen, und wird zwanghüfig. Wenn denn einem pferd erstbesagter massen gar dünne ausgewürcket, und die fersen wohl und weit ausgeschnitten sind, so picket ihm inwendig in dem huf, neben den strahlen auf beyden seiten, und fornen auf der zähen ohngefehr 8 oder 10 löchlein, bis das leben heraus dringe, lasset ihm die eisen an der fersen wohl weit richten; nehmet hühner-mist, lorbeer, althee, und das weisse, daß die weiß-gerber vom leder schaben, stosset es durch einander, thut es in eine pfanne, daß eine starcke salbe daraus werde, schlaget dem pferd also warm damit ein, lasset den einschlag 2 tage in dem huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; lasset ihm allemal über den vierten tag auswürcken, und mit dem einschlag folgen. Ferner, nehmet krebse und eyer, so viel als zu etlichen einschlägen vonnöthen, vergrabet es zusammen unter den mist, und lasset es also 14 tage darunter stehen; denn thut es wieder hervor, und nehmet knoblauch, alt schmeer, sadebaum, und der obgemeldten krebse und eyer eines so viel als des andern, stosset alles unter einander, und wenn es wieder aufs dünneste ausgewürcket ist, so schlaget so lange damit ein, bis dem pferde der kern wieder

wieder gekommen. Wenn ein pferd zu viel kern hat, so nehmet schweins-koth und saltz, menget es wohl, und schlaget ihm damit 14 tage nach einander ein, so weichet ihm der kern; je öfter es geschiehet, je besser es ist.

Kern: Ist der allgemeine name, welcher dem in den früchten der wilden und einheimischen obst-bäume verschlossen liegenden saamen beygeleget wird. Allerley sorten von kernen, welche man von dem reifen obste sammlet, man mag sie gleich noch im herbste, oder auf den folgenden frühling einstecken oder aussäen wollen, soll man bis zu ihrer steck-zeit, an einem luftigen, doch truckenen ort, und vor den mäusen wohl verwahret, aufbehalten, auch die kerne von den stein-obst nicht in den mund nehmen, weil sie sonsten nicht zum stecken taugen. Diejenigen, so im herbst ihre gesammleten äpfel- oder birnkerne einstecken, nehmen nach gelegenheit und viele der kerne ein höltzernes, länglichtes gefässe, lassen dasselbe am boden unten durchbohren, und erstlich auf den boden bey 3 oder 4 finger breit hoch sandiges erdreich schütten, die kerne fein dünne, daß einer den andern nicht berühre, darauf säen, und dieselben sofort wiederum mit einer guten schutt-erde bedecken, bis das gefässe voll wird. Dieses läßt man sodenn in einem garten in die erde vergraben, daß es ohngefehr einer guten hand tief unter der erden stehe, und bedecket es mit miste, daß es vom froste nicht beschädiget werde. Oder man setzet es in einen trucknen keller, wo es nicht schimmelt. Weil die äpfel-kerne etwas weich sind, und daher ohngefehr um 14 tage eher keimen, als die birnkerne, welches etwan um Lichtmeß, oder in der Fasten zu geschehen pfleget; so muß man um solche zeit darnach sehen, und falls man befindet, daß sie aufgehen zu keimen, dieselben sammt der sandigten erde im neu-monden aussäen, doch nicht zu dicke, sonst wachsen sie nicht groß; zuvor aber soll man von dem beete, welches im vorhergegangenen herbst im alten mond, 2 ellen tief umgegraben, und mit kurtzen alten mist, oder guter scharr- oder schurrerde wohl gedünget seyn muß, die oberste erde hinweg nehmen, und hernach, wenn die kerne eingesäet sind, sodenn die besagte hinweg genommene erde 2 quer finger dicke wieder darauf werfen, und bey einfallenden truckenen wetter sie täglich begiessen. Was aber die hartschaligten kerne vom stein-obst anbelanget, schneidet man erstlich die beyden spitzen mit einem scharfen messer in so weit hinweg, bis sie ein klein löchlein bekommen, eben so werden auch die beyden scharfen seiten so weit beschnitten, daß sie nur noch ein wenig halten, und denn in der erden bey ihrem keimen gar leicht aufspringen können; wenn sie also vorbereitet, werden sie um Martini in ein zugerichtetes und gedüngtes garten-beet eingestecket, und zwar, daß die spitzen unten kommen, denn dieses ist der wurtzel anfang. Daß aber dergleichen kerne 2 oder 3 tage vorher, ehe man sie stecket, in zucker- oder honig-wasser, milch, oder auch nur in schlechtes düng-wasser sollen geleget werden, ist eben nicht nöthig, ja wol gar mißlich, denn sie schon ohnedem feuchtigkeit genug in der erde zu ihrer auskeimung finden, da hingegen, wenn sie so wasserschlingig in das feuchte erdreich kommen, zumal, wenn die zeit naß ist, leichtlich von der überflüßigen feuchtigkeit verfaulen und verderben. Insgemein aber ist dabey zu mercken, daß alle kerne zu diesem gebrauch in fruchtbarer zeit gesammlet werden müssen, so sie anders wohl anschlagen sollen: Denn sonst von andern und schlechtern jahr-gängen die wenigsten gedeyen.

Kern: Nennet man auch an einigen orten den rahm oder die sahne, als das beste von der milch.

Kern: Ist endlich auch der allerinnerste theil und gleichsam das marck eines holtzes; um ihn herum befinden sich die sogenannten jahre, dann folget der splint, und denn aussen herum die rinde oder die schaale. Ist nun der kern nicht gut und gesund, so ist auch das holtz nicht gesund.

Kern-ästig: Ist und heisset ein wald-baum, wenn er starcke äste hat, welche er von jugend auf getrieben, und ihm aus dem kerne gehen: Denn solche äste drücken das holtz nach und nach, daß es nicht gerade, oder gleichspaltig bleibet, dahero ein solcher stamm weder zu bretern, noch zu schindeln, oder schleissen tauglich ist.

Kern-beisser: Dieses ist ein mittelmäßiger vogel, fast in der grösse einer wein-drossel, hat einen dicken kopf, nebst einem sehr starcken, doch eben nicht sehr krummen schnabel, welcher ihm zu eröfnung der kirsch- und anderer harten kerne ist, wiewol er dieselbe gar künstlich auf dem spalt zu öfnen, und den innern kern heraus zu nehmen weiß. Er ist buntfarbig, schwartz, bräunlich, gelb und weiß. Der halbe theil des kopfs ist dunckelbraun, und die andere helfte hellbraun, wie die reb-hühner ohngefehr am kopfe braun sind. Der rücken bis an die helfte des schwantzes aber ist schwärtzlich. Auf den fittigen hat er weiß geschäckte federn, wie auch weisse flecken unten an denen schwing- und schwantz-federn. Er kömmt im frühling gantz späte zu uns, und eher nicht bis die kirschen reif zu werden beginnen. Er hecket

hecket auf eichen und andern bäumen, und bringet im April und May gemeiniglich 4 bis 5 junge aus. Um die herbst-zeit gehet er wieder fort; doch bleiben ihrer des winters über viel hier zu lande, welche sich mit allerley gesäme, sonderlich mit dem stein-büchen-saamen nähren, daher er sich in den buch-wäldern meistens aufhält. Weil er beständig auf den bäumen herum hüpfet, ist es schwer ihn mit garn oder netze zu fangen, aber mit leim-ruthen geschiehet es leichter, wenn man einen lock-vogel auf eine hohe stange und etliche leim-spindeln darneben bindet. Im August und folgendem monat streichen sie häufig, da man einen ordentlichen heerd dazu aufschläget, und sie in menge fänget. Dieser vogel ist ohne gesang, aber sehr gut und angenehm zu essen. In dem vogel-häusern füttert man sie mit hanf-körnern.

Kern-obst: Ist, dessen saame in weichen und dünnen schaalen eingeschlossen ist, und bestehet aus äpfeln, birnen, quitten, maulbeeren, feigen, nüssen und castanien. Siehe Obst. Es führen auch diese benennung diejenigen stämme, welche aus den gesäeten kern-saamen erwachsen, und zu guten bäumen erzogen worden.

Kern-sack: Ist ein kissen, so aus grober leinewand gemachet, und mit dürren pflaumen- oder kirsch-kern auch wol erbsen ausgefüllet wird, welches die bauren auf dem lande zur winters-zeit auf den warmen ofen legen, des nachts aber statt einer wärm-flasche mit in das bette nehmen.

Kern-scheite: Werden die aus dem schaft der stämme eines baumes geschlagene scheite genennet, zum unterscheid der kleppel- oder waltzen-scheite, welche aus denen ästen, und stock-scheite, welche aus denen stehen gebliebenen stöcken der bäume gemachet werden. Die kern-scheite werden nach jeden landes oder ortes gewohnheit bald zwey ellen, bald nur 7 viertel ellen lang gemachet. Ueberhaupt sollen die scheit-schläger und holtz-hauer selbige in gleicher länge machen, und nicht, daß eines eine viertel elle länger oder kürtzer, als das andere ist; und ob sich gleich die scheit-schläger mit den quirln oder ästen entschuldigen wollen, durch welches, wenn das scheit-maaß eben einen solchen ast treffe, sie nicht wohl sägen könten, so machet doch dasselbe nicht eine viertel elle, sondern nur 2 quer finger aus, und fällt also diese entschuldigung weg. So sind auch, wo hart und weich holtz gemenget erwächset, die scheite zu sondern, und das harte und weiche jedes alleine zu setzen, ausser diesem kein accurater anschlag gemachet werden kan.

Kern-schule, siehe Baum-schule.

Kern-schwinden, siehe Kern.

Kertze, bey brennenden kertzen verkaufen: Heisset in see-städten, wenn ein haus oder schif per auctionem verkaufet wird; da denn solcher verkauf den kaufleuten durch den ausrufer, oder durch gedruckte zettel kund gemachet, der terminus des ausrufens anberaumet, und wenn solcher erschienen, ein brennend licht auf die tafel gesetzet wird; so lange als solches brennet, haben diejenigen, so kaufen wollen, zeit, einander zu überbieten. Wer nun gegen die zeit, da das licht verlöschet, das höheste gebot gethan hat, dem wird das haus oder schif zugeschlagen.

Kertzen-kraut, siehe Königs-kertze.

Kertzen-ziehen, siehe Licht-ziehen.

Kessel: Ist ein von kupfer oder meßing verfertigtes gefäß, tief, am boden gewölbt und rund, ausser der schincken-kessel, der die gestalt eines schinckens hat; in denselben wird allerley gesotten und gekochet. Ihre grösse richtet sich nach dem gebrauch, worzu sie bestimmet sind. Die größten kessel, so man bey der wirthschaft brauchet, sind die brau-kessel; die wasch-kessel sind kleiner und gemeiniglich in der küche oder im wasch-hause eingemauert. Die fisch-kessel, worinnen man die fische siedet, sind noch kleiner; die kleinsten sind die coffee-kessel. Diejenigen so nicht eingemauert sind, werden auf einen drey-fuß über das feuer gesetzet, oder sie sind mit einem henckel versehen, daß man sie an gewisse darzu verfertigte kessel-haacken hengen kan.

Kessel oder Fisch-loch: Ist bey dem ständer oder zapfen in einem teiche der tieffste ort, daraus das wasser nicht weiter kan abgelassen werden.

Kessel: Wird auch der ort in einem dachs-bau genennet, darinnen die dächse recht liegen, und sich ein lager gemachet haben. Davon das wort Dachs nachzuschlagen.

Kessel-asche, siehe Pot-asche.

Kessel-bier: Wird an einigen orten dasjenige bier genennet, welches ein jeder haus-vater in seinem hause vor sich und die seinigen brauet, und wird daher also genennet, weil es in keiner brau-pfanne und nur in geringer maas gebrauet wird. Weil aber dabey grosser unterschleif zum schaden der bier-steuer vorgegangen, ist solches an den meisten orten gäntzlich verboten worden. An orten aber, da es noch zugelassen, setzet man jährlich nach proportion der haushaltung ein gewisses an bier- oder tranck-steuern an.

Kessel-haacken: Heisset ein eiserner arm, daran ein fisch-kessel frey über das feuer gehangen wird. Derselben sind unterschiedliche arten. Diejenigen sind die besten, woran die kessel bald hoch, bald niedrig

niedrig können aufgehangen werden; und welche sich, wenn man sie nicht mehr brauchet, sogleich an die seite setzen oder sonst bequem aus dem wege schaffen lassen, damit sie auf dem heerde nicht im wege sind.

Kesten-baum, siehe Castanien-baum.

Ketmia, Syrischer apfel-baum: Ist ein schirm-gewächse und ein malven-geschlechte, so einen aschenfarbenen stamm hat: Die blätter sind oben grüne und unten blaß. Die blüthe ist bald weiß, bald roth, bald pfirschblüthen-farbe, auch zuweilen gesprenget. Sie kommt im Junio und folgenden monaten herfür. Es liebet einen schattigten ort, und will fleißig begossen seyn. Die vermehrung geschiehet durch die neben-schossen, jedoch kan man solche auch durch abschneidung der jungen zweige erlangen, welche im May in schatten gesetzet, und fleißig begossen werden.

Kette: Ist ein von vielen, in einander geschlungenen, gantz- oder länglicht-runden, oder auch gedreheten eisernen ringen, oder gliedern, zusammen gesetztes band, deren man bey einer haus- und land-wirthschaft vielerley zu verschiedenen gebrauch vonnöthen hat. Also sind bekannt die brust- und deichsel- oder halt-ketten, die pferde damit an die wägen zu spannen; halfter-ketten, die pferde damit in den ställen anzulegen; kinn-ketten, so als ein gegen-gewicht an den pferd-zäumen das mund-stück und die stangen in rechter würckung leiten und erhalten. Hemm- oder sperr-ketten, die räder an denen berg-abgehenden wägen zu sperren und einzuhängen, damit sie nicht durch allzuschnelles laufen, mann und roß zu boden stürtzen und in grund verfallen. Griendel- oder grengel-ketten, welche den pflug tiefer oder seichter gehen zu lassen dienen. Kuh-ketten, das vieh damit in denen ställen anzuhängen. Spann-ketten, den wagen und die darauf liegende last zu spannen und zusammen zu halten. Bauch-ketten, so bey den holtz- und andern schweren fuhren, an statt der bauch-stricke gebrauchet werden. Waag-ketten, die schweren waag-schaalen damit an die grossen waag-balcken anzuhängen. Brunnen-ketten, die eimer damit an den schöpf-brunnen zu befestigen, und was andere dergleichen gattungen mehr sind. Ausser diesen giebt es auch drat-ketten, als zu eichhörnichen, zu schlüsseln rc. nicht weniger gold- und silberne ketten, welche das frauenzimmer zum schmuck träget.

Ketten-hund, siehe Hund.

Keuler, Keyler: Heißt in der jäger-sprache ein wildes schwein männliches geschlechts, so im 3ten jahre seines alters ist. Wenn es 4 jahr, wird es ein angehendes schwein und nach dem fünften ein haupt-schwein genennet.

Keusch-baum, siehe Abrahams-baum.

Keuschheit: Ist eine tugend, welche die reinigkeit und zucht bewahret, und die natürliche leibes-lust mäßiget. Sie kan nicht nur im ledigen stande, sondern auch im verehligten bewahret werden. Zur beförderung derselben dienet, daß nicht nur die derselben zuwider streitende wercke, sondern auch die reitzungen und veranlassungen, durch geberden, worte, und selbst-blicke, oder blössung solcher theile, derer anblick dergleichen reitzung erwecken könte, vermieden werden.

Keuterling: Ist ein angenehmes und gesundes weißbier, so im städtgen Wettin 2 meilen von Halle gebrauet wird. Weil es die krancken gerne trincken und auch ohne schaden trincken können, wird es weit verführet.

Kibitz-blume: Wird in gärten erzielet; der starcke geruch dieser blume stillet das nasen-bluten, und das davon gebrannte wasser vertreibet die sommer-flecken am gesicht und händen.

Kibitz, Gibitz, Kybitz: Ein gantz bekannter vogel in der grösse einer mittelmäßigen taube oder schnepfe, auch wie dieselbe hochbeinigt und kurtzschwäntzigt ist; hat einen langen hals, jedoch einen kürtzern aber dickern schnabel als eine schnepfe. Auf dem kopfe ist er mit einer schwartzen zurück gebogenen haube gezieret, die federn aber sind durchgängig weiß, schwartz und graulicht. Er hält sich gemeiniglich nur an sumpfichten orten auf, und nähret sich von kleinen fischen und gewürmen. Er hat einen langsamen flug, und bringet im früh-jahr 3 bis 4 junge, nachdem er 14 tage gebrütet hat. Seine eyer sind grün, und mit schwartzen tüpflein besprenget, und wird daraus eine besondere delicatesse gemachet, wie denn auch sein fleisch von einem sehr guten geschmack ist, wenn es gespicket und am spiesse gebraten wird, da man sie alsdenn mit citronen-saft, weissen pfeffer und saltz geneußt.

Kichern oder Zisern: Dieses ist eine art kleiner bohnen, welche in hülsen gleich den linsen wachsen, und mit diesen einige gleichheit haben. Die staude hat einen harten stengel mit vielen zweigen, bleichgrüne wolligte, und am rand herum gekerbte blätter, purpurfarbene blüthen, und kleine blatte körner. Es giebt wilde, die von selbst wachsen, und feld- oder garten-kichern, welche aus dem saamen gezeuget werden. Dieser hat man wieder dreyerley gattungen, rothe, weisse und schwartze. In Italien, Franckreich, auch

auch an einigen orten Deutschlandes als in Francken, im Braunschweigischen u. s. w. bestellet man gantze felder damit. Sie wollen einen guten fetten grund und boden haben, und werden zu gleicher zeit mit den erbsen meistentheils im zunehmenden mond gesäet, weil sie alsdenn grössere körner bekommen sollen. Ein hauswirth thut wohl, wenn er sie über nachts in mist-wasser weichen lässet. Denn davon gehen sie eher auf, werden schöner und grösser, thun dem grund nicht so viel schaden, und sind vom ungeziefer mehr befreyet. Man muß dieselben dünne säen, weil sie gerne zusetzen; vor allen dingen aber muß er sie nicht überzeitigen, sondern bey schönem wetter abmähen, und wie die linsen trucken einführen lassen, denn woferne sie einmal beregnet, und hernach von der sonnen wieder beschienen werden, gehen die hülsen gern von einander, und die körner fallen aus und gehen verlohren. Zu mercken ist, daß diese frucht deswegen nicht so häufig gebauet wird, weil ihr saltz den boden zu sehr aussauget und entkräftet. Die kichern werden nicht allein zur speise, sondern auch in der artzeney genutzet; sie stärcken die natur, sie sollen den stein zermalmen und ausführen, denen säugenden weibern die milch mehren, eine helle stimme machen, der lungen dienen, die gelb- und wassersucht hindern, wenn sie mit rosmarin gekochet und getruncken werden, auch die flecken und masern wegnehmen, und eine glatte haut machen, wenn nemlich das meel davon mit honig vermischet, und die haut damit bestrichen wird. Sie geben dem caffee einen sehr guten geschmack, wenn man zu 3 viertel pfund caffee, 1 viertel pfund der kichern setzet. Sie müssen aber in freyer luft gebrannt werden, denn sie geben in den gebäuen, einen unleidlichen gestanck von sich. Viele halten dafür, daß die brühe davon besser als die frucht selber sey. Wie schon erwehnet, so haben sie die eigenschaft, daß sie das erdreich sehr aussaugen und aböden; doch wenn man sie mit wasser, darinnen salniter solviret ist, zuvor einweichet, sollen sie den feldern nicht so viel schaden, und besser gerathen. Wo kichern gestanden, soll man die felder zum wenigsten ein jahr hernach in der brache liegen und ruhen lassen.

Kiefern, oder Kiehn-föhren-baum: Man hat davon viererley sorten. Eine wird die zahme, die andere die wilde genennet. Sie unterscheidet sich nur darinne, daß die letztere nicht so hoch wächset, kürtzere blätter, und kleinere früchte träget. Die zahmen kiefern haben einen sehr hohen und geraden stamm, welcher ohne äste, oben aber voller zweige ist. Die rinde ist rauh und röthlich, und das holtz schwer und gelblich von farbe. Die blätter wachsen paarweise, sind dünne, spitzig am ende und beständig grün. Seine blüthe oder vielmehr zapfen geben keine frucht, und findet man in einer jeden seiner nüsse einen weissen kern, zart und süß vom geschmack. Man nennet sie deswegen zahm, weil sie in den gärten gezogen werden. Wenn man die stämme reisset, rinnet hartz und pech heraus. Die rinde hat die eigenschaft, daß sie anziehet und trucknet. Seine frucht, so den pistacien nicht ungleich, wird in den küchen zu ragouts starck gebrauchet, lindert auch den husten. Wenn sie gantz frisch destilliret wird, benimmt sie dem gesichte alle runtzeln und flecken. Hindert dem wachsthum der brüste, und stillet den weiber-fluß. Allein der saft von den blättern dieses baumes ist von einer stärckern würckung, daher sollen diejenigen, so mit lenden-wehe und gicht behaftet sind, oft dessen geniessen, jedoch muß man sie sowol als besagte kerne, vorher in frisches wasser legen, daß die schärfe ausgezogen werde. Aus diesen kernen, wenn man sie in einen steinern mörsel stösset, wird ein öhl gezogen, welches die brust stärcket und versüssend ist. Trincket man solches in malvasier-wein, so ersetzet es die im venus-streit verlohrne kräfte wieder. Die zapfen dieses baumes haben eine balsamische und dem scorbut widerstehende tugend, und werden deswegen in Holland und Flandern, wo dieses übel sehr gemein ist, häufig gebrauchet. Dieser baum liebet einen sandigten boden, und wächset an bergen stärcker und besser als in ebenem lande. Seine wurtzel gehet flach, und kan daher der gewalt der winde so leicht nicht widerstehen. Er wächset gemeiniglich gerade in die höhe, doch nicht so hoch wie die tannen und fichten. Sein öhlichtes holtz brennet wie ein licht, und werden daraus schleusen zu fackeln gebrauchet, und dieserhalben widerstehet es der fäulung, dauret im wetter und ist im wasser-bau und berg-schachten ungemein beständig. Durch die so genannte teer-öfen, wird der teer und kiehn-ruß daraus bereitet, welche nützliche stücke weit und breit verfahret werden. Aus der wurtzel sowol als aus den ästen wird das kiehn-öhl bereitet, welches die stelle des terpentin-öhls vertreten muß. Der kiefer- und fichten-baum träget in 15 bis 20 jahren seinen saamen, aber die tanne will 20, 30 und mehr jahre dazu haben. Es kommen aber alle 3 arten des weichen tangel-holtzes darinne überein, daß sie hundert und mehr jahre in die dicke, und eben so lang in die höhe wachsen, und kommen aus dem saamen

men besser als durchs versetzen fort. Die jungen tann-zapfen, wenn sie noch gantz frisch sind, werden in zucker eingemachet, gesotten, und nebst andern confituren auf vornehme tafeln gesetzet. Man verschicket sie schachtelweise aus dem ertz-gebürgischen creyse allenthalben hin. In warmen thee gethan, geben sie der zungen einen recht balsamischen angenehmen geschmack, und sind ungemein gesund. Von der tannen-asche wird das schönste und reineste glas verfertiget, aus der kiefern und fichten-asche aber nicht, vermuthlich wegen seiner hartzigen eigenschaft. Unter allen hartz-bäumen träget keiner so zeitig, und mehr saamen oder zapfen, als der kiefer, wenn er nur 5, 6 oder 8 ellen hoch ist. Wenn der saame im frühling gesammlet und im folgenden herbst gesäet, oder im herbst ausgenommen, und alsofort oder im frühling in die erde gebracht wird, gehet er gemeiniglich nach 6 wochen auf; der boden, wo der saame soll gesäet werden, muß auf eine viertel elle tief, mit pflügen, graben oder hacken umgerissen werden.

Kiehn: Heißt fichten- oder kiefern-holtz und wurtzeln, in kleine breite stücklein zerschnitten, und in bündlein gebunden, womit man das feuer auf dem heerd, oder in dem ofen bequem anmachen kan.

Kiehn-rus: Dieser wird entweder von den kiehn-stöcken, die man aus der erde gräbet, oder von dem, was im durchlöcherten hafen, in welchen das pech schwitzen muß, und von dem hartz übrig geblieben ist, gemachet, und zwar auf nachfolgende weise: Das hartz in denen pech-öfen wird nach und nach zerlassen, und was davon überbleibet, als das caput mortuum, wird zum kiehn-rus gebrauchet, da bauen sie in der kiehn-rauch-hütten, eine viereckigte allenthalben bedeckte finstere kammer, auf allen seiten zugeschlossen; ausser oben auf, welches doch mit einem pyramid-förmigen, spitzigen, überall ausgestreckten leinen sack geheb besetzet ist; an die seiten der kammer machen sie einen länglichten ofen, durch dessen höhle der rauch in die kammer bringet, und sich oben im sack anhänget; der ofen ist gewölbt, und hat forn ein kleines viereckigt löchlein, darinnen das in stücken geschlagene caput mortuum vom pech, durch einen jungen angezündet, und also damit fortgefahren wird, so lange davon etwas vorhanden ist; da gehet denn der rauch aus dem ofen in die finstere kammer, und weil er sonst keinen ausgang findet, leget er sich oben im leinen sack an, und wird dick. Wenn man nun fertig ist, wird der sack von einem jungen mit stecken geklopfet, daß der rus auf das pflaster der kammer herab fället; dieser wird in gewisse fäßlein oder rus-butten gesammlet und in grosser menge verkaufet; es giebet die schönste schwartze farbe vor die buch- und kupferdrucker, mahler, tischer, färber und tuchmacher. In vielen forst-ordnungen ist das rus-machen gantz verboten, an einigen orten aber nur gewissen personen, und unter gewissen vorgeschriebenen bedingungen erlaubet.

Kiele: Werden die federn genennet, woraus die schreibfedern geschnitten werden. Sie werden auf folgende weise zubereitet: Man nimmt einen asch voll heisser asche, stecket eine kiele bis an das gefieder hinein, ziehet sie aber bald wieder heraus, leget sie aufs knie, streichet sie mit dem rücken eines messers und wischet sie mit einem wollenen tuche ab. Hierdurch bekommt der kiel auf beyden seiten helle striche, wird gläntzend und hart.

Kielen: Heißt bey den jungen gänsen, wenn sie die grossen federn in den flügeln bekommen. Wenn die jungen gänse zu der zeit anfangen zu kielen, werden sie gemeiniglich sehr schwach, dahero ihnen alsdenn morgens und abends haber vorgeschüttet wird, daß sie sich daran erholen, weil sie sonst gar leicht sterben.

Kielen: Werden auch bey dem federschliessen die abgerupften und leeren spulen genennet, welche entweder in das kehricht geworfen, oder von armen leuten gesammlet und in die betten gefüllet werden.

Kieß: Heißt der grobe mit kleinen steinlein vermengte sand; es wird aber auch eine berg-art Kieß genennet.

Kiesel-stein: Ist härter als marmor, daß er, wenn er an stahl oder wieder einen andern seines gleichen geschlagen wird, feuer giebt, ist schwer, dichte und glatt, wächset in den gebürgen unter dem sande, in dem erdboden und in flüssen von unterschiedenen farben. Es führen auch manche von ihnen etwas gold bey sich. Die kleinen runden wie muscatennüsse oder hasel-nüsse, von farbe weiß, überaus harte und gantz crystallin-gläntzende, sonderlich die am ufer des meers angetroffen werden, lassen sich wie ein diamant schleifen und schneiden, und spielen hernach ziemlich wie ein solcher; aus den etwas grössern aber dieser art wird, wenn sie ausgeglüet, im wasser abgelöschet und hernach gestossen sind, ein schön crystallen-glas gemachet; man brauchet auch dieses pulver zur reinigung der zähne.

Kilber-lämmer: Nennet man diejenigen schaafe, so weiblichen geschlechts, und denen um Fastnacht der schwantz hinten abgestutzet wird.

Kindbetterinnen oder Sechswöchnerinnen: Sind diejeni-

diejenigen frauen, welche von ihrer vorher getragenen schweren leibes-bürde durch das ans licht der welt gebohrne kind entlediget worden. Weil nun dergleichen personen als hart verwundete und darbey entkräftete allerdings müssen angesehen werden; so hat GOtt selbst nach seiner allerheiligsten vorsorge in dem geoffenbarten gesetze 3 Buch Mos. 12 cap. ihnen gewisse tage bestimmet, in welchen sie sich ruhig halten, pflegen und warten sollen, um sowol heil werden, als auch wieder zu kräften kommen zu können, und diese zeit wird die 6 wochen genennet, welche auch billig von jeder zu kreissen gehabten mutter solte abgewartet werden, ohne vor verlauf derselben ausser dem wochen-bette sich mit allerhand arbeit zu fatiguiren und dadurch den geschwächten leib zu strapazziren, woraus manchmal böse folgen entstehen. Gesetzt nun, daß eine oder die andere der göttlichen ordnung also vergessen wäre, und derselben zuwider vor der zeit ihr angewiesenes wochen-bette verließ, wodurch sie sich aber grosser gefahr aussetzet; so mögen doch die übrigen sehr wohl zu hertzen fassen, daß GOtt nichts vor die lange weile geordnet, zumal auch dieses in der medicin selbst seinen grund hat, darinnen als eine regel wohl muß behalten werden: Kindbetterinnen muß man als hart verwundete personen tractiren. Dahero sollen sie sich 8 oder mehr tage im bette ruhig halten, wohl verdauliche dünne speisen geniessen, hingegen alle hitzige scharfe und sehr gewürtzte dinge meiden, kein fleisch essen, zumal in den ersten 2 oder 3 tagen: Denn also werden sie sich vor verschiedenen kranckheiten verwahren. Mit zimmet abgezogener wein giebt denen kindbetterinnen eine grosse hertzstärckung.

Kinder-kranckheiten: Unter dieser benennung verstehet man diejenigen kranckheiten, welche kindern also eigen sind, daß sie erwachsene wenig zu empfinden haben, sonderlich ist das schwere zahnen eine gantz eigene kinder-kranckheit. Blattern aber oder pocken und masern sind zwar gleichfals kindern gemein, allein es werden auch vielmal erwachsene, ja gar alte leute, davon befallen, wie die erfahrung lehret. Mund-schwämmgen, fratt seyn, ansprang, die darrsucht oder das abnehmen, ingleichen die englische kranckheit, finden sich ebenfals bey kindern, aber erwachsene sind davon auch nicht befreyet, welches nicht weniger vom bösenwesen, würmern, welcherley art man nennen will u. a. m. zu gedencken. Wie nun überhaupt kinder weit mühsamer zu curiren sind als erwachsene leute, theils weil sie nicht sagen können, wo es ihnen fehlet, theils auch weil sie zart, und man viel grössere behutsamkeit bey ihnen gebrauchen muß, als bey andern, und was das meiste, so sind ihnen selten artzeneymittel, oder solche doch schwer, beyzubringen; also müssen auch zu deren zufällen in zeiten geschickte medici gesuchet werden, welche rath und hülfe an die hand zu geben wissen. Denn obwol der ehemalige berühmte grosse Wedel in seinem lateinisch heraus gegebenen tractate de morbis infantum, auch neulicher zeit Herr Doct. Börner in der untersuchung von kinder-kranckheiten in deutscher sprache, von allen gemeiniglich vorfallenden kinder-kranckheiten gehandelt; so kan doch nicht ein jeder, ohne eine grosse fertigkeit in vielerley zur medicin gehörigen wissenschaften zu haben, derselben sich bedienen; sondern es gehet besagter auch anderer berühmten auctorum absehen bey abhandlung von kinder-kranckheiten dahin, denen zu dienen, welche die vorgeschlagenen mittel richtig anzuwenden wissen. Wenn einem kinde was anwandelt, wird ihm gemeiniglich das sogenannte marckgrafen-pulver gegeben. Folgendes kinder-pulver ist auch gut: 1 loth muschel-pulver, 1 halb loth schweiß-spießglas, regenwurm-pulver, berg-cinober, jedes 1 quentlein unter einander gemischet. Hiervon können auch die säugenden gebrauchen.

Kinder-muhme, Kinder-wärterin: Heißt diejenige weibes-person, welche das kind warten und ordentlich auferziehen helfen soll. Sie muß solches täglich beschicken, allezeit reinlich und sauber halten, und zum ordentlichen essen und trincken anhalten, auch auf die kinder-wäsche acht haben.

Kinder-mutter, siehe Wehe-mutter.

Kinder-pflege: Ist eben so viel als kinder warten. Dieses ist eine höchstnöthige pflicht, welche einer mutter oder derjenigen person oblieget, die bestellet oder gegen kost und lohn gemiethet ist, daß sie eines noch zarten kindes warten und desselben pflegen solle, nicht nur, damit ihm zu gehöriger zeit essen und trincken, so viel zur erhaltung der gesundheit und des lebens erfordert wird, gereichet, sondern daß auch solches sonsten wohl in acht genommen und vor schaden und unglück verwahret, damit es nicht zum krüppel oder armselig-gebrechlichen menschen gemachet werde. Diesemnach ist die pflicht einer solchen kinder-wärterin sehr groß, weil von der pflege eines kindes die erfolge durch dessen gantzes leben sich zu erkennen geben. Dahero soll man wilde, rohe und unverständige weibes-personen zur kinder-pflege nicht erwehlen, sondern sitt- tugend- und behutsame frauen, und welche ihres wandels halber

in einem guten rufe stehen. Sonderlich aber wird von einer solchen person erfordert, daß sie gottesfürchtig sey, um dem anvertrauten kinde zeitig die erkenntniß GOttes, liebe, furcht und vertrauen zu GOtt, einpflantzen zu können. Denn sobald kinder anfangen zu reden, sollen sie mit selbigen beten und ihnen sittsame andächtige geberden angewöhnen, keinesweges aber müssen sie mit ihnen lallen oder kindisch thun, weil dergleichen kindisch wesen nachhero allzu langsam wieder kan vergessen werden. Wird aber den kindern recht deutlich vorgeredet, so lernen sie auch desto eher verständlich nachsprechen, und ihre noch zarte zunge wird in zeiten zu einer articulaten rede gewöhnet, welches ihnen sodenn lebenslang nützlich und förderlich ist. Nur dieses ist noch zu gedencken, daß zarten kindern zu ihrer pflege nicht allzu alte oder gantz und gar ungesunde weiber müssen zugegeben werden. Denn weil diese vielmal den kindern, ehe sie noch selber essen können, vorkäuen, oder den brey in ihrem munde gleichsam abkühlen, folglich solchen mit ihrem ungesunden speichel durchmengen, ja wol gar das zwischen den zähnen bleibende faule wesen auf solche art den kindern beybringen; so kan es nicht anders kommen, als kinder müssen dadurch in ihrer gesundheit schaden leiden, ausschlagen, gründig und krätzig werden. Sehr junge wollüstige dirnen aber sind zu kind-wärterinnen deswegen nicht zu choisiren, weil sie durch ihre unzüchtige mienen und geberden gar leicht kinder, wenn sie nun anfangen zu reflectiren, oder auf etwas achtung zu geben, auch zu einem unzüchtigen schamlosen wesen reitzen und angewöhnen können.

Kinder-pocken, Blattern: Ist eine bekannte kranckheit, so von einer schädlichen materie des geblüts entstehet, von welcher sich die natur vermittelst solches auswurfs durch die haut zu befreyen suchet. Die patienten wollen in einer mäßigen wärme erhalten seyn. Daß die augen nicht dadurch beschädiget werden, hauchet man gekaueten knoblauch oder fenchel oft hinein, oder man tröpfet milch mit safran hinein. Denen pocken-narben vorzubeugen, sticht man am ende der schwärung die größten blattern mit einer nadel auf, daß sie nicht so sehr unter sich fressen. Die trucknen blattern kan man auch abschälen, und mandel- oder eyer-öhl darauf streichen, so werden die gruben nicht so groß. Wenn sie gantz abgeheilet, kan man den dampf von warmer milch oder haber-tranck an das gesichte lassen gehen, denn dieses träget nicht wenig zu einer glatten haut bey. Wie übrigens die cur glücklich anzustellen, und der patiente zu warten, lehret Herr Hofrath Heister in dem vierten capitel seines medicinischen handbuchs.

Kinder-zucht: Eltern würden ihren kindern dennoch etwas sehr geringes, und fast allemal höchstschädliches, hinterlassen, wenn sie über zusammenbringung derer güther, durch welche sie dieser ihr glück zu machen sich einbilden, vergessen wolten, ihnen eine vernünftige erziehung zu geben. Woher kommt es, daß öfters das schönste vermögen, welches durch die klügste und ordentlichste wirthschaft der eltern erworben, und auf die kinder vererbet worden, von diesen auf die allerleichtsinnigste und unverständigste art, ja nicht selten recht liederlicher und niederträchtiger weise, in kurtzer zeit durchgebracht wird? Es ist wahr, daß zum öftern die eltern es dadurch schon versehen, da sie sich nicht genugsam hüten, kein anders, als ein wohlerworbenes vermögen ihren kindern zu hinterlassen. Es ist ein fluch bey allem, was sie haben, und dieser verzehret gewiß ihre reichthümer bald oder späte, so daß sie den ihrigen keinesweges zu gute kommen mögen. Aber auch solche güther, welche durch die ehrlichsten und rechtmäßigsten mittel gesammlet worden, dauren zuweilen kaum so lange als die trauer währet, womit man diejenigen beehret, welche sie zusammen gebracht. Fraget man nach der ursache eines so unglücklichen erfolgs löblicher bemühungen; so findet man, daß solche in nichts anders, als der versäumten, oder doch nicht recht eingerichteten kinder-zucht zu suchen sey. Wir läugnen nicht, daß man noch viele andere und zum theil weit wichtigere bewegungs-gründe anführen könne, wodurch die eltern zu sorgfältiger beobachtung einer so unumgänglichen nothwendigen pflicht angetrieben und ermuntert werden müssen; allein, da wir gegenwärtig blos von haushaltungs- und wirthschafts-sachen handeln; so halten wir den nur angeführten hierzu für genugsam hinlänglich. Der zweck einer vernünftigen wirthschaft ist die erlangung und erhaltung eines zureichenden vermögens, durch welches wir in den stand gesetzet werden, nicht nur unserer pflicht gegen uns und andere ein genügen zu thun, sondern auch, so viel möglich, unsere und der unsern bequemlichkeit zu befördern. Eltern haben niemand, der ihnen näher angehet, als ihre kinder; also ist es ja wol vernünftig, daß sie auch dieses mit zur absicht ihres fleises und ihrer bemühung machen, daß sie ihnen sowol bey ihren leben nützliche hülfe leisten, als auch nach ihrem tode einiges vermögen hinterlassen mögen. Sie werden sich aber um die frucht dieser ihrer an sich löblichen sorgfalt gewiß selbst bringen,

gen, wenn sie ihre kinder durch eine gute und weise erziehung nicht in den stand zu setzen trachten, daß sie sich dermaleinst diese ihre vorsorge auch würcklich zu nutze machen können. Sie müssen sich also für allen dingen bemühen, aus ihren kindern rechtschaffene christen, gute bürger und kluge hauswirthe zu machen. Ohne die gnade des höchsten kan kein wahrer segen seyn. Auch der größte reichthum ist ohne diese nur ein schein-guth, ja ein schwerdt in der hand eines rasenden. Aber nur derjenige kan sich auf solche rechnung machen, welcher das höchste wesen mit aufrichtigen hertzen und in der von diesem selbst beliebten und vorgeschriebenen ordnung verehret. Da wir auch nunmehro insgesammt in gewissen bürgerlichen gesellschaften leben, und also das wohlseyn aller mit dem besondern wohlstande eines jeden insonderheit auf das genaueste verbunden ist; so werden wir hoffentlich keinen weitern beweiß derjenigen pflicht der eltern brauchen, vermöge welcher sie gehalten sind, dem gemeinen wesen aus ihren kindern gute bürger zu erziehen. Und da ohne kluge wirthschaft kein vermögen weder erworben noch erhalten werden mag, so wird auch der letztere theil unsers obigen satzes keine fernere erläuterung bedürfen. Wir zweifeln nicht, daß in solchen der wahre zweck einer vernünftigen kinderzucht nach seinem völligen inhalte ausgedrücket sey, unsere schuldigkeit wird also erfordern, auch die mittel anzugeben, wodurch dieser so wichtige zweck erlanget werden kan: Denn dasjenige, was wir gleich anfangs von der nothwendigkeit der kinder-zucht angeführet, enthält bereits zugleich den beweiß, warum wir von selbiger auch in unserm öconomischen lexico handeln müssen, und brauchen wir uns demnach damit nicht aufzuhalten. Um nicht allzuweitläuftig zu seyn, wollen wir anfänglich dasjenige bemercken, was von allen eltern, sie mögen auch von einem stande seyn von welchem sie wollen, bey erziehung ihrer kinder beobachtet werden muß, und sodann auch die besondern fälle insonderheit erwegen, welche uns der unterscheid theils des standes, sowol der eltern, als auch desjenigen, worzu die kinder erzogen werden sollen, theils der umstände, worinnen sie sich beyderseits befinden, an die hand geben. Ueberhaupt haben alle eltern 2 haupt-vorwürfe, auf welche sie bey erziehung ihrer kinder sehen müssen. Sie müssen sowol für den leib, als für die seele derselben sorge trage. Was erstlich den leib anlanget; so wird es dabey auf 3 stücke ankommen, es muß ihm genugsame und tüchtige nahrung gereichet werden; man muß suchen, allen schaden von selbigem abzuwenden, und endlich muß man sich bemühen, ihm nicht nur gewisse fertigkeit zu verschaffen, sondern auch zu allerhand wohlanständigkeiten anzugewöhnen. Bey der nahrung kommt es fürnemlich auf derselben beschaffenheit, welche der natur des cörpers, so viel nur immer möglich, gemäß eingerichtet werden muß, auf deren menge, da man sich wohl zu hüten hat, damit durch den überfluß weder eine überfüllung des magens verursachet, noch auch eine üble gewohnheit eingeführet, oder im gegentheil durch eine unnöthige entziehung oder allzukärgliche reichung von speise und tranck unordnung in dem körper erreget, und solcher in seinem wachsthume gehindert werde, und endlich auf die zeit an, wenn selbige denen kindern gereichet wird, da man denn allerdings dahin zu sehen hat, damit ihnen nicht zu allen zeiten allerley eingestopfet, noch bey mehrern alter, selbst so unordentlich zu leben, gestattet werde, sondern man sie vielmehr bald von der zärtesten jugend an zu einer guten und der gesundheit gemäsen ordnung angewöhnen möge. Ueberhaupt müssen eltern in ansehung dieses stückes der erziehung zu verhüten trachten, daß die kinder nicht allzuzärtlich erzogen, noch zu leckerbißgen gewöhnet werden, welche ohnedem ihren zarten cörpergen sehr wenig zuträglich sind. Hitzige speisen und geträncke sind ihnen ungemein schädlich, ja man solte ihnen dergleichen niemals eher zu geben sich unterstehen, bis sie zu einem solchen alter gelanget, da sie schon einen etwas festern und stärckern cörper bekommen. Ruhe und bewegung gehöret auch hieher. In ansehung der erstern kan man zwar gantz kleinen kindern schon ein mehrers erlauben; bey zunehmenden jahren aber muß sie schon klüglich eingeschräncket werden, damit sie nicht in eine faulheit ausarten, wodurch sowol dem leibe als dem gemüthe unsäglicher schaden entstehet. Bey der bewegung hingegen, welche zu erlangung einer genugsamen festigkeit und stärcke des körpers schlechterdings nöthig ist, ist fürnemlich darauf zu sehen, daß sie nicht nur so gemäßiget werde; damit die kinder dadurch keinen schaden nehmen, sondern man muß auch ihnen solche arten der bewegung zu verschaffen suchen, die auch ausserdem einigen nutzen bringen, oder zu erlangung gewisser fertigkeiten dienen können. Denn warum solte man die kinder der bewegung wegen blos herum laufen und springen lassen, da man eben diesen zweck und noch hundert andere durch zutheilung einer nützlichen und ihren kräften, alter, stande und gemüths-beschaffenheit gemässen arbeit erlangen kan? Der leib der kinder soll ferner für allem

allem schaden bewahret werden. Hierbey haben fürsichtige eltern ebenfals allerhand zu beobachten. Kinder bringen öfters gewisse mängel und gebrechen mit auf die welt, und es ist nicht zu längnen, daß die eltern, wo nicht allemal, doch meistentheils, an solchen mit schuld tragen, es sey nun, daß sie entweder bereits vor der zeugung und empfängniß sich auf eine oder die andere art in einen solchen zustand versetzet, daß von ihnen gesunde kinder schwerlich zu hoffen sind, oder daß sie auch währender schwangerschaft die nöthige sorgfalt, fürsicht und erhaltung nicht beobachten. Jedoch von diesem zu handeln, ist hier nicht der ort. Wir erinnern vielmehr, daß die eltern verbunden sind, auf die bey neugebohrnen kindern sich etwa vorfindende mängel und gebrechen, sie mögen nun innerliche oder äusserliche seyn, genau acht zu haben, und ihnen, so viel immer möglich, schleunige hülfe zu schaffen. Die cörpergen zarter kinder sind wie weiches wachs, daher denn öfters äusserliche fehler durch eine geringe beyhülfe einer geschickten hand können verbessert werden; aber auch die innerlichen sind zu der zeit noch meistens leichtlich zu heben, wenn man nur nicht versäumet, sich in zeiten des raths eines verständigen artztes zu bedienen. Solte aber ein kind mit einem solchen gebrechen gebohren werden, welches gäntzlich zu ändern menschliche kräfte nicht zureichen; so müssen kluge und verständige eltern gleich vom anfange dahin trachten, ihrem unglücklichen kinde auf eine andre mögliche art zu helfen, damit es dennoch nicht ein gantz unnützes mitglied der menschlichen gesellschaft werden dürfe. Sie müssen also genau untersuchen, ob nicht vielleicht die natur, wie sie meist allemal zu thun pfleget, dasjenige, was sie dem kinde an dem einen theil entzogen, an einem andern auf einige art und weise wiederum ersetzet habe. Da müssen sie denn suchen, der natur bestmöglichst zu helfen, und ihr, obgleich in unordnung, angefangenes werck zu aller möglichen vollkommenheit zu bringen. Unsere leser dürfen nur hierbey an die bekannten beyspiele blinder, tauber und anderer gebrechlichen personen gedencken, welche, dem allen ohngeachtet, dennoch in unterschiedlichen verrichtungen des menschlichen lebens zu einer solchen fertigkeit gelanget, daß man sie für halbe wunderwercke ansiehet, und wir zweifeln nicht, daß man dergleichen weit häufiger antreffen würde, wenn alle eltern gleichen fleiß anwendeten, oder auch gleichen verstand und geschicklichkeit besässen, die abweichungen der natur zu ihrem und ihrer kinder vortheile anzuwenden. Hat nun aber die göttliche güte die eltern mit gesunden und wohlgestalten kindern erfreuet, so müssen sie ja um so viel mehr dahin sich bemühen, sie in solchen glücklichen umständen zu erhalten. Sie müssen also, was das zarte alter kleiner kinder anlanget, nicht nur selbst sich hüten, daß sie ihren kindern durch allzugrosse zärtlichkeit und unvorsichtige liebkosung, oder auch in ungeduld und zorn, nicht etwa an ihren zarten cörpergen einigen schaden zufügen, oder sonst deren gesundheit verwahrlosen, sondern sie müssen auch auf ihre wärterinnen und andere personen, die mit ihren kindern entweder ordentlich oder auch nur so zufälliger weise umgehen, genau achtung geben, daß sie die kinder nicht auf eine oder die andere art verletzen. Ja auch auf die kinder selbst muß sich ihre sorgsame fürsicht erstrecken, damit sie sich nicht etwa selbst an ihrem leibe oder gesundheit schaden thun, welches bey dem den kindern so allgemein eigenen fürwitz, da sie alles sehen, alles wissen, kosten und versuchen wollen und der ihnen noch mangelnden überlegung, nur allzuleicht angehet. Und daher sich kein bedencken machen, kinder, die sich durch eigenes verschulden schaden zugefüget, auch über den daher vielleicht schon empfindenden schmertz, dennoch, bewandten umständen nach, auch noch mit einer besondern schicklichen strafe zu belegen. Von rechtswegen solten also eltern ihre kinder fast gar nicht aus den augen lassen, oder, da ihnen solches ja nicht möglich, wie es denn wol den meisten unmöglich bleiben wird, so sollen sie doch, ihnen eine beständige und genaue aufsicht zu geben, niemals versäumen; wie sie denn auch, sobald sie die geringste verletzung, gefahr, oder unordnung bey ihnen gewahr werden, auf schleunige hülfe bedacht seyn, und solche ja nicht verzögern müssen, damit das übel nicht ärger und wol gar unheilbar werden möge. Endlich sollen eltern auch in ansehung des leibes ihrer kinder dahin trachten, daß sie solchen gewisse fertigkeiten und wohlanständigkeiten angewöhnen mögen. Und eben hieher gehöret fürnemlich eine klügliche einrichtung der den kindern so nöthigen bewegung, und daß sie zu allerhand leibes-übungen, ihrem alter und kräften nach, angehalten werden, weil man aus der erfahrung hat, daß, wenn die zarten glieder der kinder nicht in der jugend zu allerhand willkührlichen bewegungen gleichsam geformet worden, sie hernach bey zunehmenden jahren und mehr erstarckten gliedern in vielen handlungen und geschäften es zu keiner rechten fertigkeit bringen können, sondern entweder alles plump angreifen, oder doch niemals zu einer vorzüglichen geschicklichkeit gelangen.

gen. Hierher rechnen wir auch billig, daß die cörper der kinder beyzeiten zu ertragung allerhand ungemachs gewöhnet werden, als welches ihnen nicht nur zu einer weit dauerhaftern gesundheit verhelfen, sondern auch in viele andere wege ungemein nützlich seyn kan. Und, da auch bekannt, daß die manieren, welche man in der jugend angenommen, auch bey zunehmenden alter schwerlich abgeleget werden können; so muß dieses schon zu einem hinlänglichen beweise dienen, wie nöthig es sey, kinder gleich anfangs in allen ihren handlungen zu beobachtung eines gewissen anstandes und guten manierlichkeit anzuhalten. Wir bedauren, daß wir uns hierbey unmöglich so weit ausbreiten, und alles so umständlich ausführen können, als es die wichtigkeit der vorhabenden sachen allerdings erforderte; inzwischen werden eltern, denen das wohl ihrer kinder wahrhaftig am hertzen lieget, auch aus dem bereits angeführten, bey wenig nachdencken, sich selbst schon solche regeln und anmerckungen machen können, welche sie in den stand setzen, das beste derselben thätlich zu befördern. Wir wenden uns zu demjenigen, was eltern in ansehung der seelen ihrer kinder zu beobachten haben. Man wird bey aufmercksamer betrachtung dessen, was in ihnen vorgehet, befinden, daß sie nicht nur gewisse fähigkeiten besitzen, welche durch fleiß und übung in fertigkeiten verwandelt werden können, sondern daß auch würcklich in ihnen die ersten, sowol theoretischen, als practischen grund-wahrheiten verborgen liegen, und sich von zeit zu zeit auswickeln. In beyden muß man ihnen geschickt und zeitig zu hülfe zu kommen suchen; man muß ihren verstand zu erleuchten und dessen mängel möglichst zu bessern, man muß ihren willen wohl einzurichten und dessen fehlern mit guter art entgegen zu treten trachten. Es ist solches bey weiten so schwer nicht, als viele sich es einbilden, wenn man nur die rechte zeit nicht versäumet, und in der wahl der mittel fein der anleitung der natur selbst folget; diese kan uns auch hier die sichersten wege führen, man darf nur auf ihre spuren wohl achtung geben. Dasjenige, was wir auch bey den zartesten kindern, sobald sich nur ihre seele ein wenig gleichsam aufzuschliessen anfänget, finden, ist eine grosse neugier und wissens-begierde, ein gutes gedächtniß, und eine lebhafte einbildungs-kraft, welche mit einer grossen lust zur nachahmung verbunden, worzu endlich auch nach und nach die beurtheilungs-kraft hinzu kommt. Die wissens-begierde äussert sich bey denen kindern sehr zeitig. Sie sehen sogleich nach allen, sie hören auf alles, und wenden überhaupt alle ihre kleinen kräfte an, dieser ein genügen zu thun. Gleichwie man sich also hierbey zu hüten hat, daß sie sich durch selbige weder an ihrem leibe noch gemüthe schaden thun; also kan man sich solcher im gegentheil auch sehr glücklich bedienen, sie nicht nur in einer beständigen munterkeit zu erhalten, sondern ihnen auch allerhand nöthige und nützliche kenntnisse und begriffe beyzubringen. Eben dieses ist auch in ansehung des gedächtnisses zu beobachten. Kinder fassen gemeiniglich alles leichtlich; ihre seelen sind einem leeren gefässe ähnlich, welches gleichsam nur erwartet, angefüllet zu werden. Man verhindere also, so viel nur immer möglich, daß solches nichts schädliches, nichts falsches, nichts eitles und thörichtes sey, und bestrebe sich hingegen alles ernstes dahin, daß sie nichts, als was gut, wahr, löblich, heilsam und nützlich ist, sehen und hören, man wird durch die erfahrung überzeuget werden, daß daraus sowol denen kindern, als denen eltern selbst in mannigfaltiger, und durch das gantze leben sich verbreitender nutzen entstehen wird. Wir müssen auch in betrachtung des denen kindern so gewöhnlichen triebes zur nachahmung und ihrer lebhaften einbildung ein gleiches wiederholen, und wir wollen aus dem bisher angeführten nur noch den schluß mit beyfügen, wie so gar sehr eltern gegen ihre pflicht handeln, wenn sie entweder selbst denen kindern wenig gutes und löbliches durch ihr beyspiel sehen lassen, oder wenn sie auch nicht sorgfältig genug sind, alle personen von ihnen zu entfernen, an denen sie etwas unrechtes oder unanständiges auf einigerley art zu bemercken gelegenheit haben könten. Was endlich die beurtheilungs-kraft anbetrift, so zeiget sie sich ja freylich nicht sogleich in ihrer völligen stärcke, dennoch aber offenbaret sie ihr daseyn schon in dem zartesten alter, und wir zweifeln gantz nicht, daß sie auch ihre reife weit eher erlangen würden, wenn man sich nur die mühe geben wolte, ihr in zeiten behörig und durch schickliche mittel aufzuhelfen. Fürnemlich müssen wir hier einen sehr gewöhnlichen und gewiß höchstschädlichen irrthum nicht unbemercket lassen. Man glaubet insgemein gantz wohl und klüglich zu handeln, wenn man den kindern allerhand weiß machet, und ihnen sowol von natürlichen als sittlichen sachen und handlungen mancherley falsche ursachen und umstände angiebt, in der einbildung, sie wären theils nicht fähig, die wahren einzusehen, theils möchte ihnen die kenntniß derselben wol gar schädlich seyn, hingegen würde sich das alles mit der zeit, wenn sie zu verstande kämen, schon

von selbst geben. Allein, gleichwie wir gäntzlich dafür halten, daß die angegebenen schwürigkeiten nicht sowol an den kindern liegen, als an den eltern selbst, welche entweder nicht klugheit genug besitzen, eine sache deutlich und begreiflich vorzutragen, noch eine unzeitige neugier auf bescheidene und geschickte art zurückzuhalten oder auch nicht so viel gedult haben, sich bis zu den fähigkeiten der jugend herabzulassen, und mit einem nach solchem stufenweise einzurichtenden unterrichte sich zu bemühen, sondern nur gern auf das kürtzeste davon kommen wollen; also sind wir auch aus der erfahrung überzeuget, daß daher dieser sehr grosse schade entstehet, daß kinder, welche man nach diesem falschen grund-satze erziehet, entweder zeit lebens mit allerhand vorgefaßten meinungen und aberglauben angestecket bleiben; oder wenn sie, wie gewiß nur allzuoft geschiehet, durch eigenes nachdencken, versuche, forschen, oder anleitung anderer, auch wol nur durch einen ungefähren zufall, den ungrund dessen, was man sie bereden wollen, einsehen lernen, so wird sich das zutrauen gegen diejenigen, von denen sie dergleichen nachrichten haben, ungemein vermindern, und sie in die versuchung gerathen, zu glauben, daß es auch mit andern sachen, welche man ihnen vorschwatzet, eben so bewandt sey. Kinder sind freylich, wie alle unwissende leute, leichtgläubig; aber man bilde sich doch nur nicht ein, daß sie über gar nichts nachdencken solten, zumal wenn ihnen die neugier oder eine leidenschaft mit neuen reitzungen zusetzet; so weiß man ja auch wohl, wie so leicht der übertritt von dem aberglauben zum unglauben sey; so wie hingegen niemand läugnen kan, daß die nackende wahrheit allemal etwas überzeugendes an sich habe, welches sich an unserm verstande und an unserm hertze thätig zu erweisen niemals ermangelt. Dasjenige, was wir hier eben angeführet, erlaubet uns in den jetzt folgenden, da wir von verbesserung und leitung des willens handeln wollen, desto kürtzer zu seyn. Man bemühe sich nur, denen kindern in zeiten wahre und gründliche begriffe von ihren pflichten beyzubringen; man lege ihnen die ächten und richtigen bewegungs-gründe, die sie zu deren beobachtung antreiben können, auf eine überzeugende und rührende art ans hertz; man leuchte ihnen selbst durch sein eigenes beyspiel in ausübung der tugend beständig für; man suche alle von ihnen zu entfernen, welche durch ihre reden oder handlungen sie davon abziehen könten; und endlich spare man keine mühe noch klugheit, nicht nur ihre fehler, und abweichungen gehörig und nach einer richtigen verhältniß, ohne billigkeit oder übereilung, mit beständiger zurücksicht auf das temperament und gemüths-beschaffenheit der kinder, zu bestrafen, sondern auch fürnemlich sie, sowol von ihren vergehungen selbst, und der rechtmäßigkeit ihrer bestrafung, lebhaft zu überzeugen, als auch von den bequemsten mitteln zu ihrer besserung hinlänglich zu unterrichten, endlich auch ihre löblichen handlungen mit gebührenden lobe und belohnungen zu vergelten; so wird man gewiß die herrlichsten früchte seiner bemühungen sammlen und grossen und bleibenden nutzen sich und seinen kindern dadurch verschaffen. Wir sehen uns genöthiget, diesem allen noch einige allgemeine betrachtungen und erinnerungen beyzufügen. 1) Wir müßten unsern allerheiligsten glauben, ja wir müßten selbst unsre gesunde vernunft verläugnen, wenn wir nicht gestehen wolten, daß bey aller unserer klugheit und geschicklichkeit, bey allem unserm fleiße, dennoch der glückliche fortgang unsrer unternehmungen von der gnade und dem segen des höchsten wesens lediglich abhange. Eltern haben also in ansehung dieser grundwahrheit eine doppelte pflicht. Sie müssen anfänglich nicht nur zuförderst selbst um die versicherung ihres gnaden-standes in der vorgeschriebenen ordnung sich bemühen, auch die nöthige erleuchtung, geschicklichkeit und gedult bey und zu ihrer kinderzucht, von dem geber alles guten sich ausbitten; sondern auch ihre kinder, sowol vor als nach der geburt, ihrem GOtt in ihrem gebete beständigst fürtragen. Sie müssen sodann auch diesen ihren kindern, von ihrem zartesten alter an, eine wahre und gründliche erkenntniß des höchsten wesens beyzubringen und eine tiefe, ungeheuchelte und nicht abergläubische ehrfurcht gegen dasselbe einzuflößen suchen. Mit einem worte, sie müssen selbige zu wahren und vernünftigen christen zu machen, und in dieser fassung unverändert zu erhalten trachten, damit sie also auch ihrer seits der göttlichen gnade und des göttlichen segens fähig und theilhaftig werden mögen. 2) Da auch nur sehr wenig eltern in dem stande sind, dieser so grossen und wichtigen pflicht der erziehung ihrer kinder selbst eine genüge zu leisten; so sollen und müssen sie doch wenigstens nicht versäumen, dasjenige, was sie selbst nicht thun können, durch andere verrichten zu lassen, und desfals keine kosten sparen. Und wie glücklich würden sie hierbey nicht fahren können, wenn sie bey ihrer wahl sich zuförderst ihre eignen pflichten deren völligen inbegriffe lebhaft fürstellten, und sodann genau untersuchten, ob sie mit grunde hoffen dürften,

daß selbige statt ihrer von den, welchen sie sich zum gehülfen erwählen wollen, geschickt und gewissenhaft würden erfüllet werden! An tüchtigen leuten würde es wenigstens niemals mangeln, wenn man sie nur eines theils behörig suchen, und andern theils auch billigmäßig ehren und belohnen wolte. Dennoch aber dürfen auch hierbey eltern nicht alle ihre sorgen gäntzlich aufgeben, sondern sie müssen vielmehr selbst auf den bestellten führer ihrer kinder mit achtung haben, ihm aber auch auf alle mögliche art beystehen, sein ansehen als ihr eigenes erhalten, und ihn ja nicht in dem geringsten entgegen arbeiten. Hierbey müssen wir 3) die frage erörtern, ob kinder lieber zu hause oder in öffentlichen schulen erzogen und unterrichtet werden sollen? Beydes hat seine schwürigkeiten, und das erstere ist zudem nicht allemal in dem vermögen der eltern. Haben diese völlige freyheit zu wählen, was sie wollen; so ist die erziehung in dem väterlichen hause allerdings fürzuziehen, wenn nur die person, der man die kinder untergiebet, alle erforderliche geschicklichkeiten besitzet, und sonst von seiten der bedienten oder auch der eltern selbst nichts geschiehet, daß der durch die auferziehung gesuchten frucht hinderlich seyn könte. Ist dieses nicht wohl zu bewürcken, und die umstände wollen es auch nicht zugeben, mit andern in eine kleine gesellschaft zu treten, um die kinder gemeinschaftlich erziehen zu lassen; so sind diejenigen von denen öffentlichen anstalten allen andern fürzuziehen, bey welchen man, über die gemeinschaftliche aufsicht, welche alle kinder geniessen, auch noch einige besondere haben kan, und wo solche anordnungen eingeführet, daß denen kindern so wenig, als nur immer möglich, zeit und gelegenheit zum herumschweifen übrig bleibet: Denn billig solte sich die vorsicht der eltern und lehrer auch bis auf die ergötzlichkeiten und erquickungsstunden derer kinder erstrecken, damit auch diese nicht gäntzlich unnütz seyn möchten. Und überhaupt halten wir dafür, daß dieses gar ungemein viel zu einer glücklichen kinder-zucht beytrage, wenn die kinder wenigstens anfänglich, und bis sie einigermassen im stande sind, sich selbst zu regieren, so viel immer möglich, auch nicht einen augenblick ohne genugsame aufsicht gelassen werden. Was 4) die gesellschaften der kinder anbelanget, so pflegen man selbige gemeiniglich von dem umgange mit erwachsenen gäntzlich auszuschliessen, in der einbildung, daß sie sich nur in gesellschaften von ihres gleichen schickten. Es ist wahr, auch diese müssen ihnen gelassen werden, und sind als der grund der zwischen ihnen auf das künftige zu errichtenden freundschaften anzusehen; doch würden sie ihnen noch eins so nützlich seyn können, wenn man sie auch bey ihren kleinen gesellschaften nicht ohne alle aufsicht liesse, nur daß man dabey ihre freyheit nicht allzu sklavisch einschräncke: Allein wir behaupten zugleich, daß man denen kindern allerdings auch gelegenheit verschaffen müsse, aus dem umgange mit den alten, und ihnen unter sich habenden gesellschaften, nutzen zu ziehen: Aber freylich müßten diese sodenn auch also beschaffen seyn, daß sie den kindern erbaulich, und weder in worten noch handlungen anstößig wären. Wir befinden uns nicht im stande, alles, was von der so nöthigen und wichtigen pflicht einer vernünftigen kinder-zucht zu sagen annoch übrig ist, in der uns fürgeschriebenen kürtze hinlänglich auszuführen; doch hoffen wir, daß das bisher bemerckte rechtschaffenen und um das wahre wohl ihrer kinder aufrichtig besorgten eltern genugsame anleitung werde geben können, die auf alle besondere, und hier nicht anzuführende fälle, nach denen besondern umständen, worinnen sich eltern und kinder befinden, sich schickende regeln und anwendungen daraus durch richtige schlüsse selbst herzuleiten. Nur eine einige anmerckung müssen wir noch zum beschlusse beyfügen. Sie betrift die wahl derjenigen lebens-art, zu welcher die kinder erzogen werden sollen. Der stand und das vermögen der eltern, die fähigkeiten und neigungen der kinder, die umstände der zeiten und sich ereignenden gelegenheiten sind dasjenige, was hierbey fürnemlich in überlegung gezogen werden muß. Nichts muß versäumet werden, was entweder als eine nöthige vorbereitung erfordert wird, aber doch als eine gute beyhülfe nützlich seyn kan. Und wie man seine entschliessung weder zu fassen noch zu vollziehen, ohne noth aufschieben soll; also muß man auch dabey gehörige standhaftigkeit blicken lassen. Doch auch, wo man etwa gefehlet, sich nicht scheuen, seinen fehler in zeiten zu verbessern. In der wahl eines anführers hat man fürnemlich auf gottesfurcht, geschicklichkeit und aufrichtige treue zu sehen, sodenn aber muß man ihm auch die kinder gäntzlich überlassen, und sich, ohne die äusserste noth, in ihre anführung und unterweisung nicht mischen. Behält man sie aber bey sich, um sie zu seiner eignen lebens-art zu erziehen, so muß man ihnen keinen vorzug für andern, welche mit ihnen sich in gleicher verhältniß befinden, einräumen, sondern sie in so weit vollkommen als fremde ansehen, wie denn nicht zu läugnen, daß

es in vielen fällen weit nützlicher, wenn sie bey andern, als ihren eltern, und zwar bey solchen, die bey gleichmäßiger geschicklichkeit und fleisse, dennoch nicht eines gleichen glückes geniessen, unterrichtet werden, welches letztere sonderlich in ansehung der kinder wohlhabender und vermögender eltern von gar mannigfaltigen nutzen ist.

Kinn: Ist das theil in dem gesichte, so unter der unter-lippe befindlich. Das unter dem kinn liegende fleischichte theil wird die unter-kehle, das unterkinn, auch wol die wasser-suppe genennet.

Kinnbacke: Wird derjenige theil des kopfs genennet, worinnen eines jeglichen thieres seine zähne sich befinden, und aus dem obern und untern stücke bestehet. Der obere ist sowol bey menschen als fast bey den meisten thieren unbeweglich, dahingegen der untere sich beweget. Dahero es öfters zu geschehen pfleget, daß, wenn man das maul zu weit aufthut, selbigen verrücket, und es so lange aufgesperret lassen muß, bis er durch einen harten schlag wieder eingerichtet wird.

Kinn-kette, Kinn-reif: Ist eine kleine eiserne kette an dem zaum eines pferdes, welche unter dem kinn desselben herum geleget und in die kinn-haacken eingesencket wird, damit das gebiß fest und stet liegen bleibe. Sie ist gleichsam das gegen-gewicht, welches das mund-stück und die stangen in rechter würckung erhält, und muß dahero weder zu kurtz, noch zu lang seyn: Denn ist sie zu kurtz, so machet sie das mund-stück im maule starrend, daß das pferd das maul nicht wohl regieren kan; ist sie aber zu lang und lieget zu weit, so ziehet sie die stangen nach der brust, daß man den gaul nicht wohl halten kan. Sie soll glatt, großgliederig und ein jedes glied von dreyen kurtz zusammen gedrungenen und in einander geschlossenen gliedern gemachet, auch dabey wohlgängig seyn; je dicker die glieder sind, je linder ist auch die kinn-kette, und je weniger machet sie das pferd wund: Je subtiler aber die glieder sind, je einschneidender und schärfer ist sie. Es muß auch dieselbe dergestalt gemachet seyn, daß sie nicht zu hoch über sich rutsche. Diesem vorzukommen, müssen die kinn-haacken etwas lang und gebogen seyn, und demnach die kinn-kette desto weniger; so kan man auch noch über das, im fall es nöthig, oben zwischen einem jedweden haacken, und dem auge der stangen noch ein kleines ringlein anbiegen lassen, dadurch verhütet wird, daß die kinn-haacken sich nicht in die höhe geben können, sondern vielmehr an ihrem ort niedergedruckt verbleiben müssen.

Kinster, siehe Mispel.

Kipper und Wipper: Sind die, so die gäng- und gäbe müntzen auf einige weise verfälschen, durch beschneiden, durch ausschiessen der gegen andere etwas schwerere sorten, durch unerlaubte ringerung der müntze und durch beyschläge.

Kirch-gang: Heißt bey den jägern, wenn der hirsch sachte zu holtze gehet; denn zu felde gehet er geschwinde.

Kirch-meß, Kirch-weyh, Kirmeß: Ist ein an manchen orten eingeführtes bauren-fest, so gemeiniglich nach vollbrachter erndte und gethaner einsaat gefeyret wird; zu welcher zeit ein jeglicher haus-vater mit seiner freundschaft zuförderst GOtt vor den eingebrachten segen dancket, und eben davon nicht nur sich und den seinigen eine gutthat erweiset, sondern auch seinem gesinde und andern armen bedürftigen etwas von gedachtem segen geniessen lässet.

Kirsch-baum: Es giebt unterschiedene sorten, und ein jeder will nach seiner art sowol als andere bäume gewartet seyn, wenn man seinen zweck erhalten will. Man soll sie an eben dem orte pfropfen, wo sie gesäet worden, und ja nicht ausziehen, um sie in eine andere baum-schule zu setzen, denn dadurch würde man den wachsthum sehr hindern. Verlanget man zwerch-bäume in gesträuche zu ziehen, muß man sie auf kirsch-stämme pfropfen, darinnen erfordert der kirsch-baum gute aufsicht, daß man die am fusse des stammes auswachsende schößlinge ihnen benimmt, denn diese ziehen die beste kraft des erdreichs an sich, dadurch der baum nicht nur langsam wächset, sondern auch hindert, daß die frucht weder die gewöhnliche grösse noch menge erlangen kan. Diejenigen kirsch-bäume, welche man in die höhe will wachsen lassen, erfordern weniger aufsicht. Man pfropfet sie auf schwartz-kirschen-stämme, weil selbige ungemein viel saft haben, und die eigenschaft, den stamm in die luft zu treiben, und zugleich grosse und häufige früchte zu bringen; wie er denn unter allen stein-früchten am höhesten wächset. Er hat einen starcken stamm, eine glänzende rinde und die blätter gleichen den mispel-blättern, nur daß sie gekerbt und breiter sind. Die blüthe ist weiß, und die darauf folgende früchte, wenn sie ihre reife erhalten, schwartz, roth und weiß. In einem feuchten, sandig- oder steinigten erdreich kömmt er besser fort, als im lehmichten und truckenen boden, auch bekömmt erstern falls die kirsche einen weit bessern geschmack. Die gemeinen kirsch-bäume werden auf zweyerley art, nemlich aus den kernen, oder von jungen aufwachsenden kirsch-bäumen gezeuget, die andern aber wollen

len gepfropfet oder oculiret seyn. Die pfropfung in den spalt ist unter allen für die kirsch-bäume die gemeinste und beste, nur ist dabey zu beobachten, daß man das marck an schossen und stämmen, so viel möglich, verschone, und den zweig nicht zu hart ausbinde, weil der baum so starck wächset, daß die bänder, wenn sie zu starck angezogen, leicht einschneiden, dahero, wenn man siehet, daß die schosse schon etwas gewachsen, die bänder um ein wenig müssen aufgelassen werden, dadurch des baumes wachsthum befördert wird. Bey erwehlung der pfropf-reiser muß man genau darauf sehen, daß solche nur laub-augen, und keine blüth-knospen haben, denn die untersten augen an den pfropf-reisern sind mehrentheils nur blüh-augen, welche zwar grösser und runder sind als die laub-augen, aber nichts nützen; die laub-augen aber, welche kleiner, spitziger und länglichter, sind die besten, und machen den baum. Man muß sie nahe bey dem boden pfropfen, so bekömmt der zweig desto stärckern saft; man mag auch etliche an die winter- oder mitternachts-seite pflantzen, so bekömmt man desto später, und wenn die andern schon vergangen, ihre früchte zu geniessen. Die schwartzen sauren kirsch-stämme sind zum pfropfen gantz untüchtig, weil ihr saft viel zu zähe ist, und die reiser darinne ersticken. Die andern wildlinge aber sind besser hierzu, weil sie nicht nur grösser wachsen, sondern auch eine weit lieblichere frucht bekommen, als wenn man sie auf ihre eigene stämme pfropfet. Man kan sie sowol im herbst, als im frühling gegen das volle licht verpflantzen, allein in truckenen orten ist es besser im herbst als frühling. Die may- spanische und wohltragende holländische kirsche kan an die spaliere- oder mauer-geländere gepflantzet werden, oder man kan sie an die hecken oder quartiere in gut gebautes erdreich umher setzen, so werden die kirschen um ein gut theil grösser und besser, auch viel lieblicher am geschmack, als die, so im grase und ungebaueten boden stehen. Sie können aber durchaus keinen mist vertragen, denn sie werden davon wässerig, und die rinde schälet sich vom holtz, also daß sie endlich gantz und gar verderben; aber wenn man die erde herum fleißig aufhacket, und da der boden zu mager, demselben mit frischen guten erdreich zu hülfe kömmt, das gedeyet ihnen wohl. Sie wollen auch mit dem beschneiden so viel möglich verschonet seyn, ausser daß man ihnen inwendig das übrige unnütze holtz abnehmen mag; doch muß man dazu auch scharfe messer gebrauchen, damit, weil die äussere rinde im beschneiden sich gern von der innern abschälet, welches sie am wachsen hindert, beyde rinden bey einander verbleiben, und den saft desto besser an sich ziehen mögen. Die wintzer und bauren glauben, wie die kirschen blühen und ansetzen, also thue auch der wein und roggen, und wenn diese übel gerathen, sey es ein vorbote, daß wenig wein und korn zu hoffen sey. Weil der kirschbaum, wie schon gedacht, sehr hoch wächset, so thut man wohl, wenn man ihm den gipfel abnimmt, denn solcher gestalt wird er sich nicht nur schön ausbreiten, sondern auch seine frucht leicht zu überkommen seyn, die widrigenfals nur den vögeln und sperlingen zu gute kömmt; diese zu vertreiben, hänge man etliche todte sperlinge oben auf den baum an einer langen stange, oder stelle eine sogenannte klapper-mühle dahin, so werden sie sich dafür scheuen und weg bleiben. Sonst soll man 14 tage zuvor, ehe die frucht roth wird, die wurtzeln entblössen, und morgens und abends mit einem maas wasser begiessen, so werden sie weder faulen noch wurmstichig werden. Diejenigen kirsch-bäume, so aus der wurtzel anderer kirsch-bäume wachsen, sind sehr gut, und bedürfen nicht gepfropft zu werden, es sey denn die frühzeitige saure, oder marmelirte kirsche, welche durch oculiren oder pfropfen auf den, aus dem fuß wachsenden, oder schwartzen kirsch-stämmen, müssen gezogen werden. Der wilde kirsch-baum ist unter dem namen wispel-beer-baum bekannt; er wächset in den höltzern und wäldern; seine frucht bestehet in kleinen langstieligten schwartzen kirschen, von einem sehr süssen und angenehmen geschmack und saft, welcher mund und hände dunckel-roth färbet. Man bedienet sich seines holtzes zu claviren und andern musicalischen instrumenten. In der medicin hat der kirsch-baum seinen nutzen; denn wenn man eine hand voll kirsch-blätter in milch kochet; öfnet dieser tranck den leib und führet ab. Auch wird daraus ein eröfnendes mittel auf diese weise gemachet: Man nimmt ohngefehr 2 dutzend zerstossene kirsch-kerne, darauf giesst man weissen wein, läßt es eine nacht stehen, und trincket es des morgens nüchtern: Man kan sich dessen eine zeit lang bedienen, um sich vor nieren- und lenden-schmertzen zu bewahren. Zerstossene kirsch-blätter, in die nase gestecket, stillen das nasen-bluten. Aus der kirsch-blüthe wird ein wasser gebrannt, welches in die augen gelassen, denenselben alle flecken benimmet. Das gummi von diesem baum in wein zerlassen, und genossen, ist gut wider den nieren- und blasen-stein. Erwehnter wissel-beer-baum ist zweyerley gattung, nemlich der schwartz-kirschen- u. der wasser-beeren-baum.

Kirsch-bäume, (wilde): Es ist ihrer schon etwas vorher erwehnet worden, und finden sich häufig in den wäldern. Dem stamme und laube nach kan man den schwartz-kirschen-baum von dem wasserbeer-baum nicht wohl unterscheiden, sondern die früchte müssen den unterschied machen, indem sie zum theil kohlschwartz, zum theil aber roth, oder gelb und roth sind. Unter allen ist der schwartze kirsch-baum einer der allernützlichsten, denn er wächset schneller als sonst kein baum, und kan gar wohl zu ober-holtz gebrauchet werden. Er wird am stamme sehr starck, also, daß ausser dem gemeinen gebrauch, auch breter daraus geschnitten, und wie gesaget, besser als aus keinem holtze, allerley musicalische instrumenta davon verfertiget werden. Das holtz ist zähe; bey alten bäumen aber ist die rinde aufgespalten, die wurtzel tief, und der baum andern bäumen nicht leicht schädlich, denn er treibet in der geschwindigkeit hoch, wird aber selten alt, und wenn man meinet, er sey am besten zu gebrauchen, fängt er an von oben her dürre zu werden, und obgleich das erstorbene holtz abgehauen wird, schläget er doch nicht leicht wieder aus. Weil dieser baum an der wurtzel allenthalben ausschläget, auch die von den vögeln vertragene kerne gar bald reiser treiben, welche in kurtzem zu fruchttragenden bäumen werden, lässet er sich leicht aufbringen. Es ist ihnen aller boden und erdreich anständig, ausser wo es gar zu naß, und weil sie starck einwurtzeln, widerstehen sie den sturm-winden mehr als andere bäume, müssen aber zur zeit, da die früchte reifen, vor den näschern in acht genommen werden, daß sie selbige nicht beschädigen. An etlichen orten lässet man die kirschen auf den bäumen gantz dürre werden, und sammlet sie ein; sie sind sowol frisch als welck gesund zu essen, und wird mus oder kirschsaft daraus gemachet, welches zu vielen dingen in der haushaltung nützlich. Des zahmen kirschbaums mit gefüllten blüthen ist hier noch zu gedencken. Diese hängen daran wie kleine rosen; man bindet ihn an die spalier. Die vermehrung geschiehet durch das absaugen und oculiren auf süsse kirschstämme.

Kirsch-dieb: Hierunter werden alle diejenigen verstanden, die einiges obst in eines andern garten oder weinberge angreifen. Wiewol es an manchen orten einem vorbeygehenden erlaubet ist, zu seiner erquickung etwas abzubrechen, aber nicht mit zu nehmen. Die obst-diebe werden zwar nicht mit dem strang, aber doch mit einer geld-buse, oder leibes-strafe, nebst erstattung des zugefügten schadens beleget.

Kirsche: Also heißt die frucht vorgenannten baumes; sie ist entweder gantz oder länglicht rund, nachdem die art derselben ist, an einem ziemlich langen stiel. Sie hat eine dünne gläntzende haut, saftiges fleisch, und einen etwas bittern kern, in einem harten stein verschlossen. Es giebt wilde und garten-kirschen, die erstere art ist ihrer farbe nach entweder roth, weiß, schwartz, gelblich oder bräunlich, der gestalt nach groß oder klein, und am geschmack süß oder sauer. Unter den garten-kirschen sind sonderlich bekannt die rothen sauren kirschen, und die schwartzen sauren kirschen, welche beyde sorten an einigen orten weichseln genennet werden. Diese werden unter allen am spätesten reif, und auf die letzt gantz dunckelbraun. Die may-kirschen werden am ersten reif und sind vom farbe lichtroth, und hat man hiervon eine grosse art, welche doppelte may-kirschen genennet werden; die eyer-kirschen sind gantz weiß, und wie ein ey formiret. Die glas-kirschen sind lichtroth und weiß durch einander, und eines etwas wässerigen geschmacks. Die heck-kirschen sind klein und roth, deren je 2 an einem stiel beysammen. Der baum dieser früchte ist nicht hoch von stamm, und wächset in Savoyen und der gegend wild; in lust-gärten werden davon hecken gemachet. Die hertz-kirschen sind zweyerley, schwartze, und roth mit gelb vermengte. Die holländischen wohltragenden kirschen sind ziemlich groß, lichtrother farbe, wachsen auf niedrigen bäumgen, welche wohl tragen. Die mantel-kirschen sind braunrother farbe, eines lieblichen geschmacks, und haben keine steine. Die purgier-kirschen haben schmale blätter, und öfnen den leib mehr denn die andern kirschen, sind aber von keinen gar zu lieblichen geschmack. Die rheinischen kirschen, welche sonst auch amarellen oder ammern genennet werden, sind den farben nach dreyerley, nemlich gantz rothe, gantz gelbe und halb rothe und halb gelbe. Die spanischen kirschen sind zweyerley arten, als runde, welche dunckelroth oder schwärtzlich sind, und eckigte, welche halb roth und halb gelb sind; sie wachsen zu einer solchen grösse, daß sie ohne den stiel zuweilen über 1 loth wiegen. Die traubel-kirschen, deren viele an einem stengel hangen. Die vogel-kirschen sind der farbe nach zweyerley, rothe und schwartze beyderseits aber klein und süß. Die schwartzen werden in den apothecken gebrauchet, und aus denenselben das bekannte schwartz-kirschen-wasser gebrennet; die welschen- oder cornel-kirschen; die zweyträchtigen kirschen, werden im Junio reif, und fangen darauf noch einmal an zu blühen. Die kirschen werden sowol frisch als

als gekocht oder eingemacht genossen. Eingemacht werden sie auf diese weise: Man nimmt der schönsten schwartzen grossen kirschen, schneidet die stiele halb ab, thut sie in einen kessel, bedecket sie mit feinen klar gestossenen zucker, giesset 2 löffel wassers darzu, und setzet sie übers feuer. Und wenn sie einmal aufgesotten, so hebet man sie geschwinde vom feuer, und nimmt die kirschen eine nach der andern heraus, setzet sie ordentlich auf einen teller, daß die stiele in die höhe stehen, und bis sie also erkalten, indessen aber lässet man die suppe sieden, bis sie nicht mehr läufet, wenn man sie auf einen teller giesset. Nachdem werden die kirschen eine nach der andern in ein zucker-glas gethan, und die brühe, wenn sie wohl abgekühlet, über die kirschen gegossen, also daß sie von der brühe bedecket werden, dencket man, daß die brühe nicht zureichen will, kan man im sieden noch mehr zucker hinein thun. In Franckreich weiß man die ausgekernten kirschen also zu bereiten, daß man sie bey sich tragen kan, welches nicht allein bekannt ist, und die einen sehr angenehmen geschmack haben. Man läßt 1 pfund oder 5 viertel zucker aufs höchste in 1 nösel wasser zergehen; nimmt 4 pfund kirschen, und thut die kerne und stiele davon; setzet den zucker übers feuer, und wenn er kochet, thut man die ausgekernten kirschen hinein; läßt es 30 bis 40 mal geschwinde aufkochen, bis der syrup ein wenig dicke wird, und rühret es zuweilen um. Wenn dieses geschehen, nimmt man es vom feuer, und läßt es erkalten; thut es in ein sieb, daß es ablaufe. Nimmt sodann 3 oder 4 dieser kirschen, und stecket sie zusammen in eine, damit eine grosse kirsche daraus wird. Alsdenn setzet man sie auf einen schiefer-stein, oder kleines bret; stäubet durch ein seidenes tuch zucker darüber, und stellet es in einen ofen, wo das brod heraus genommen ist, und wenn sie auf dieser seite trucken sind, kehret man sie um auf die andere seite, und bestreuet sie wie das erstemal wieder mit zucker; und also kan man auch mit den ungarischen pflaumen verfahren. Will man die kirschen verglasen; so nimmt man das weisse von 2 eyern, in orangenblüth-wasser wohl zerschlagen, thut es nebst den kirschen in eine irdene schüssel, und wenn sie mit zucker über und über bedecket sind, leget man sie auf ein papier, oder in ein sieb. Sodenn setzet man sie an die sonne, oder vor ein hellbrennendes feuer, damit sie die wärme nur von weiten empfinden und trucken werden, und auf gleiche weise verfähret man auch mit dem fenchel und anis-zweigen, womit man im winter die schüsseln garnieret. Wie man die früchte das gantze jahr durch frisch und gut erhalten solle, geschiehet also: Man thut z. E. die kirschen in eine zinnerne flasche, und vermachet selbige dergestalt, daß keine luft hinein dringen kan, hänget solche in einen bach oder kühlen brunnen, so erhält man seinen zweck. Die spanischen oder sauren kirschen werden folgendergestalt in eßig eingemachet: Man nimmt nemlich derselben so viel als man will, und giesset einen guten starcken wein-eßig daran, daß er die kirschen gantz bedecke, und lässet sie einen tag und nacht darinnen liegen. Hernach seihet man den eßig herab, und lässet die kirschen in einem saubern sieb abtrucknen; sodenn misset man den eßig, darinnen die kirschen gelegen, und nimmt auf ein nösel eßig ein halbes pfund zucker, lässet es zusammen, jedoch etwas länger, als den weichsel- oder kirsch-saft sieden, giesset es also heiß über die kirschen, und hebet es, wenn sie genugsam abgekühlet, an einem kühlen und truckenen orte auf; man machet auch obgedachte kirschen auf nachstehende weise in saft und zucker ein: Zu 3 pfund der schönsten und größten kirschen, denen die stiele halb abgeschnitten, nimmt man 2 pfund zucker, thut solchen in abgekochten kirsch-saft, je mehr aber desselben ist, je besser ist es, beydes aber giesset man zusammen in ein einmach-keßlein, läßt es auf einer gelinden glut sieden und schäumet es beständig mit einem silbernen oder höltzernen löffel ab, bis es genug gesotten: Das ist zu erkennen, wenn man etliche tropfen auf einen teller fallen läßt, und solche fein rund bleiben, nicht zerfliessen, sondern röthlich seyn wie ein rubin. Alsdenn muß man die kirschen fein subtil hinein legen und ein wenig sieden lassen, bis sie anfangen zu bersten; sobald man dieses vermercket, nimmt man sie vom feuer, lässet sie abkühlen, und giesset alles zusammen in ein glas, jedoch daß der saft über die kirschen weggehe, verbindet solches endlich mit pergament, und lässet es, ehe man es aufhebet, 5 oder 6 tage lang an der sonnen stehen. Im fall aber der saft beginnen wolte anzulaufen, muß man das unsaubere gantz herab schöpfen, den saft ausgiessen, wieder absieden, und wenn er abgekühlet, also auf die kirschen, weichseln oder amarellen giessen. Die frantzösischen zucker-becker machen die kirschen also mit wenigern umständen ein: Man nimmt 4 pfund kirschen, und eben so viel zucker aufs kleinste gestossen, thut es unter die kirschen, giesset ein glas wasser darüber, damit der zucker sich nicht an den boden der pfanne ansetze; siedet es bey einem beständig gleichem feuer; rühret es 2 oder 3 mal wohl um, damit die haut, so sich oben setzet, ver-

vergehe, und es zu einem syrup wird. Das feuer muß dabey wohl inacht genommen und fein gleich gehalten werden, daß es nicht aus dem kochen kömmt, denn sonst werden die kirschen schwartz und unscheinbar. Auch kan man sie auf folgende weise einmachen: Man nehme recht reife kirschen, wasche sie, und lasse sie wieder trucken werden; läutere sodenn zucker, und koche ihn so lange, bis er spinnet, tuncke die kirschen eine nach der andern hinein, und kehre sie in dem durchgesiebten zucker wohl um, daß sie gantz mit zucker bedecket werden, und truckene sie bey einem warmen ofen. Die kirschen aber müssen ihre stiele behalten, und bald weggegessen werden, denn sie sich nicht gar zu lange halten, sonst aber ist es ein schön und angenehmes essen.

Kirsch-fincke, siehe Kern-beisser.

Kirsch-geist oder Kirsch-spiritus: Ist ein aus den schwartzen vogel-kirschen durch die destillation gezogener geist, welcher eine kräftige hertz- und hauptstärckende artzeney, und sehr gut vor den stein, schwindel und schlag, auch wider die fallende sucht ist; und wird folgender gestalt bereitet: Man lässet die schwartzen kirschen in einem höltzernen gefässe im keller fermentiren, nach geschehener gährung wird es destilliret, und der davon übergehende spiritus, welcher erfrischend und öfnend ist, aufgehoben. Wenn man es dem patienten in einem decocto von sauerklee-blättern eingiebet, so dämpfet es die hitze der heftigen fieber und der leber. Oder man stösset die kirschen nebst den kernen in einem mörsel, schüttet es in einem verglasten krug, vermachet ihn wohl, und läßt ihn in einem kalten keller 2 monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen kirschen alle tage mit einem höltzernen löffel um, und bindet den krug jedesmal wieder feste zu; endlich brennet man es, wie den branntewein 2 mal aus. Auch wird er auf diese weise gemachet: Man stösset die kirschen sammt den kernen gantz klein, thut sie in zinnerne kannen, oder wohl verglaste irdene geschirre, und lässet sie 9 tage stehen; hernach brennet man es aus, und giesset das ausgebrannte wasser wieder auf gestossene kirschen, und destilliret es abermal; zum drittenmal ausbrennen werden keine kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere wasser, wie es zum andernmale herüber gegangen, ausgebrennet; davon denn der vorlauf, als der beste; das folgende aber, als der etwas schlechtere spiritus, jeder besonders, sowol als auch das letztere, welches nur ein gemeines kirsch-wasser ist, in ein glas gethan, und aufgehoben wird.

Kirsch-lorbeer: Dieses ist eine art des lorbeer-baumes, so winter und sommer grünet. Bringet schöne, grosse, dicke, hellgrüne blätter, so in der mitte mit adern durchzogen sind, und den lorbeer- oder vielmehr citronen-blättern gleichen. Einige arten tragen weisse blumen, andere aber kirschen, denen schwartzen kirschen ähnlich, und sollen wider den scorbut sehr gut seyn. Dieser baum wird im frühling von der wurtzel-brut vermehret, kan auch von den abgebrochenen zweigen erzogen werden, so man solche im April abnimmt, unten aufspaltet, in luckere erde pflantzet, begiesset und wartet, und an schattigte örter stellet.

Kirsch-mus oder Kirsch-saft: Ist in einer haushaltung eine sehr nützliche und zur erquickung der krancken nöthige sache. Er wird von denen sauren kirschen oder weichseln also gemachet: Man thut die kirschen ohne stiele zusammen in einen kessel, setzet sie übers feuer, und läßt sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber während der zeit mit einem langen koch-löffel um, sonderlich aber auf dem boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf giesset man sie durch einen grossen durchschlag, und läßt den saft davon laufen, welchen man absonderlich in einen topf oder glas giesset, hernach drücket man sie vollends mit gewalt durch den durchschlag, daß sie ein mus werden, und thut solches wieder in den kessel, wirft allerley gutes gewürtze, zimmet, nelcken, zucker u. d. g. hinein, und lässet es wieder aufkochen, rühret es dabey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wie mus wird. Etliche thun auf die letzte an statt des zuckers honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure kirsch- oder weichsel-saft zum abgiessen und einmachen dieser früchte wird also gemachet: Man nimmt 4 maas zeitige kirschen ohne stiele, stösset sie in einem steinernen oder andern mörsel; denn 4 loth zimmet, und 1 quentgen nelcken gröblich zerstossen, und darunter gemischet, 2 stunden verdecket stehen lassen, sodenn in einem irdenen geschirr auf einem röschen feuerlein einen sud aufthun lassen, und wieder 2 stunden verdecket ruhen; endlich drücket man es starck durch ein tuch, leget 2 pfund zucker darein, lässet es noch 3 starcke siede thun, und in einem irdenen geschirre abkühlen, da man denn den saft in die dazu bestimmten gläser füllet.

Kirsch-vogel, sonst auch Pyrolt oder Pyrole, Weyrauch-vogel, Wittewalt, Wittwohl, und von den Oesterreichern Gugel- oder Kugelfihaus genennet: Ist ein vogel von so schönen farben, daß er billig mit unter die schönsten vögel gezehlet wird. Bey dem männlein ist der kopf und der gantze leib

unten

unten und oben dermassen schön gelb, daß kein mahler die farbe höher treiben kan; denn er siehet nicht anders aus, als wenn er mit gelben tulipanenblättern bekleidet wäre; der schwantz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiger; jedoch so, daß das hochgelbe an vielen orten ebenfals hervor scheinet: Dabey hat er kohlschwartze flügel durch und durch, die zur gelben brust und rücken unvergleichlich abstechen. Der schnabel ist pfirsch-blüth-farbe, die füsse aber blaulicht. Das weiblein hat auch etwas von der gelben farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes band, welches von der sonnen ausgezogen und abfärbig worden; die flügel sind dunckelbraun, und der schnabel kurtz. Von allem, was das männlein schönes an sich hat, siehet man an dem weiblein nur einen schatten. An grösse gleichet dieser vogel einer amsel, und ist auch der schnabel also gestaltet; die füsse aber sind kürtzer, und mehr denen füssen eines baum-häckleins zu vergleichen, welchem er an äusserlicher stellung, ob er gleich keinen baum hinauf läuft, sehr ähnlich ist. Hier zu lande nennet man ihn den pfingst-vogel, und ist einer von denen, die am spätesten bey uns ankommen, und am frühesten wieder weggehen; denn er kömmt nicht eher, als wenn das laub ausschläget, welches manchmal erst im May, vor der mitte aber des Aprilis niemals geschiehet, und suchet alsdenn seinen aufenthalt in laub-wäldern, oder auch wo laub unter dem tangel-holtze stehet. Fast den ersten tag seiner ankunft machet er sein nest von wolle und bast, und hänget solches recht verwundernswürdig an einen ast zwischen einer gabel mit linden-baste bewunden an, als wie man einen hand-korb an die hand oder arm hänget, so daß der wind das nest zwar hin und wieder schmeissen, aber doch nicht losbrechen kan. In diesem verrichtet er geschwind nach einander 2 bruten, und bringet nach 14 tägiger zeit, jedesmal drey bis vier junge aus; gegen das ende des Julii aber gehet er schon wieder weg, und ist also nicht völlig 3 monate bey uns. Wer diese zeit über einen haben will, der kan ihn anders nicht, als bey dem nest, oder mit dem käutzlein, feld-baum und leim-spindeln bekommen. Ausser denen kirschen, bey deren zeitigung er sich aus dem walde hinweg begiebt, und auf die kirsch-bäume fället, weiß man seine übrige nahrung nicht, vermuthlich aber nähret er sich von einer gewissen art würmer oder laub, das er eher nicht als im May finden, und zu ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine speise, wenn man ihn hat, ist so unbekannt, als dasjenige, was er draussen frißt; doch lässet sich zu zeiten einer, wenn man ihn anfänglich nichts, als frische kirschen giebt, zu semmeln in milch geweichet, und mit gedörrten ameiseyern vermischet, angewöhnen. Dieser vogel wäre auch dieser mühe und kosten wol werth, wenn er seine schöne farbe behielte; allein er verlieret sie, und wird bald abfärbig, wie ein von der sonne verblichenes band. Wenn dieser vogel im frühling sich einstellet, fürchtet man alsdenn keinen reif mehr.

Kirsch-wein, oder Weichsel-wein: Wird folgendergestalt gemachet: Man thut die kerne aus den abgestielten fleischigten kirschen, stösset sie besonders in einem steinernen mörsel, nimmt hernach beydes zusammen, und vermischet es mit zimmet und würtznelcken, bindet alles in ein säckgen von reiner leinewand, hänget solches in ein fäßgen wein, so zum kirsch-wein bestimmet ist; läßt es darinnen eine zeitlang hängen, und wenn man davon trincken will, wird in das glas so viel zucker geworfen, als gefällig. Oder: Es werden die kirschen sammt den kernen, und was daran ist, gestossen, und in ein fäßgen gethan, daß davon bald voll ist, schüttet ein paar schaufeln voll geschnittene hanbutten späne, die 2 tage im wasser geweichet haben, hinein, giesset wasser darauf, bis es voll ist. Thut nach belieben zucker, zimmet und nelcken dazu. In 4 tagen kan man ihn aufthun, und unter andern wein giessen, er bleibet dennoch starck genug. So werden auch kugeln zubereitet, daraus man kirsch-wein machet: Man nimmt wohlzeitige kirschen, halb saure, und halb schwartze süsse, trucknet sie in einem ofen, doch daß sie nicht zu dürre werden, zerstösset sie wohl in einem mörsel, und mischet, nachdem der kirschen viel oder wenig sind, groß gestossene nelcken, zimmet und muscaten-blumen darunter; formiret mit reinen händen kugeln daraus; etwa eines eyes groß, leget sie auf ein bret, schiebet sie in einen kühlen back-ofen, daß sie wohl trucknen, und verwahret sie in einer schachtel an einem nicht gar zu feuchten orte. Will man nun in der geschwindigkeit einen kirsch-wein daraus machen, so zerbricht man die kugeln, giesset zur weinlese-zeit starcken most darauf, und lässet ihn damit vergähren. Etliche machen den kirsch-wein, um denselben im sommer frisch zu erhalten, also: Sie nehmen äspene oder andere ausgesottene reine späne, machen damit in ein fäßgen eine lage auf den boden, und darauf eine lage abgepfluckter recht reifer kirschen, denn wieder eine lage späne, und abermal eine schicht kirschen, und machen sofort ein stratum super stratum, bis oben an; schlagen alsdenn das faß wieder zu, und füllen durch den spund guten wein darauf, so wird

wird er in 3 oder 4 tagen hell und klar, schmecket aber nicht wie der vorige so gut nach den kernen, als wovon der wein eine lieblichkeit und harntreibende kraft empfänget: Man kan unter die kirschen auch muscateller-birn nehmen. Ein gewisses und bewährt gefundenes experiment ist es, daß wenn man im frühling die jungen schößlinge von den zarten aufkeimenden laub der sauren kirsch- oder weichsel-bäume nimmt, etwan eine hand voll, und ohngefehr ein paar maas rothen wein darüber giesset, etwas zucker darein wirfet, und über nacht also stehen lässet, ein wohlgeschmackter und vollkommener weichsel- oder kirsch-wein daraus wird; und dieses sollen auch die kerne, wenn sie ausgewaschen und gestossen werden, leisten können.

Kitt, siehe **Kütt**.

Klafter: Also nennet man ein gewisses längen-maaß, so weit ein mann mit ausgestreckten armen reichen kan, welches gemeiniglich für 3 ellen oder 6 schuh angenommen wird. Bey den bergleuten nennet man es eine berg-lachter, wiewol diese etwas länger sind und 3 und eine viertel elle halten. Beym holtz-messen wird das zu scheite geschlagene brennholtz, nach dem erstern maas gemessen; stellet also eine holtz-klafter einen cubum vor, welcher 3 ellen lang, 3 ellen breit und 3 ellen hoch ist, und sich nach der scheiten länge richtet. Eine busch-klafter muß an manchen orten um eine viertel elle höher gesetzet werden, und bey weichem holtze auch wol anderthalb viertel, weil solches im sommer eintrucknet, welches der zusatz genennet wird. Unten leget man eine stange, worauf das holtz geleget wird, und solches heisset man die unterlage. Die scheit-schläger setzen die klaftern auch oft in malter, deren gemeiniglich 3 auf eine klafter gehen; es ist aber besser man lässet sie in ordentliche klaftern legen. Die holtz- und klafter-schläger müssen vereydete leute seyn, die bäume gehörig niederschlagen, mit sägen zerschneiden, und die scheite in den klaftern fein in einander schlichten und nicht hohl legen, darauf einer, der holtz kaufen will, hauptsächlich beym legen zu sehen hat, und daß die klafter allemal winckel-recht zu stehen komme. Die klafter- oder scheit-schläger müssen keine gantzen klötzer mit in die klaftern einlegen, sondern sie in scheite zerspalten, und die scheite in gleicher länge schneiden. Wo viel klaftern beysammen stehen, und an hohen berg-seiten herunter gesetzet sind, müssen die klaftern vor allen dingen winckel-recht gesetzet werden, 3 klaftern wird ein schragen genennet.

Klaffer, **Taschen-Kraut**: Ist ein unkraut, so gern auf nassen feldern wächset. Es benimmt dem korn seine nahrung, daß es keine vollkommene ähren kan bringen. Es pflantzet sich aus seinem saamen fort, und vermehret sich gewaltig. Das brod, so aus dem korne, welches mit solchem unkraut vermenget, gebacken wird, hat einen süßlichen geschmack, und siehet gantz blau, wird auch tölschigt und wasserstriemig. Man reiniget hievon den saamen, wenn man ihn durch die korn-rolle oder rade-sieb laufen lässet. Bleibet noch etwas zurücke, muß er, wenn er blühet, ausgezogen werden.

Klamm: Heißt so viel als genau gewogen.

Klamm-löthig: Das kaum ein loth hält.

Klang: Nennet man denjenigen flachs, dessen knoten in der sonne von sich selber aufspringen, daß der lein-saame ausfället, wenn er gesiebet wird. Er wird zum unterschied des drosches also genennet, da der saame ausgedroschen wird. Jener giebt den meisten saamen. Er soll auch zärter wachsen, und eine zärtere heerle, wie auch dünner holtz am halme haben.

Klapper: Ist ein instrument, die kleinen schreyenden kinder damit zu schweigen, und wird vom silber, blech und holtz gemachet, oder von draht mit corallen zusammen geflochten. Es bestehet aus einem hohlen knopf, der an dem stiele feste gemachet ist, an welchem aussen kleine schellen hangen, oder auch inwendig gethan werden. Man hat sie auch nur zur vorhaltung, weilen sie meistens äusserlich bunt, oder doch sonst schön aussehen, die kinder damit zu besänftigen und zu schweigen.

Klapper-rose, **Korn-rose**, **wilde mohn**: Ist ein kraut, welches häufig unter dem winter-korn wächset, hat einen haarigen hohen stengel, und auf demselben eine hochrothe blume. Diese blume wird in die artzeney heilsamlich gebrauchet, denn sie kühlet, zertheilet, lindert, treibet den schweiß, befördert den schlaf, und hat eine schmertz-stillende kraft. Das davon gebrannte wasser dienet in hitzigen fiebern, seitenstechen und der bräune: Es nimmt die rothen flecken des gesichts weg, wenn man sich abends und morgens damit wäschet. In denen gärten hat man gefüllte klapper-rosen, so ein schönes ansehen haben. Die wartung ist wie bey den gefüllten mohn.

Klapper-stein, siehe **Adler-stein**.

Klare: Wird in denen küchen eine jede mit etwas mehl, eyern, milch u. s. f. vermischte und gut gewürtzte türsche zu einem essen genennet. Man nimmt aber darzu allezeit die schlechteste milch, weilen der rahm

rahm oder die gute milch fettigkeit in sich hat, wovon die klare schwer wird, weswegen auch zu dergleichen allezeit nebst der milch wasser, wein und weiß-bier muß genommen, und alles recht unter einander gerühret werden. Dergleichen klare pfleget man auch zu ein und andern back-wercke zu nehmen.

Klatschen: Heißt der schall, den die fuhrleute und knechte mit der peitsche machen. Wenn sie an einen hohlen weg kommen, pflegen sie etliche mal zu klatschen, um dadurch zu verhüten, daß sie keinem fuhrwercke darinnen begegnen mögen. Die postilions pflegen diesfals in ihr post-horn zu stossen.

Klatschen: Heisset auch nicht nur das gemeine laster, wenn ein mensch alles dasjenige, was er nur von einer und der andern sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon geredet und ihm offenbaret worden, ohne unterschied einem andern entdecket; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige unterreden des liederlichen gesindes, und anderer gerne müßig gehender leute, weil eben dabey vielmal unbedachtsam von leuten gesprochen wird, darein dergleichen personen zu reden nicht ursache haben. Beyde arten sollen von einem klugen haushalter unter seinen leuten nicht verstattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die regeln der klugheit und der billigkeit lauffen; er machet sich verächtlich, und ziehet sich zuletzt verantwortung auf den hals, zu geschweigen, daß er die sonst nützliche zeit so gar unverantwortlich dabey verschwendet und übel anleget.

Klauen: Wird das gespaltene hornichte theil an den füssen des rind- schwein- ziegen- und schaaf-viehes genennet. Wenn ein stück vieh einen schaden daran bekömmt, darf man sie nur zwischen den klauen mit warmen öhl und pech, so vorhero durch einander zerlassen worden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das horn an denen klauen, so muß man ihnen dieselben zuvor mit saltz, öhl und weinessig unter einander vermischet, bähen, darnach alt schmaltz im neuen pech oder hartz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das gelencke unten am fusse 5 oder 6 tage nach einander wohl darmit, so erweichet und ermildert es das horn, und nimmt die schrunden weg. Wenn das horn-vieh schaden oder schmertzen zwischen den klauen hat, so soll man schaafs-fett schmeltzen, und dasselbe so warm darauf giessen, als es solches leiden kan, und denn einen lumpen darüber nähen; auch soll man es ein- oder 2 mal des tages mit manns-harne waschen, und mit thran beschmieren. Oder man mischet öhl und pech unter einander, und schmieret sie damit. Das klauen-fett, welches aus denen klauen des rind-viehes gesotten wird, ist sehr gut, die schlösser an thüren und schieß-gewehren mit einzuschmieren, und brennet sehr rathsam in lampen.

Klauen-steuer, Vieh-steuer: Wird diejenige steuer oder auflage genennet, so an manchen orten von allerley vieh bezahlet werden muß.

Klebe-netze, Klebe-garn, oder Tage-netze: Sind von starcken ungezwirnten und ungebleichten garn, auch wol von seiden subtile gestrickte netze, welche am tage auf die darzu gehörige furckeln gestellet, und denn des abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzufinster, bey heitern und stillem wetter die lerchen darinnen gefangen werden.

Kleb-kraut: Ein wildes kraut, so sich überall anklebet und daher seinen namen hat. Es hat kleine rauche viereckigte stengel, um deren knoten lange blättlein stehen. Die blüthen sind weiß, dem ein kleiner runder saamen folget. Wenn es im flachse sich einnisten will, muß es fleißig ausgejätet werden, sonst ziehet es ihn gantz darnieder. Das kraut, in wasser gesotten, treibet stein und sand, und stillet die rothe ruhr. Die übergelegten zerquetschten blätter stillen das blut, das pulver vom gedörreten kraute heilet geschwüre und wunden.

Klee: Dieses dreyblätterichte kraut ist ein trefliches futter vor das vieh, es wächset auf wiesen, in gärten, äckern und andern grasichten orten. Man säet ihn in die brach-felder und entkräftete wiesen, welche man gern verbessern will, denen seine stoppeln, wenn solche nach dem abmähen untergepflüget werden, eine sehr gute düngung geben. Er hat von der farbe seiner blüthe unterschiedliche beynamen, und sind insonderheit der rothe oder braune, weisse und gelbe wiesen-klee bekannt. Einige unterscheiden ihn in den wiesen- und hartzriechenden klee. Die erstere art bestehet aus 3 runden blättern an einem ziemlich langen stiel; seine blüthe ist weiß, welche im Julio und Augusto hervor kömmt. Er hat in der artzeney-kunst guten nutzen, und ist sonderlich vor trübe augen, wunden und narben dienlich. Wenn man die gantze pflantze kochet, und davon eine zeitlang trincket, stillet sie den weissen fluß der weiber. Der klee-saamen, oder die blüthe in wasser gekochet, und als ein pflaster aufgeleget, erweichet die geschwüre, und öfnet sie gelinde. Die zweyte art des klees, welcher nach hartz riechet, ist der sogenannte spanische klee.

Klee (spanischer): Obwol im ersten bande pag. 435 unter dem artickel Esparcette davon etwas gemeldet worden, so ist doch nicht undienlich, ein und anders annoch hinzuzufügen. Dieser nun hat wegen seines nutzens in der haushaltung billig den vorzug, weil er nicht nur ein trefliches futter denen pferden und dem rind-vieh giebet, und öfter als einmal des jahres abgemähet werden kan, sondern auch etliche jahre nach einander sich selbst besaamet und aus seiner wurtzel wieder hervor wächset. Es giebt dessen zweyerley gattungen, davon die eine gelbe blumen hat, welche von grosser fruchtbarkeit, aber in unsern landen noch nicht so bekannt ist, als der mit rothen blumen, wächset aber in Sicilien und in einigen provintzen von Italien häufig. Er schiesset einen stengel einer ellen und drüber. Die grünen zweige riechen wie garten-raute, und wenn sie dörre, wie hartz. Die blüthe ist purpur-farbe. Der saame ist haarigt, und platt in einer kleinen schote. Die wurtzel ist dünne, lang und hart. Das land zu diesem saamen, wenn es zuvor nicht mürbe genug ist, muß vor winters wohl gepflüget werden. Hernach soll man es im frühling 2 bis 3 mal, je öfter je besser, von neuen umarbeiten lassen, damit die erde von allem unkraut und wurtzeln gereiniget, und mürbe gemachet werde, damit die klee-wurtzeln sich recht ausbreiten können. In trucknen jahren muß der acker, doch nicht zu sehr, gewässert werden, und muß der saame nicht hände voll, sondern wie der rüb-saame, was man zwischen 3 fingern halten kan, ausgeworfen werden. An etlichen orten mischet man wicken, gersten und etwas haber durch einander, und säet solches vorher in das land, und nachdem dasselbe 2 mal geegget, muß der klee-saamen hinein gestreuet, und sodenn das land wiederum 2 mal überegget werden. So ist auch der acker wohl zu düngen, aber mit keinem pferde-mist, weil die pferde den klee sonst nicht gern fressen. Auch muß der saame nicht zu früh, wegen der befürchtenden nacht-fröste, sondern etwa 8 oder 14 tage vor dem ersten May gesäet werden. Einige säen ihn um Pfingsten, oder um Johanni. Wenn denn gegen die erndte das wick-futter abgemähet worden, bevor es in ähren geschossen, so wächset auch der klee allmählig hervor, davon man doch den ersten sommer wenig brauchen kan. Im anfang des winters, wenn die erde hart gefroren, muß man den klee mit mist zudecken, welcher ihn vor der kälte bewahret und dabey dünget. In fruchtbaren jahren kan man den klee in einem sommer zuweilen 4 bis 5 mal schneiden. Weil dieser klee ziemlich geil ist, so achten ihn die pferde nicht sonderlich, bis er seine grösse und blumen hat. Darum mischet man ihn mit stroh-häcksel. Damit man auch bey der art des saamens bleibe, lässet man im frühling einen ort unabgeschnitten stehen. Der hopfen-klee hat gelbe blumen, wie hopfen-blüthe. Nechst diesen ist der biber-klee, geiß-klee, gülden-klee oder leber-kraut, haasen- oder katzen-klee, sauer-klee, stein-klee, schnecken-klee, raupen-klee, igels-klee, hertz-klee, leber-klee, americanischer-klee, vierblätteriger-klee, dessen blätter oben schwartz-braun, diese werden durch zertheilung der stöcke vermehret. Sonderlich ist der vorerwehnte spanische klee ein schönes futter-kraut. Nur erfordert er guten boden und sauget das land aus. In der artzeney-wissenschaft hat er trefliche tugenden. Saame und blätter in wasser getruncken, dienen vor das seiten-stechen und zwang des urins, vor die fallende sucht, vor die angehende wasser-sucht und mutter-beschwerung. Man nimmt vom saamen 3 und von blättern 4 drachmen. Einige zählen diese pflantze unter das gegen-gift. Das aus diesem kraute destillirte wasser thut gleiche würckung wie voriges. Noch ist bey dem spanischen klee zu mercken, daß auf einem morgen-land ohngefehr sechs pfund, wenn es guter klee-saamen ist, gesäet werden.

Kleeber oder Kleiber: Nennet man diejenigen lehmarbeiter, welche sich auf das kleeb-werck sonderlich geleget haben. Ihre verrichtung bestehet vornemlich darinnen, daß sie den lehm zum kleeb-wercke einweichen, wohl durchtreten, daß die groben steine heraus kommen, gut frisch stroh durchhacken, und gleichfals ordentlich darunter treten; wenn sie nun die fugen in die balcken gehauen, das holtz darnach geschnitten, gespalten zugespitzet und nach den ausgemeiselten fugen gehauen, werden von ihnen die stecken ausgekleebet, gestrichen und gleich gemachet. Sie pflegen ihren gehülfen als meister auch täglich einen groschen abzukürtzen. Von einem felde in einer wand auszukleeben, wenn es zu doppeln, bekommen sie 8 bis 10 pfennige, auch wol vor groß und klein einen dem andern zu hülfe aufs höchste einen groschen; von gewundenen estrich oder einem windel-boden vor die elle auch einen groschen, vor eine weller-wand anderthalbe ellen dicke bis 5 ellen hoch, wie auch eine ruthe, so 8 ellen lang gerechnet, 30 bis auf 36 groschen. Von einer fluhr-wand, die 8 ellen lang, viertehalb ellen hoch, 5 viertel breit oder dicke, bekommen sie die helfte, das ist 15 bis 18 groschen.

Kleeb-werck: Nennet man, was entweder gantz von lehmen mit untermengten strohe gebauet wird, dergleichen die um höfe und gärten auf dem lande gezogene fluhr- und weller-wände, davon auch vieler orten gantze häuser erbauet werden, anzutreffen, ingleichen die back-öfen sind, oder es heisset auch dasjenige kleib-werck, wenn die vom holtze abgebundenen wände und decken eines hauses, stalles, scheune, rauch-kammer und dergleichen mit kleinen holtze ausgestacket, und mit lehmen, der gleichfals vorhero mit stroh wohl durchgearbeitet seyn muß, dicht, und der äussern seite des holtzes gleich geschmieret und ausgekleibet wird; welche arbeit entweder einfach, so nur auf einer seite das kleeb-werck mit der flucht der höltzernen wand fortgehet, oder man nennet es doppeln, wenn eine wand auf beyden seiten beleget und ausgekleebet wird. Wenn die stack-höltzer mit kleib-werck umwunden, und die balcken also damit ausgefüllet werden, nennet man dieses einen windel-boden. Die beste zeit hierzu ist im May und Junio, weil der lehmen in diesen beyden monaten bald trucknet, und nicht leichtlich reisset; solte es aber in kalten wetter vorgenommen werden müssen, kan das wasser zum einmachen warm gemachet werden. Es muß aber der zu dieser arbeit gehörige lehmen im alten monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden monden graben lässet, sollen die grillen oder heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken.

Kleeden, siehe Gleden.

Kleider-bürste, siehe Kehr-bürste.

Kleider: Heißt alles, womit wir unsern leib bedecken, insbesondere aber verstehet man unter einen kleide, was an den leib, kopf und füsse ausgenommen, geleget wird. Ein reinliches und wohlanständiges kleid ist ein zeichen eines wohlgeordneten gemüths, auch thut es viel zum äusserlichen ansehen und ehrerbietigkeit: Jedoch soll ein haus-vater und haus-mutter sich und die ihrigen nicht über ihren stand noch nach denen sich täglich veränderten moden kleiden, sondern wie es die nothwendigkeit erfordert. Es ist bey der haushaltung ein besonderer vortheil, wenn man dasjenige vortheilhafter und dauerhafter kan machen lassen, was man bey krämern, kauf- und handwercks-leuten ausnehmen und ungleich theurer bezahlen muß. Eine sorgfältige haus-mutter und vernünftiger haus-vater läßt seine wolle, flachs und felle so zurichten, daß solche zu ihrer und der ihrigen bekleidung können angewendet werden. Eine haus-mutter läßt die kleider reinigen und an gehörigen ort bringen, auch sommers-zeit wegen der motten und schaben ausklopfen. Wenn man wermuth oder recht fetten kiehn zum kleidern leget, so vertreibet es alle motten und schaben. Der campfer thut gleiche dienste.

Kleider-kammer, siehe Guarderobbe.

Kleine: Die ähren und stürtzeln, welche sich von dem garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den dresch-flegeln abgeschlagen und von dem ausgedroschenen geträyde abgerechet worden, heissen die bauern das Kleine, so von ihnen fleißig zusammen gehalten und den pferden gegeben wird. Was bey denen köchen das Kleine von haasen und der gantz genennet wird, ist unter diesen worten zu finden.

Kleine bathengel, siehe Gammenderlein.

Klein-encke, siehe Encke.

Kleinjährig: Wird vom harten unt festen holtze gesaget, wo nemlich die circul enge an einander stehen.

Kleinodien, siehe Juwelen.

Kleister: Wird die fasichte materie genennet, die aus mehl oder stärcke durch das wasser und sieden auf verschiedene art verfertiget wird, damit die sachen, so damit bestrichen werden, fest auf einander gedrucket, und wohl zusammen halten.

Kleppel: Werden diejenigen instrumente genennet, so aus horn, holtz und dergleichen materie gedrehet seyn, vermittelst derer allerley canten, spitzen, zäckgen, schnüre und dergleichen mehr nach einem vorgerissenen muster über einem kleppel-kissen aus gold- oder silber-faden, zwirn oder garn auf das künstlichste zusammen geflochten oder geschlungen werden. Die art und weise aber, da unter vielfältiger fortsteckung und umschlingung der fäden um die nadeln, die fast unzehlichen veränderungen in einem schönen muster daraus gebracht werden, heisset man das Kleppeln.

Kleppelung der hunde: Ist in den jagd- und forst-ordnungen mit enthalten, daß die in städten, oder auf dem lande hunde halten, ingleichen die fleischhauer, hirten und schäfer, ihre hunde nicht ledig laufen lassen, sonder denselben klöppel von gewissen maas und dicke, 5 viertel lang, und in die runde ein viertel dicke, anhängen sollen, bey namhafter strafe: Wie sie denn an etlichen orten dergleichen klöppel bey der jägerey zu lösen angehalten werden.

Klepper, Reit-klepper: Ist ein pferd, so zum reisen und jagen gebrauchet wird. Ein pferd, so einen guten schritt gehet, nicht scheu oder hartmäulig ist, wird vor einen guten klepper gehalten. Darzu dienen die Siebenbürgen und an andern gebürgischen orten gefallene am besten.

Klette: Es ist dieses ein gantz bekanntes gewächse, welches sich in die grosse und kleine klette unterscheidet. Die grosse hat sehr breite, lange, schwartzgrüne blätter, die aber unten nach der erden sich kehrende seite ist aschfärbig. Der stengel ist rund, dick, weiß, und mit purpur-roth vermischet; hat viel neben-zweige, an welchen grosse kletten-köpfe mit vielen gebogenen häcklein sind, dadurch sie sich an die kleider hencken: Diese kletten sind anfangs grün, hernach blühen sie schön lichtbraun-roth. Der saame ist länglicht und grau von farbe. Die wurtzel schlecht und lang, auswendig schwartz und inwendig weiß. Sie wächset an wüsten orten und an den zäunen. Die stiele der grossen klette schęelet man im frühling ab, brühet den kern wie spargel ab, und geneßt ihn an statt eines sallats, er wird auch bisweilen mit zucker eingemachet; man kan sie auch warm in butter kochen. Die frischen blätter übergeleget ziehen die feuchtigkeit aus geschwollenen füssen, heilen alte schäden, dämpfen die hitze, und lindern die geschwulst; das kraut nebst der wurtzel, grün zerhacket und in butter gekochet, geben eine herrliche brand-salbe, welche, oft überschmieret, die im feuer verbrannten glieder geschwinde heilet, und den brennenden schmertz lindert. Die candirte wurtzel ist ein sehr gutes mittel vor den stein und rothe ruhr. Mit saltz gestossen und aufgeschlagen, heilet den wütenden hunds-biß. Die wurtzel frisch zerrieben, oder in wasser gesotten und als ein pflaster übergeleget, lindert die glieder-schmertzen und heilet die verrenckungen; in laugen gethan, und den kopf damit gewaschen, machet das haar wachsend. Denen hustenden und lungsüchtigen schaafen, wird die klein zerschnittene wurtzel mit unter das futter gegeben. So ein ander vieh gebrechen an der lunge hat, oder sonst siech ist, nimmt man kletten-wurtzel, wohlgemuth, baldrian, und entzian, und giebt es ihnen unter das futter. Aus der wurtzel wird auch ein wasser destilliret, welches den schweiß treibet, und in giftigen kranckheiten wider die pest mit grossem nutzen gebrauchet wird. Wenn man solches wasser aus dem kraute und wurtzel doppelt überziehet, welches zu ende des August-monats, oder auch im May geschiehet, so hat man ein trefliches mittel wider das podagra; man wärmet es nur ein wenig über dem kohl-feuer, tuncket ein zart leinen tuch darein, und schläget es über die schmertzhaften und geschwollenen glieder, so wird sich der schmertz in wenig stunden verlieren; des saamens der grossen klette, so wider den stein gebrauchet wird, nimmt man alle 14 tage oder alle monat 1 quentlein. Wenn ein roß mönig ist, oder andere gebrechen der augen hat, soll man ihm kletten-kraut, wohlgemuth, baldrian und entzian unter das futter geben, wie den schaafen. Die zerknirschten und welck gemachten blätter, über die alten wunden, geschwüre, ausgerenckte und wieder eingerichtete gelencke oft geschlagen, heilet sie völlig. Die wurtzel kan man mit zucker einmachen, und denen mit nutz zu essen geben, welche mit gries, sand und schleim der nieren behaftet sind, ja welche einen kurtzen athem, truckenen husten, oder auch mangel an liebes-reitzung haben. Die wurtzel in guten wein gekochet, und davon oft ein glas getruncken, heilet das viertägige fieber aus dem grunde. Das kraut und wurtzel, wenn es verbrennet wird, speyet feuer wie der salpeter. Die kleine klette, so man auch igels- und spitz-klette, it. bettler- und buben-läuse nennet, hat einen stengel ellenbogens hoch, welcher fett, eckigt, und mit vielen tüpflein besprenget ist. Die blätter gleichen etwas den milten-blättern, sind lind, weich, aschenfarbig und gekerbt, und schmecken wie garten-kresse, die frucht ist rund, in der grösse einer oliven, stachlicht wie ein igel, hencket sich an die kleider. Die wurtzel ist roth und zasicht. Sie wächset hinter den zäunen, auf den brach-äckern und alten hof-stätten, und hat fast alle tugenden der grossen klette. Vornemlich dienet die wurtzel vor die krätze und alle unreinigkeit der haut, so sie durch den harn vertreibet. Die wurtzel zu pulver gestossen, mit guter rhebarbar vermischet, und davon öfters mit wein genommen, nimmt den aussatz weg. Den saamen in aqua vitä eingenommen, ist wider den stein ein trefliches mittel. Dergleichen würckung auch das kraut nebst der wurtzel hat.

Kletten-körbel: Hat weisse blumen, lange stengel, und kleine zerschnittene blätter. Der saamen, der länglicht und rauch ist, hat eine reinigende zertheilende kraft.

Kletten-stange: Ist bey dem vogel-fang eine lange stange, welche man, um in den früh-jahre die grienitze, creutz-vögel oder krumm-schnabel; im spaten herbste aber gimpel oder blut-fincken, zeißige und meer-zeißige mit leim-spindeln darauf zu fangen, gebrauchet. Diese stange, die ohngefehr 9 bis 10 ellen hoch seyn soll, gehet unten auf einem in der erde fest gemachten stock in einem gewerbe, daß man sie auf eine nicht weit davon stehende gabel niederlegen und wieder aufrichten kan; oben an der spitze der stangen wird eine gabel mit 3 zacken gebunden, und in selbige, vermittelst gebohrter löcher, ohngefehr 20 bis 24 leim-spindeln gestecket, welche wie kleine

kleine ästlein hervor gehen. Weiter unter dieser gabel an der stange ist ein grüner busch angebunden, und in selbigem ein paar vogel-häuser mit lock-vögeln augehänget; unten etwan mannes hoch von der erde stehet noch ein dickerer busch, in welchem ebenfals etliche vogel-häuser hangen. Wenn nun dergleichen vögel vorbey streichen, und die lock-vögel hören, fallen sie gantz willig an, und sonderlich die meer-zeisige in grosser menge, da man denn die stange niederlässet, und was nicht selbst herunter fället, von denen leim-spindeln abnimmt, die spindeln abputzet oder nur einstecket, und die stange wieder in die höhe richtet.

Kleyen: Werden die klein gemahlenen, und vermittelst des beutels von dem mehl abgesonderten bälge des geträydes, nemlich weitzen, korn u. d. g. genennet, welche man in einer haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man solche denen kalbenden kühen, saug- und absetze-kälbern, schweinen und ferckeln, gänsen ꝛc. unter das futter oder geträncke zu mengen, und dadurch ihren wachsthum zu befördern pfleget. Von 4 scheffeln geträyde rechnet man einen scheffel kleyen, welchen man nebst dem mehle aus der mühle zurück bekommen muß.

Kleyen-bier, siehe Cofent.

Klipp-fisch, siehe Cabliau.

Klistier, siehe Clistier.

Klobe: Ist im flachs ein gewisses gebinde, welches 12 reisten oder kauten in sich hält. Dergleichen kloben flachs werden jährlich viel tausend aus Mähren nach Schlesien und Sachsen gebracht, aber nicht nach dem gewichte, sondern nach dem gesichte zu 16 bis 20 groschen, auch wol vor einen reichs-thaler die klobe verkaufet, und in langen, kurtzen und mittel-flachs eingetheilet.

Kloben: Ist ein instrument von holtze, womit allerhand kleine vögel, insonderheit aber die meisen gefangen werden. Solches bestehet aus 2 langen, der länge nach dergestalt ausgegrabenen stecken, daß die höhe des einen stecken sich in die ausgegrabene tiefe oder gestossenen faltz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde stecken etwas zugeschnitzet, und hierauf in ein rundes vom tischer oder drechsler hierzu verfertigtes holtz gestossen, wobey sich beyde theile von einander sperren. Hierauf versiehet man besagte 2 theile des klobens mit starcken schnürlein, womit sie so genau zugezogen werden, daß sie auch ein haar fest halten mögen. Kömmt nun die meise oder ein anderer kleiner vogel auf einen solchen zubereiteten und zum loch der hütten hinausgereckten kloben, so ziehet der vogel-steller zu, fänget den vogel bey den klauen, und ziehet ihn zur hütten hinein.

Kloben-hütte: Wird auch eine meisen-hütte genennet, weilen sie mehrentheils zum meisen-fang gebrauchet wird. Selbige wird nach beschaffenheit des orts, entweder im walde auf der erden von grünen sträuchern, oder daselbst in die höhe auf 3 nicht weit von einander stehende grosse bäume, oder auch nicht weit von einem fliessenden wasser, wo viel weiden sind, gebauet. Denn die meisen halten sich bey weiden-büschen, wo zumal nicht weit davon ein wald ist, gerne auf. An manchen orten haben auch die vogel-fänger eine nicht fest gemachte hütte, daß sie selbige ohne sonderbare mühe forttragen können. Selbe ist sowol mit latten-holtze oder leichten stangen zusammen gefüget, als mit grüner wachs-leinewand überzogen. Höret man denn den vogel von weiten singen, so wird die hütte mit dem kopf aufgehoben, und, so man ohnweit dem orte und stand des vogels kömmt, wieder abgesetzet, der kloben zu dem deswegen durch die hütte gemachten loch hinaus geschoben, und also auf den vogel gelauret. Der vogel-fänger hat einen oder mehr lock-vögel bey sich, nebst zweyen von kleinen gänsebeinlein oder auch nur von feder-kielen gemachte meisen-pfeiflein, deren eines höher, das andere um ein weniges niedriger gestimmet seyn muß, mit dem letztern machet er der meisen gemeinen ruf, mit dem ersteren aber bisweilen, jedoch seltener ihr geschrey, das die vogel-steller und jäger zizipper nennen. Wenn nun die streichenden meisen diesen ruf hören, fliegen sie alsbald nach der grünen hütte zu, und weilen sie keine bequemere stelle, sich nieder zu setzen, finden können, setzen sie sich unbedachtsam auf den halb aufgethanen kloben, daß sie mit denen vordern oder der hintern zehe in die kluft oder spalte des klobens eingreifen. Sobald nun der vogel-steller diese angekommenen gäste mercket, ziehet er das durch den kloben gehende schnürlein an, und klemmet der meisen ihre zehen so feste, daß sie nicht ausreissen kan, zucket sie aber alsbald durch das fenster oder loch zu sich in die hütte, und die andern meisen sind so dumm, daß sie diesen betrug niemals mercken, sondern je mehr die andern, so gefangen und gewürget werden, schreyen, desto begieriger und blinder fliegen sie zu.

Kloben: Ist auch die art eines höltzernen heb-zeuges, das aus einer scheiben bestehet, die sich um einen nagel oder poltzen in einer flasche bewegen lässet, darüber ein seil, so in einer auf der äussersten fläche der scheibe bald weit runden eingedreheten tiefe lieget, gezo-

gezogen und vermittelst einer daran gehangenen last fortgezogen werden kan.

Klöse, Knöpfel, Knötlein: Also nennet man die aus fleisch, fischen, semmel-mehl, eyern und gewürtz in denen küchen zubereitete ballen oder küglein, welcher hernach gar gesotten, in butter gebacken, oder in einer brühe besonders aufgesetzet, theils an gemischte speisen, potagen, und dergleichen gebrauchet werden. Bey ihrer zubereitung ist vornemlich darauf zu sehen, daß sonderlich das fleisch, welches dazu genommen wird, recht klein gehacket, sie aber wohl gewürtzet und fein lucker gehalten, auch mit einem rühr-löffel fein rund geformet werden, welches ein geschickter koch leicht werckstellig zu machen weiß. Zu denen aus fleisch bereitenden wird ein derbes stück genommen, alle häutgen und geäder davon geschnitten, und dieses nebst etwas nierentalg gantz klein gehacket. Hierauf schläget man etliche eyer daran, und mischet in milch eingeweichte und wieder ausgedruckte semmel darunter, das gewürtze darzu ist saltz, ingber, pfeffer und muscaten: Wenn nun dieses alles wohl unter einander gerühret, und die klöse gehörig geformet, kochet man sie in etwas fleisch-brühe, und will man diese dazu etwas dicklicht haben, wird etwas mehl daran gebrennet. Zu den kalbfleisch-klösen wird ein gutes stück genommen, klein gehackt, klein geschnittene petersilie, geriebene semmel, ein paar eyer, nelcken, muscaten-blumen, ingber, pfeffer und saltz, auch etwas citronen-schaalen, oder gehackte gesottene krebs-schwäntze, und pingen, klöser daraus gemachet, welche man vorher entweder in weitzenmehl ein wenig geweltzet, nachmals in schmaltze gebacken, oder sobald sie gemachet, auf einer kohlpfanne in einer schüssel gekochet werden, und entweder mit einer auster-brühe, oder sonst mit einer kräftigen muscaten- oder andern brühe angerichtet. Von kälber-brösgen machet man sie also: Man röstet sie in ein wenig butter auf, nimmt sie heraus, hacket darunter gesottene krebs-schwäntze, rindermarck, muscaten-blumen, geriebene semmel, ein paar eyer, etwas weitzen-mehl, ein stückgen butter, sonst werden sie zu spröde, formiret daraus klöser, weltzet sie in weitzen-mehl, und bäcket sie in schmaltz. Man kan auch etwas citronen-saft darunter spritzen, oder eine majoran- oder auster-brühe oder auch eine rahm- oder wein-sausse darüber giessen. Die klöse aus fischen machet man also: Es wird z. E. von einem hecht, wenn er behörig geschuppet und vorbereitet, entweder gleich so rohe, oder nachdem die helfte davon abgesotten, alles fleisch abgelöset, und von den gräten gesammlet, auch mit einem messer beydes rohes als abgesottenes gantz klein geschnitten; hierzu thut man eingeweichte und wieder ausgedruckte semmel, etwas gerührte eyer, saltz, ingber und muscaten; stösset es in einem mörsel ab, alsdenn machet man die klöse und verfähret ferner damit also, wie man sie zu verspeisen gedencket, entweder allein in einer brühe, oder zu potagen, ragouts und dergleichen. Käse-klöse verfertiget man also: Hierzu nimmt man guten klein geriebenen parmesan-käse, eine hand voll grüne kräuter und zwiebeln und so viel geriebene semmel, 2 oder 3 eyer, und einen löffel voll süssen rahm, und ein wenig heiß schmaltz darein gebrannt, und pfeffer, hernach machet man eine gute ausgezogene käse-suppe. Wenn sie siedet, die klöse eingetragen, und wenn man anrichten will, ein wenig guten milch-rahm dazu gethan, und wie zu einer suppen einschneiden und die klöse darauf anrichten, und die suppe darüber giessen. Mandel-klöse: Dazu nimmt man klein gestossene mandeln, geriebene semmel, 2 eyer-dotter, und einen löffel voll sahne, und frische butter, alles wohl durch einander gerühret, gezuckert, und fein kühl im schmaltz backen lassen, und eine gute süsse brühe darüber gemachet. Aus getrucknete kirschen oder pflaumen bereitet man die klöse also: Es wird dieses zuvor sauber gewaschene obst in etwas wasser weich gekochet; nach diesem thut man die kerne davon, reibet das fleisch fein klar, mischet geriebene in butter geröstete semmel darunter, schläget ein paar eyer dazu, würtzet dieses alles mit nelcken, zimmet, citronen-schaalen und vielen zucker, formiret aus dieser massa klöse, bestreuet sie ein wenig mit mehl, und bäcket solche fein rösch aus schmaltz. Zuletzt seihet man die brühe, darinnen zu erst das obst gekochet, durch einen durchschlag im tiegel, giesset etwas guten wein dazu, würtzet es mit nur erwehnter würtze, setzet die gebackene klöse da hinein, und lässet sie noch ein wenig kochen. Grieß-klöse: Man nimmt halb butter und halb schmaltz, treibet es in einer schüssel wohl ab, schüttet den grieß darzu, schläget 6 eyer darein, saltzet es, rühret es wohl durch einander, daß sie ziemlich dicke werden, leget die klöse hernach in eine hühner-brühe oder in wasser, wenn sie gesotten, richtet man sie an. Hirsen-klöse: Man brennet den hirsen erst einmal wohl ab, schüttet ihn in gesotten wasser, oder besser in milch, wenn diese siedet, nimmt man ihn heraus, daß er nur aufbürstet und recht starck wird, läßt ihn in einer schüssel ein wenig verkühlen, thut dazu gepregelten speck, würf-

würflicht geschnittene geröstete semmel, nebst etwas mehl, zwiebeln, gewürtze, pfeffer und ingber. Man kan auch ein ey dazu schlagen und ein wenig rahm darunter nehmen, und daraus grosse klöse machen; man thut sie in einem fisch-tiegel in kochende brühe oder wasser, läßt sie nicht zu lange kochen, sonst springen sie auf. Semmel-klöse bereitet man also: Man nimmt ein gut theil semmel klein gerieben, röstet sie ein wenig in guter butter, und würtzet sie mit muscaten-nuß; giesset ein wenig milch daran, schläget eyer hinein, und rühret es mit ein wenig saltz unter einander, und läßt es anziehen. Denn siedet man einen klos zur probe. Wird er zu fest, so hilft man mit ein wenig milch, ist er zu weich, so hilft man mit semmel-krume und eyer, bis sie recht und gut sind. Alsdenn machet man es auf ein bret oder breite schüssel, und wenn es bald zeit zum anrichten ist, so thut man sie in die dazu wohl bereitete siedende fleisch- oder erbs-brühe; sie sind bald fertig. In süsser brühe machet man sie also: Man röstet semmel-krume mit etwas kleingehackter zwiebel in butter, gießt milch, fleisch- oder erbs-brühe mit ein wenig saltz, muscaten-nuß, zimmet und zucker daran, und verfähret im übrigen wie mit vorigen. Oder man machet geriebene semmel mit guten rahm an, schläget etliche eyer darein, würtzet es mit saltz und muscaten, rühret etliche messerspitzen mehl darunter, daß es ein starcker semmelteig werde, alsdenn formiret man daraus die klöse, bäcket selbige aus heissem schmaltz fein goldgelb; sollen sie nun fein auflaufen, so setzet man gute milch zum feuer, wirft die gebackenen klöse hinein, und lässet sie ein wenig kochen. Man richtet sie mit einer guten wein- oder rahm-sausse an. Zu castanien-klösen hacket man die ziemlich weich gekochten castanien gantz klein, thut darunter geriebene semmel, gehackt kalb- oder hühner-fleisch, gehackte pinchen, rinds-marck, ein wenig muscaten-blumen; rühret es mit ein paar eyern an, und kochet sie hernach mit carfiol in kalbfleisch- oder hühner-brühe, und richtet sie an. Von kuh-euter: Man kochet selbiges recht weich, hacket es hernach gantz klein, rühret darunter geriebene semmel, muscaten-blüthe, ein paar eyer, und ein gut stück butter, weltzet sie in weitzen-mehl, und kochet sie in rindfleisch-brühe. Wer schnecken-klöse machen will, verfähret also: Wenn die schnecken rein gemachet und behöriger massen gesotten, so hacket man sie gantz klein, thut dazu zerlassene butter, majoran, rosmarin, geriebene semmel, ingber, pfeffer, muscaten-blumen und etwas kälber-milch; formiret klöse daraus, weltzet sie ein wenig in weitzen-mehl herum, und bäcket sie in schmaltz, sie schmecken sehr gut. Aepfel-klöse: Zu diesen läßt man säuerliche äpfel klein hacken, und im schmaltz rösten, thut halb so viel geriebene semmel darzu, wie auch weinbeeren, zucker und zimmet, und schläget so viel eyer daran, als nöthig. Machet daraus klöse, kehret solche in mehl wohl um, und lässet sie im schmaltz fein kühl backen, hernach schüttet man eine gute suppe von weichsel-beeren oder zwetschen, durchgeschlagen, darüber, und also angerichtet.

Klopfen: Werden die gevorschlagte, das ist, unaufgebunden zu beyden seiten abgedroschene oder vielmehr nur ausgeklopfte garben genennet, welche man nachgehends noch einmal anzulegen, aufzubinden und völlig auszudreschen pfleget.

Klopfen: Heißt auch eine arbeit, so mit den flachsbusen vorgenommen wird, da dieselben, nachdem sie entweder in der flachs-darre bey der hitze des feuers, oder an der sonnen abgedörret worden, mit runden schlägeln tapfer geschlagen und abgeklopfet, und also zur folgenden arbeit, nemlich zur breche vorbereitet werden.

Klopfen oder Lähmen: Heißt eigentlich, die pferde wallachen, wenn man nemlich durch ein gewisses werckzeug diejenigen saamen-adern, welche von denen nieren in die huten gehen, entweder glatt abzwicket, oder mit einem höltzernen hammer zerquetschet und tödtet. Dergleichen art wird weit gefährlicher und schmertzlicher als der schnitt gehalten.

Klopf-hengst: Ist ein auf vorherbeschriebene art behandelter hengst. Es heißt aber auch ein klopfhengst, dem nur eine geile genommen; denn der wallache verlieret beyde. Ein klopf-hengst ist still und sittsam, gehet einen sanften schritt, und doch einen stätern galopp als ein hengst.

Klopf-jagen: Dieses ist eine art, ohne hunde und gezeug zu jagen, wenn man in eil etwas wildpret haben will. Solches geschiehet in feld-höltzern und büschen, wenn von den zutreibenden bauern mit klappern und stecken an die sträucher, durch dickigte und behältnisse gantz sachte ohne groß geschrey geklopfet und getrieben wird. Dagegen sich ihrer etliche mit fertigen gewehr wider den wind an einen paß stellen müssen, um daselbst alles, was man ansichtig wird, zu schiessen.

Kloß: Heisset ein von fetter, lehmigter oder dohnigter erde fest zusammen haltender klump. Diese soll ein fleißiger haus-vater in seinen feldern, so er zur saat geackert, sorgfältig zerschlagen, damit sie der aus-

ausgesäeten frucht nicht nachtheilig seyn mögen, und er sich um so vielmehr einer bessern erndte ins künftige getrösten könne.

Kluft: Heißt an einigen orten eine feuer-zange. In der erde aber heißt es eine öfnung und zerspaltung.

Knaben-kraut, Stendel-wurtz, Hunds-hödlein: Dieses wildwachsenden krautes zählet man fünf und zwantzigerley arten, welche mehrentheils alle in unsern gegenden anzutreffen sind, und sich sowol der wurtzel, als blume und blätter nach, unterscheiden. Unten hat es eine wurtzel in gestalt zweyer oliven oder hunds-hödlein, davon es auch den namen führet: Das weibliche geschlecht ist dem männlichen beynahe in allem gleich, nur etwas kleiner, hat purpurrothe, leibfarbene, oder auch weisse mit purpurfarbenen besprengte blümgen, die eines guten geruchs sind. Der stengel wächset ohngefehr 3 quer hände hoch. Die gröste gattung des knaben-krauts, welche händlein-kraut, weil ihre wurtzel der gestalt einer hand mit 5 fingern fast gleich kommt, genennet wird, hat eine doppelte wurtzel, wie 2 gegen einander gesetzten händen, deren die eine weiß, fest und frischer ist, und wenig zäsern daran zu sehen. Der stengel wächset über 2 ellen in die höhe, gestriemet und leer, welchen spannen lange und anderthalb zoll breite blätter umfassen. Auf dem gipfel des stiels wächset eine einer spannen hohe ähre, mit hell purpurbraunen kleinen blümgen, so mit einem helm bedecket sind, und eine niederhängende lefze haben, so in gar schmale bärtlein getheilet wird. Die blumen sind hinten zu ablang, und mit einer haarigen spitze versehen; denen blumen folget ein ablanges gestriemtes knöpfgen, welches seinen kleinen saamen, wie säge-späne in sich hat. Sie wächset auf dem böhmischen gebürge, und blühet im May-monat. Man pflantzet sie an feuchte schattigte orte der gärten, das serapische knaben-kraut wird vor allen am höchsten gehalten: Rings um ihren stengel bringet sie einen strauß weißlichter blumen, welche diese eigenschaft an sich haben, daß sie des tages nicht riechen, des nachts aber einen sehr angenehmen geruch geben. Sie wird von der wurtzel fortgepflantzet; man hat ehemals diese wurtzel wie andere küchen-wurtzeln zur speise gekochet, aber jetzo dienet sie, die erkalteten männer zum ehelichen werck aufzumuntern; man machet sie mit zucker ein, und nimmt sie vor dem schlafengehen. Aus dieser stendel-wurtzel bereitet man eine latwerge, davon man einer muscaten-nuß groß nimmt, welches denen schwindsüchtigen und magern dienlich, den saamen und die begierde zum beyschlaf erwecket und mehret, auch den harn treibet. Die essentz der wurtzel mit branntewein ausgezogen und mit der ambra-essentz vermischet, hernach tropfenweise morgens und abends in milch eingenommen, machet männer und weiber geil, mit betonien-wasser aber getruncken, stärcket sie das gehirn, gedächtniß und nerven.

Knaben-kraut: Bisweilen wird fette henne also genennet, so unter diesem artickel nachzusehen, das eigentliche aber ist davon unterschieden.

Knack-wurst: In der haushaltung und von denen schlächtern werden verschiedene arten von würsten verfertiget, z. E. mett-würste, u. d. g. Von dieser gattung hat man zu Königsberg in Preussen, anno 1602 beym daseyn des Churfürsten, eine solche wurst von 1005 ellen, so am gewicht 885 pfund gehalten, durch 103 wohl ausgeputzte fleischer-pursche durch die stadt zur schau tragen lassen. Eine gute knackwurst aber hat vor jener billig den vorzug. Die vornehmsten eigenschaften ihrer güte bestehen darinnen: 1) Daß sie recht roth, oder auch roth und weiß inwendig gemenget sind. 2) Daß sie nicht zu trucken, und sich wie speck schneiden lassen. 3) Daß sie in den därmen fest sitzen. 4) Einen guten geschmack und geruch haben, auch im sommer sich wohl halten. Man machet sie gemeiniglich also: Man läßt das schweine-fleisch zart stossen, wenn zuvor alle nerven und grobe häute abgelöset worden; stopfet sie so fest, daß keine höhlen bleiben. Das fleisch muß nicht gar zu fett seyn. Wenn das magere wohl gehacket worden, läßt man ein stück frischen speck würflicht schneiden, mit dem magern fein unter einander mengen, so siehet sie im schneiden schöne bunt und gemahlet. Zur haltung oder dauer, guten geschmacks und farbe bedienet man sich des klaren salpeters, etwas schwindel-körner, welche man, wie auch den pfeffer, gantz lässet. Rindfleisch dazu zu nehmen, läßt sich wohl thun, es muß aber jung, und von den sennen und häuten wohl gereiniget seyn. In der rauch-kammer muß die feuchtigkeit in so weit ausgezogen werden, daß die fäulniß nicht hafte. Werden sie an der luft zu trucken, hänget man sie in keller, wollen sie da schimmlicht werden, bringet man sie wieder an die luft u. s. w.

Knaul: Wird derjenige faden-zwirn, garn und dergleichen in einer haushaltung genennet, der bald rund, bald eckigt über einander gewunden wird.

Knebel: Ist ein runder kleppel oder prügel, welcher am ende zugespitzet; man bedienet sich dessen zur erndte-zeit, wenn das gehauene oder geschnittene getrayde in die stroh-seile aufgebunden wird.

Knebel: Heisset auch das am ende befindliche quer-stücke an einigen arten der ketten, als halfter-brust-hemm-ketten, u. s. f. welches durch den rincken gestecket, und die daran hangende kette daselbst verknüpfet; dergleichen wird auch an gewissen riemen des pferde-zeuges von holtz gebrauchet; als an den bauch-gurten, welches statt einer schnalle dienet. Bey der bären- und schweine-jagd wird auch dergleichen knebel an die fang-eisen ohngefehr einer guten spanne weit hinter die spitze feste gemachet, daher es auch ein knebel-spieß genennet wird.

Knebeln: Heisset, wenn derjenige, so in der erndten-zeit zum aufbinden des getrÿdes bestellet ist, die geharckten und zusammengelegten garben mit dem stroh-seile bindet, und mit solchem knebel rettelt und feste machet.

Knebel-spieß: Heisset eben so viel, als bey der jägerey das fang-eisen. Siehe Fang-eisen.

Knecht: Bedeutete ehedessen einen menschen, der sich entweder gezwungen oder freywillig, zu erlangung seines unterhalts, zu denen diensten eines andern bequemte, und sich dem befehl seines herrn völlig unterwarf. Dieser nun hieß ein leibeigener, oder eigener knecht, welchen sein herr nach gefallen wieder verkaufen und andern überlassen konte. Ob nun wol die leibeigenschaft dem göttlichen rechte so wenig als dem christenthume zuwider ist, so ward dennoch die leibeigenschaft nach und nach meistens abgeschaffet, dadurch aber das land mit müßiggängern, bettlern, und ungezogenen gesinde angefüllet worden. Nach diesem hat das wort knecht einen andern verstand bekommen, denn da wurden auch die von adel, edel-knechte genennet, und heutiges tages wird es aus höflichkeit oder zu bezeigung seines respects gegen einen andern, täglich gebrauchet. Eigentlich zu reden ist ein knecht eine freye person, welche vermittelst eines, auf gewisse zeit gerichteten mieth-contracts und verheissenen jahrlohns, sich anheischig machet, seinem herrn in allen ohne ausnahme, oder nur gewissen determinirten stücken treu und redlich zu dienen, nicht aber schuldig ist, von seinem herrn harte züchtigung zu leiden, es sey denn, daß die policey der herrschaft eine mäßige haus-zucht eingeräumet hätte. Auf grossen güthern und ämtern hat man pferde- acker-knechte u. d. g. welche an etlichen orten encken heissen. Wo ein starckes bau-wesen vorhanden, wird zu ein paar pferden oft ein bau-knecht zu bier- und andern nöthigen fuhren gehalten, ausser diesem aber muß er auch mit andern knechten die feld-arbeit verrichten. Bey miethung der knechte soll man vornemlich darauf sehen, daß man keine land-streicher, sondern einländer und angesessener leute kinder nehme. Zwey oder drey geschwister in einer haushaltung zu haben, ist gefährlich wegen der unterschleife, und verdrießlich wegen des unfriedens. Vor alten ausgemergelten knechten soll man sich vornemlich hüten, denn sie sind entweder faul oder verdrüßlich, und wollen oft den herrn meistern. Ein pferde-knecht soll die pferde ordentlich warten und füttern; das futter nicht veruntreuen, die ihm anvertraute pferde in der arbeit nicht übertreiben, nicht stets poltern und fluchen, sondern die thiere also gewöhnen, daß sie auf sein zusprechen, und peitschen-schall gehorsamen. Wenn etwa ein pferd den fuß vertreten, soll der knecht ihn mit urin waschen, und in küh-mist einschlagen. Hat es sich erhitzet oder überfressen, soll er ihm zu nachts das maul mit wein-eßig und saltz auswaschen. Er soll im nothfall wissen, ein eisen aufzuschlagen, und eine wissenschaft von der roß-artzeney haben. Ist ein pferd im noth-stall zu unbändig, daß es sich nicht will beschlagen lassen, muß er ihm einen runden kleinen kiesel-stein in das eine oder beyde ohren legen, und mit der hand starck zudrücken, so stehen sie gantz still. Es soll der knecht beständig bey den pferden im stalle schlafen, allen unfall zu verhüten. Ist des tages etwas zerrissen oder wandelbar worden, muß er solches noch vor abends ausbessern. Im sommer muß er den stall alle tage reinigen, und frische streu machen. Auf feuer und licht muß er sorgfältig acht haben, auch des toback-rauchens im stalle sich gäntzlich enthalten, vielweniger dem saufen nachgehen. Der haus-knecht wird in einer wirthschaft zu allen vorfallenden verrichtungen im hause und auf dem felde gebrauchet, als: Stroh-schneiden, heu-binden, holtz-spalten, u. d. g. m. Ein schirr-meister hat jährlich, nebst der kost, in hiesigen gegenden 20 bis 24 gülden meißnischer wehrung, ein groß-encke 18, 19 bis 20, ein mittel-encke und bau-knecht 18, 19 bis 20, ein klein encke 14 bis 16, ein haus-knecht, 16, 18 bis 19, ein ochsen-knecht, 18 gülden. Wo man zwang-knechte hat, fällt nach jeden orts gewohnheit das lohn etwas geringer. Ein knecht ist ausser der bedungenen zeit wider des herrn willen nicht befugt, aus dem dienst zu treten, hingegen, wenn ohne seine schuld ihm eine kranckheit überfället, muß ihme unterhalt und lohn nicht abgekürtzet werden. Man hat übrigens auch brau- holtz- hirten- schaaf- und andere knechte.

Knickicht: Zeiget die eigenschaft eines geitzigen an, welcher auf eine unbillige art seinem nechsten im

kauffen der waare oder arbeit, beständig etwas abzubringen oder abzuknicken suchet. Offtmals wird auch die häußlich- und sparsamkeit mit dem namen dieses lasters beleget; daher ein hauswirth sich wohl vorzusehen hat, daß er der sache nicht zu viel thue, und sich des knickerichten titels theilhaftig mache, welcher bey jedermann so verhaßt ist.

Knie: Ist derjenige theil eines menschen und dessen beinen, da das obere dicke bein und das schien-bein zusammen stossen. Dieses gelencke bedeutet ein noch andres dickes rundes bein, und wird die knie-scheibe genennet, doch findet man diese nicht durchgängig bey allen füssen der unvernünftigen thiere, sondern nur bey einigen, und zwar bey denen vierfüßigen an den vordern schenckeln.

Kniebüsche: Nennet man solche wälder, in welchen kalte und sumpfichte gegenden gefunden werden, die bäume versauern, so daß sie kurtz-stuppicht bleiben, und verbutten; sonderlich findet man solche in denen Ertz-gebürgen, da die bäume öfters mit schnee und wind zur erden gebeuget werden, daß sie nicht gedeyen können, dahero man sie ihrer niedrigkeit wegen kniebüsche heisset.

Kniesenack: Ist ein gutes weiß-bier, welches zu Güstrau gebrauet wird, und in Nieder-sachsen viele liebhaber findet. Es nähret starck, giebt denen säugenden viele milch: Wird aber zu viel davon getruncken, so verursachet es engbrüstigkeit und einen schweren athem.

Knoblauch: Dieses küchen-gewächse ist am geruch und geschmack von allen lauchen das strengste und stärckste. Die blätter sind ziemlich lang, und von den zwiebeln darinne unterschieden, daß es in keine röhren wächset, sondern dem spanischen grase ähnlich ist. Aus der mitte dieser blätter schiesset ein runder und glatter stengel hervor, ohngefehr anderthalb schuh hoch. Die blumen stehen in büschel beysammen, und jede hat 6 weisse blättgen, in die runde gewachsen. Diese sind mit einem weissen häutlein umgeben, wenn sie zur reife sind, und formiren am gipfel des stiels eine grosse runde kugel. Die frucht, so nach der blüthe folget, hat eine dreyeckigte figur, welche 3 mit saamen gefüllte zellen hat. Die wurtzel ist aus vielen zehen, derer bisweilen 30 sind, zusammen gesetzet, und werden von gantz dünnen häuten verschlossen. Zu unterst dieser zwiebel siehet man viele zäserlein, dadurch dieses gewächse in der erden befestiget wird. Die Spanier essen sie mit brod und saltz rohe. Man pflantzet sie zu ende des Februarii, nimmet sie am ende des Julii aus, und läßt sie zum gebrauch trucknen. Er treibet die blähungen und den urin innerlich gebrauchet, wie auch den magen-schleim, erwecket appetit, und dienet wider ungesunde luft. Daher er auch der bauren-theriac genennet wird, denn diese essen ihn in pest-zeiten und andern ansteckenden kranckheiten, nüchtern. Einige essen ihn auf butter-brod im frühling, und glauben, daß sie das gantze jahr durch von allen kranckheiten und anfällen gäntzlich befreyet seyn. Wenn man ihn mit brod isset, und abends einen guten trunck wein darauf thut, stillet er das bauch-grimmen. Wider das zahn-wehe, so von kalten flüssen entstehet, ist nichts besser als wein-eßig im mund genommen, oder das gesottene knoblauch-wasser getruncken, oder 3 in wein-eßig zerstossene zehen knoblauch auf den schmertzhaften zahn geleget: Er vertreibet hunger und durst. Wenn man ihn in wein gerieben einnimmt, und 30 gran myrrhen-pulver hinzu thut, wenn sich das fieber melden will, vertreibet er dasselbe, wie auch die würmer der kinder und heiserkeit. Diejenigen, welche mit der fallenden sucht oder gicht behaftet sind, wenn sie des morgens nüchtern eine zehe des knoblauchs essen, werden sich sehr wohl dabey befinden, und grosse linderung spüren. Die vermehrung geschiehet durch zerreisung der zehen. Der in unsern gärten befindliche roquembole ist eine gattung vom knoblauch, aber bey weitem nicht so scharf und beissig als der gemeine, jedennoch aber beynahe so kräftig, und zu den speisen sehr angenehm zu gebrauchen, wird auch eben so wie anderer knoblauch gepflantzet, gewartet und aufgehoben. Wenn man ein frauenzimmer, so sich geschmincket hat, mit knoblauch anbläßt, wird das gesichte gantz blaß und unscheinbar. Des wilden gemeinen knoblauchs giebt es mancherley arten; er stincket so übel, und ist mit seinem geruche so heftig, und durchdringend, daß auch die milch, butter und käse des davon fressenden viehes, den geschmack an sich nimmt. Die merckwürdigsten davon sind der acker- wiesen- berg- schlangen- und bären-knoblauch, welche alle mit dem garten-knoblauch einerley tugend und würckung haben.

Knoblauch-kraut, oder Wald-knoblauch: Wächset gern auf den wiesen, feuchten angern auch in den auen und feuchten höltzern, und hat gleich der melisse glatte blätter. Der stengel, welcher im guten grunde ziemlich hoch schiesset, träget weisse blumen, darauf folgen kleine hörnlein, darinnen ein kleiner schwartzer saame. Das kraut, mit den fingern gerieben, hat den geruch und geschmack des knoblauchs, ist aber schwächer und lieblicher. Man ma-

machet mit zucker und eßig eine tuncke, zum gebratenen aufzusetzen, davon. Die wurtzel schmecket wie das kraut, und ist von einer warmen und truckenen eigenschaft. Innwendig gebrauchet, zertheilet sie die zähen und groben feuchtigkeiten, öfnet alle verstopfungen, und befördert die dauung. In einem clystier bringet es in der colick und nierenweh grossen nutzen, lindert die schmertzen, und zertheilet die winde. Die blätter heilen die schäden der schenckel, wenn man sie frisch überleget. Knoblauch-kraut nebst scabiosen, isopen, ehrenpreiß, alant-wurtzel und brust-beerlein in einem zugedeckten topf mit wasser gekochet, auf die letzt ein paar löffel voll honig dazu gethan, und also oft ein glas voll warm davon getruncken, erleichtert den schweren kurtzen athem, löset den schleim von der brust, und vertreibet den langwierigen husten. Wider den brand und andere faule schäden nimmt man im April oder May frisch knoblauch-kraut, läßt es einen tag liegen, machet es klein, presset den saft aus, giesset öhl über den saft, und verwahret ihn in wohl vermachten gläsern zum gebrauch. Den zu pulver gestossenen saamen auf 20 bis 30 gran schwer zuweilen genommen, löset und treibet den schleim von der brust, öfnet die verstopften krösadern, reiniget die verschleimte nieren und mutter, und mit einem worte; Es thut dieses kraut fast bey allen und jeden beschwerungen eben die würckung, wie vorberührter knoblauch.

Knocke, siehe Raute.

Knödeln: Sind wilde birnen, die wegen ihrer Herbigkeit nicht wohl zu essen; wenn sie aber wohl gezeitiget, und hernach gedörret werden, dem gemeinen mann statt eines gemüses dienen.

Knörlein, siehe Klöse.

Knollen-gewächse: Werden diejenigen genennet, so etliche knolligte wurtzeln haben, oder aus etlichen knoten und gelencken gleichsam zusammen gesetzet sind, dergleichen sind ranunceln, tuberosen :c. Es ist gut, wenn die gefässe, worein knollen-gewächse gesetzet werden, unten auf dem boden eines fingers hoch sand haben; Denn hierdurch lauft das wasser besser ab, und die knollen verfaulen nicht so leichte. Der verfaulte beweiset bey allen knollen-gewächsen ungemeinen trieb und wachsthum: er muß aber 2 bis 3 jahre gelegen haben, sonst greift die darinnen befindliche schärfe die knollen an.

Knospe, Auge: Ist der anfang des laubes und blüthen an denen bäumen, welcher bald im herbst, wenn das alte laub abfället, wieder ansetzet, und aufs zukünftige die hofnung der erwartenden fruchtbarkeit zeiget, so mercklich, daß man leicht unterscheiden kan, welches ein laub- oder blüth- oder tragender knospe sey. Denn die frucht-knospe ist noch einmal so groß als die laub-knospe: Nur ist zu mercken, daß die knospe, so an der extremität eines ästleins sitzet, so groß als eine frucht-knospe, ohnerachtet es nur eine laub-knospe ist.

Knoten: Werden bey dem leine die saamen-hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, genennet, weilen er die gestalt kleiner knöpfe hat. Wenn die knoten gelbe werden, so ist der flachs reif, und kan geraufet werden.

Knoten: Wird auch an einem faden diejenige verschlingung desselben genennet, wenn man ihn nemlich als eine schlinge rund gebogen hält, das ende dahin durchstecket, und ihn alsdenn zusammen ziehet, wie die nähderinnen zu thun pflegen, einen solchen knoten zu ende des fadens zu machen, daß er bey dem nähen nicht durchfähret.

Knoten: Werden auch an denen halmen des strohes von weitzen, korn und gerste die knoten und absätze genennet, welche, wenn sie unter der erden liegen, machen, daß sich das korn sehr bestocket, und ein körngen viel hälmer treibet, folgends reichere frucht träget. Denn jeder knoten in der erden treibet einen neuen halm. Massen der Herr geheimde Rath Wolf aus diesem grunde auf das tiefe säen die vermehrung des geträydes bauet. Nur daß mehr arbeit, folglich mehr zeit und leute zur bereitung des ackers gehören, welches eben die ursache ist, daß wir kaum 6, 8 oder 10fältige früchte erndten. Auch werden die absätze an denen weinstöcken knoten genennet, wo sich die augen ansetzen; weswegen auch dasjenige holtz, so bloß stehet, dergleichen knoten mit augen hat, und also fortzupflantzen dienet, knot-holtz genennet wird.

Koch: Wenn man gelegenheit hat, in grossen küchen sich bisweilen umzusehen, und sowol auf den aufzug derer darinne befindlichen köche, und ihrer untergebenen, als auch mit was vor unreinigkeit die speisen zugerichtet werden, genau achtung giebet, so wäre kein wunder, daß einem aller appetit zum essen, auf eine zeitlang vor eckel vergienge. Alsdenn wird man überzeuget, daß das gewöhnliche sprichwort: Man müsse alle 3 jahr einen schmutzigen küchen-jungen mit verzehren, seine richtigkeit habe. Daher in grosser herren küchen vor allen dingen darauf zu sehen, einen solchen mund-koch zu erwehlen, der nicht nur in allen stücken selbst die reinigkeit liebet, sondern auch seine untergebene darzu anführet. Einen mann, der gesund, geschickt, auf-

aufgeräumt, treu, fromm und fleißig ist, der eine vollkommene kundschaft von der natur und eigenschaft derer so vielen und mancherley arten derer fleisch-speisen besitzet, und eine kluge wahl derselben anzustellen weiß. Der die dazu benöthigten gewürtze aus dem grunde kennet, und die dazu nöthigen kräuter und gemüse, ob sie der gesundheit zuträglich oder nicht, wohl zu unterscheiden weiß. Der die menge und geschlechter der fische sowol in- als ausländischer vollkommen wisse, und wie ein jeder zuzurichten sey; und endlich der mit allem fleiß und eifer dahin strebet, seinem herrn sich in allem gefällig und angenehm zu machen, damit er durch dieses mittel gottes segen erwerben, auch selbigen im alter und ruhe geniessen möge. Auch soll endlich ein mund-koch verstehen, im fall der noth die stelle des küchen-meisters zu vertreten, und eine tafel mit speisen behörig zu garniren und zu besetzen. Bey grossen höfen hat man gemeiniglich dreyerley köche; den mund-koch, der die herrschaftliche tafel besorget, den ritter-koch, der die marschall-tafel mit speisen versiehet, und den unter-koch, der die geringere hof-bediente speiset. Darneben werden auch bisweilen neben- reise- und feld-köche gehalten.

Koch-kunst: Ein ausführlicher bericht und beschreibung, welche anleitung giebt, wie diese oder jene speise vorzubereiten, das ist, ehe sie gesotten, gekochet, oder gebraten, sondern auch, wie ein jedes gericht nach seiner art, am besten und schmackhaftesten, durch gute gewürtze, säuffen und brühen zuzubereiten; wie torten und pasteten zu backen; gantze auffätze, und aus vielerley speisen bestehende trachten wohl zu ordiniren, die sich ihren eigenschaften nach zusammen schicken u. d. g. m. werden koch-bücher genennet. Die meisten bücher, so von der koch-kunst handeln, geben zwar die art und weise, wie die speisen niedlich und wohlschmeckend zuzurichten, an die hand. Weil aber appetit und geschmack der menschen sehr unterschiedlich; auch die einmal eingerissene wollust darinnen eine änderung machet, wie in den kleider-moden, am allermeisten aber die landes-art dabey einen wechsel hat; also hat man wol keinen vollständigen unterricht sich von dergleichen büchern zu versprechen. In diesem buche ist man bemühet gewesen, bey beschreibung einer jeden speise, ihre eigenschaft, und was dem zugehörig, zu erzehlen, auch anzuführen, wie solche zum küchen-gebrauch vorzubereiten, d. i. zu reinigen und zu putzen, nach diesem aber anzuweisen, wie selbige auf frantzösische, engeländische, oder andere, von delicaten mäulern gebilligte manier zuzurichten: Solchemnach finden auch hierinne diejenigen, welche mit den speisen umgehen, ein und andere gute nachricht, welche nicht ohne nutzen seyn wird. In gegenwärtigem haushaltungs-lexico ist die koch-kunst sowol nach frantzösischer als deutscher art bey aller gelegenheit mit genommen worden. Von der grossen anzahl derer koch-bücher sind die bekanntesten, welche der von Rohr in seiner haushaltungs-bibliotheck anführet; nemlich der Frau Doct. Schellhammern, Frau Wolley vollkommener koch, Frau Egerin zu Leipzig. Elsholtii neues tischbuch, das frauenzimmer lexicon, das berlinische koch-buch in 4to. Hagers saltzburgisch koch-buch; allerneueste anweisung zum kochen, wie man nach der jetzigen frantzösischen manier die speisen kräftig und gesund zubereiten kan rc. welche sämtlich gute nachricht von dieser kunst geben können.

Koch-löffel, oder **Rühr-löffel:** Ist länglicht, platt, und von holtze geschnitten, und wenn die kochenden speisen nicht anbrennen sollen, werden sie mit dergleichen umgerühret.

Koch-ofen: Wie sehr nöthig es sey, endlich einmal auf die holtz-ersparung zu dencken, das ist unter denen besondern artickeln hin und wieder erinnert worden. Es wird aber niemand leugnen, daß insonderheit durch unsere koch-heerde, worauf in offenen feuern gekochet wird, ein ungemeiner aufwand des holtzes geschehe, indem die meiste hitze ohne gebrauch zur seiten und zum schorstein hinaus flieget. Man hat zwar durch blecherne schirme und auch schirm-mauern, ingleichen durch allerhand angebrachte öfgen und löcher im heerd bey einigen dingen auf die menage zu sehen angefangen; die frantzösischen köche, die sonst in ansehung derer koch-materialien viel verschwendung treiben, wissen doch in diesem stück gantz feine koch-heerde, it. castroll- und kohlen-koch-feuer zur menage anzugeben: Allein das meiste und gröste wird doch in offenem feuer gekochet und gebraten, und jene neben-feuer müssen doch noch absonderlich gehalten werden, folglich hat man viele feuer zugleich nöthig, wenn man vielerley kochen, braten, sieden, backen, wärmen rc. will. Man hat daher auf allerhand arten derer koch-heerde, oder vielmehr auf die erfindung eines solchen koch-ofens gedacht, darinne man 1) die hitze zusammen in verschiedenen graden, und so lange als man will, behalten und brauchen, und 2) mit einem feuer a) verschiedene töpfe mit warmen wasser erlangen, b) etliche castrol-löcher versehen, c) alles kochen, d) braten, e) backen und f) welcken könne. Herr Leutmann in seinem Vulcano famul. hat einige angegeben. Sie leisten aber

diesen

diesen vielfachen nutzen nicht. Allein man findet hin und wieder in grossen küchen bey höfen, oder in öffentlichen waysen-häusern und grossen haushaltungen auf dem lande, eine gantz einfältige art von koch-öfen, welche dieses alles leisten, und dabey man wenigstens die hälfte des holtzes und der kohlen jährlich ersparet. Es ist dergleichen koch-ofen auf dem gräflich reußischen schlosse zu Ebersdorf und in dem dasigen waysen-hause zu finden, wo man das modell noch besser nehmen kan, als es zu beschreiben und im riß abzubilden ist. Doch wollen wir einige nachricht von einem solchen ofen geben. Es wird 1) etwan eine elle tief ein loch in die erde gegraben, so 3 bis viertehalb, ja 4 ellen lang, und 2 bis drittehalb, ja 3 ellen breit, nachdem man den ofen groß anlegen will. Der boden dieser grube wird 2) mit ziegel-steinen beleget, und dienet zum aschen-heerd. Hierauf mauert man 3) den ersten und den eigentlichen feuer-heerd vermittelst eines gewölbes, in dessen mitte ein rost von eisernen stäben kommt, damit die asche in den erstgedachten und mit platten belegten aschen-heerd fallen könne, worzu forne unter dem ofen-loche, welches auf den feuer-heerd aufgesetzet wird, ein besonderes loch ist, dadurch man die asche heraus ziehen, ja auch den zug der luft befördern kan. Es darf aber dieser aschen-kasten und heerd kaum eine halbe elle hoch in seiner höhlung seyn. Hierauf wird der feuer-heerd, wie gedacht, auf allen 4 seiten umschlossen, und forne mit einem ofen-loche versehen, auch so hoch, oder etwas höher, in seiner höhlung als ohngefehr ein gemeiner heerd von der erden an hoch ist, formiret. Ueber dem ofen-loche gehet 4) ein rauch-loch heraus. Vor dem rauch-loch aber ist ein camin und schlauch in die höhe geführet, worein der rauch gehet, und entweder gleich in die feuer-mäuer kommt, oder, welches noch besser ist, über den ofen hin geführet, damit der rauch circulire, und alsdenn erst in den schorstein oder gleich hinaus zur seiten durch die wand ohne feuer-mäuer geleitet wird. Man hat also zu diesen koch-heerden eines theils eben keine grosse feuer-mäuer, wie sonst zu unsern küchen nöthig, und überdem auch nicht so leicht feuers-gefahr zu besorgen. Nur müssen, wenn der rauch-gang über den ofen hinter bis zum rücken, und auch da wohl noch erst an den ofen herunter und wieder hinauf geführet wird, hin und wieder steine eingesetzet werden, die man herausnehmen, den schlot aber reinigen kan. Dieses ist also der untere feuer-kasten mit seinem ofen-loch, rauch-loch und fang. Auf der einen seite nun, z. E. der lincken, wenn man forne bey dem ofen-loche stehet, und dasselbe ansiehet, werden 5) in die seiten-wand gleich 2, 3, 4 eiserne töpfe zum wasser halb und auf dem feuer-heerd stehende, so eingemauert, wie man die küpfernen oder irdenen blasen in die stuben-öfen bey denen bauern mauert. Ja man kan auch hinten in der wand dem ofen-loch gegen über solche töpfe anbringen. Denn man brauchet verschiedenes gekochtes oder nur warmes wasser. Jedoch ist es besser, wenn man diese hinter-seite sparet, um die zug-löcher, dadurch eine mäßige hitze zu denen castrol-löchern gehet, von dem heerde hinauf zu führen. Denn die löcher zu denen castrolen selbst werden 6) in einem absatz hier hinten an dem ende der höhe des feuer-kastens gar füglich angebracht. Solchergestalt ist der feuer-kasten mit dem, was unten und zur seiten dabey anzubringen, mit fleiß gantz einfältig, damit es ein jeder verstehe, beschrieben. Nun schreiten wir zu seiner bedeckung. Diese geschiehet 7) in der breite anfänglich nur halb, vermittelst einer eisernen platte, a) welche in der stirn- und hinter-wand sowol als der seiten-wand zur rechten seiten aufliegen, und wohl eingefasset werden muß, damit sie, sonderlich wenn sie etwan springet, nicht so sehr aus einander getrieben werden könne. Auf der lincken seite (man verstehet allemal, wenn man vor dem ofen-loche mit dem gesichte stehet) lieget diese platte nicht auf der mauer auf; denn sie ist nur halb so breit, als der gantze feuer-heerd oder kasten breit ist. Daher wird hier eine starcke eiserne stange erfordert, so der länge lang durch den ofen gehet, worauf diese ziemlich starcke eiserne platte, weil sie unmittelbar über der flamme ist, und viel ausstehen muß, ruhet, und damit dieselbe, die auf ihrer lincken seite oder kante, so auf keiner mauer auflieget, perpendicular der länge des ofens nach aufzusetzende anderweitige, etwan eine und eine halbe elle breite, und so lang als der ofen ist, sich erstreckende, jedoch etwas dünnere in die untere platte einzulassende platte b) an diesem ende vermittelst des darunter liegenden eisen-stabes desto besser tragen könne. Diese beyden platten sind die kostbarsten stücke dieses koch-ofens, können aber, wenn man sonderlich im anfange behutsam damit umgehet, und sich vorsiehet, daß, wenn sie sehr erhitzet, nicht etwan kalt wasser darauf geschüttet werde, und sie also nicht, wie bisweilen mit denen eisernen platten in stuben-öfen geschiehet, springen, ungemein lange gebrauchet werden. Im übrigen machet die platte sub a) nun den eigentlichen koch-heerd, der hinten zur lincken seite durch die platte b), forne

b), forne an der stirn-wand über dem ofen-loch und hinten durch die ferner aufzuführende ofen-mauer verschlossen ist. Zur rechten seite aber ist der stand des kochs vor dem koch-heerde, und da machet man in der mitte eine eiserne stange mit haspen, und hänget 2 blecherne thüren hinein, dergestalt, daß man den koch-heerd auch hier verschliessen kan. Ja man kan ihn auch seiner länge nach, nach belieben, durch ein blech in 2 theile unterscheiden, und damit man in einem theile eine etwas schwächere hitze habe, so kan man den theil der platte nach der hinter-mauer zu (die der stirn-mauer gegen über stehet) mit dünnen ziegel-steinen und lehm besonders bedecken lassen. Wo dieser koch-heerd durch die thüren verschlossen werden kan, läßt man 8) ein kleines gewölbe schliessen, damit solchergestalt auf diese mauer, darein die gewölbe-öfnung gebracht wird, nebst der nun weiter zur lincken seite von denen wasser-töpfen an aufzuführenden haupt-mauer des ofens, diejenige starcke blecherne blatte c) zu beyden seiten ruhen könne, welche den koch-heerd sowol als den feuer-kasten nun das erste mal, folglich den gantzen ofen auf allen seiten bedecket, als welches durch die eiserne platte a) nicht geschahe. Diese platte c) darf nur von starckem blech seyn, und werden überdem in die breite etwan 4 eiserne nicht gar zu starcke stäbe über den ofen darunter geleget, damit sie in der mitten nicht so leicht gebogen werden könne. Diese platte c) berühret auch das feuer ordentlicher weise nicht unmittelbar. Denn eines theils ist der koch-heerd mit seiner platte zwischen ihr und der flamme, und unter diese wird das feuer meistentheils gemachet, andern theils aber ist sie in ansehung der nicht bedeckten höhlung des feuer-kastens, da die platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der flamme entfernet. Will man sie aber ja, jedoch in weiterer entfernung, davon berühren lassen, wenn man etwas geschwinde hitze zum braten brauchet, so darf man nur das feuer unten auf dem feuer-heerde etwas breiter machen, oder mehr nach der lincken seite zu schieben. Denn da die platte a) nicht so breit als der feuer-heerd ist, so schläget alsdenn durch den übrigen raum die hitze unmittelbar an die platte c). Eben diese platte ist nun 9) der heerd zum brat- und back-ofen, welcher abermals in 2 theile kan unterschieden, hiernechst aber nicht allzu hoch, nemlich am höchsten kaum 3 viertel hoch im lichten mit einem dünnen gewölbe bedecket, die öfnung aber auf die lincke seite des ofens gemachet, daß solche forne abermal, wie der koch-heerd, mit blechernen thüren verschlossen werden kan. In der mitten der länge des ofens ist ordentlicher weise in allen diesen behältnissen die stärckste hitze, jedoch nach unterscheid, daß die flamme den heerd unmittelbar oder mittelbar nahe oder entfernet berühret, weil das feuer im feuer-heerde in die mitte des ofens ordentlich gemachet wird. Allein im brat-ofen wird im vorder-theil der breite des ofens die hitze stärcker als hinten seyn. Auf beyden seiten der länge nach aber ist die hitze viel schwächer. Und solchergestalt kan man alle grade der hitze finden, wie man sie bey dem kochen, braten und backen brauchet. Eben eine solche gelinde hitze kommt auch unter die casserolen. Nun ist noch 10) übrig, diejenige stätte oder den heerd, worauf man nach und nach etwas welcken kan, anzubringen. Solches geschiehet nun auf der dünnen decke des brat-ofens gantz zu oberst. Daher der ofen oben mit einem sims eingefasset, der boden mit horden beleget, oben aber nur eine breterne decke auf den sims geleget wird. Woferne der schlauch des camins forne am ofen-loche über den ofen hinter geführet wird, so geschiehet solches vermittelst eines bogens, also daß der welck-boden und sims des heerdes nicht berühret wird, ja auch platz übrig bleibet, allerhand auf die breterne decke des koch-ofens von irdenen gefässen zu setzen. Man wird aus dieser verhoffentlich sehr deutlichen beschreibung des ofens, den Tab. I. fig. 1 vorstellet, sehen, wie provitabel ein solcher koch-ofen sey. Allein er kan auch kleiner, als hier das maas angenommen ist, oder auch grösser gemachet werden, nachdem viel zu kochen seyn möchte. Daran lieget nichts. Je kleiner er ist, je weniger holtz erfordert er, und desto weniger kosten die platten. Die köche wollen zwar nicht gar zu gerne daran, weil sie dergleichen nicht gewohnet sind; daher sie meistentheils viele schwierigkeiten machen: Allein man muß sich daran nicht kehren. Das ist die gemeine art bey allen guten sachen, daran die leute nicht gewöhnet sind. Eine so genannte koch-parade scheinet zwar der ofen nicht in einer prunck-küche zu machen, wie man denn auch kein feuer siehet, und wenig rauch gewahr wird: Allein man kan ihn auch mit zierath versehen, wenn man will. Ja es wird auch leichte seyn, unter dem koch-heerde öfnungen in den feuer-heerd zu bringen, solche zu öfnen und zu schliessen, folglich dadurch auch unmittelbar ans feuer etwas zu setzen. Solche änderungen und verbesserungen sind leicht zu erfinden. Und wer ihn noch simpler haben will, kan auch den brat-ofen weglassen, it. die casserolen, u. s. f.

Koch-zettel, siehe Küchen-zettel.

Kockel-körner, Coccel-körner: Sind dunckelbraune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende körner, mit einer runtzeligen haut, und wo sie am stiel gehangen, wie nieren gestaltet, so groß wie erbsen, und eines bittern geschmacks. Sie werden zu einer verbotenen fischerey gebrauchet, und von bösen leuten, mit campher und faulem käse, zu pillen gemachet, und ins wasser geworfen, da denn die fische, welche dergleichen verschlingen, dergestalt davon betäubet werden, daß sie in die höhe schwimmen, und ohne mühe mit den händen gefangen werden können. Man stösset sie zu pulver, vermischet mit schweinen-schmaltz oder butter und beschmieret denen kindern die köpfe damit, um dadurch die läuse zu vertreiben.

Köder, Queder: Ist dasjenige, womit die fische angelocket werden, daß sie an die angel anbeisen, oder in die reisen eingehen. Dergleichen sind nun pilsen-saamen, coculs-körner, frosch-keilen und dergleichen. Wenn man die hände mit grossen brennesseln und hauswurtzel-saft besalbet, so kommen die fische häufig herzu. Einige nehmen weitzen-mehl, reiger-schmaltz, baum-öhl und beine von einem reiger, diese werden gestossen, und mit jenem vermischet. Wenn sie fischen wollen, salben sie die hände und beine damit.

Köffeley: So heißt man die dieberey und betrügerey derer schäfer.

König: Heisset man dasjenige zeichen, welches die schnitter oder mähder im felde zu machen pflegen, wo sie die erndte anfangen, und bestehet meistentheils darinnen, daß sie die halmen sammt den ähren auf einen haufen stehen lassen, und selbige oben in einem büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Caninichen.

Königlein, siehe Zaun-könig.

Königs-blume, Mentanga: Ursprünglich ist dieses prächtige gewächse aus China zu uns gebracht worden. Die staude, auf welcher eine blume von vortreflichem geruche wächset, stehet fast wie eine hollunder-staude, die blume selbst aber einer grossen gefüllten mohn-blume gleich. Ihre blätter sind breit von einer weißlicht mit purper vermengten farbe. Sie ist so zart, daß man auch im heissen sommer decken darüber ziehen muß, indem sie die hitze leicht verdirbet. Um Jacobi bringet dieses gewächse die majestätische blume, so aber über 3 tage nicht währet. Es stehen allemal an einem zweige 3 bis 4 blumen, doch nicht nahe beysammen, und blühen oft dreyerley farben an einem zweige, als gantz roth, oder goldgelb. Wenn eine blume ausgeblühet, so kommt wieder eine andere herfür, und wächset bis in den herbst. Die knöpfe, daraus sie kommen, sind länglicht, fast wie ein granat-blumen-knopf, haben aber nicht so harte hülsen, sondern sind gantz weich und zart mit 2 blättern, und gehen gemeiniglich in 2 tagen auf. Was die wartung dieses gewächses betrift, so will es gute vermengte holtz-wiesen und verfaulte weintrester- oder an dessen statt weinreben-asche mit ein wenig sand vermengte erde haben. Im sommer kan man es mit laulichtem wasser aus einem graben oder teich, darein das abgeschabte vom leder oder horn geleget, fleißig begiessen. Im winter muß es bey andere in ein lüftig warm gemach gestellet, mit gedachtem wasser nach nothdurft befeuchtet, und vor dem halben April, auch wol vor anfange des Mayen nicht in die luft gebracht werden. Wenn es aus dem gewächs-hause in den garten gesetzet worden, muß man es wie einen rosen-stock beschneiden, das dünne und die stiele von den blumen abnehmen, und also reinigen. Die vermehrung dieses gewächses geschiehet durch die neben-schosse, welche, wenn sie wurtzeln haben, alsdenn in, oder mit dem vollen mond ab, und in vorgedachte erde, so tief, als sie zuvor gestanden, eingesetzet werden müssen.

Königs-kertze, Brenn-kraut, Himmel-brand, Wull-kraut und Feld-kertze: Es giebt verschiedene arten der wull-kräuter, doch sind die fürnehmsten das weisse und schwartze. Des weissen hat man wiederum zweyerley arten, das männlein und weiblein. Es wächset gern an wüsten ungebaueten plätzen, in sandigten und steinigten boden. Das weisse wull-kraut-weiblein bekömmt viel grosse, breite blätter wie der alant, die doch linder und weicher und wollicht sind. Es hat einen dicken stengel, der um und um mit blättern bekleidet ist, welche je höher sie hinaufstehen, eines an dem andern, je kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den blättern erscheinen die goldgelben, bisweilen auch weissen und wohlriechenden blumen, zu rings um den stengel bis oben aus: Eine jede dieser blumen ist gestaltet wie ein röslein von 5 blättern. Nach der blüthe folgen runde haarige ballen oder knöpfgen voll kleinen saamens. Der lange stengel ist mit seinen blumen, wie eine schöne kertze anzusehen, daher sie auch den namen königs-kertze bekommen. Die wurtzel ist ziemlich lang, holtzigt, fingers dick, schwärtzlicht, und eines herben und strengen geschmacks. Das wull-kraut-männlein hat eine weisse, bittere, nicht sonderlich dicke wurtzel, daran wachsen runde, mit weissem mehl überzogene stengel, bis 2 ellen hoch empor. Die unter-

unterſten blätter werden oft eines ſchuhes lang, und einer hand breit, ohne ſtiele; ſie ſind wollicht, und am umkreiſe ein wenig gekerbt. Steigen wechſelsweiſe den ſtengel hinauf, und haben einen ſtarcken geruch, wenn man ſie mit der hand reibet, und einen erdigten kraut-geſchmack. Am gipfel der ſtengel formiren die zuſammengedrungene und auf kurzen ſtielen ſtehende bleichgelbe blümgen gleichſam eine ähre. Die ſchwartze königs-kertze bringet hohe, geſtriemte, purpurfarbige, wenig haarige ſtengel, kleine und auf purpurfarbenen ſtielen ſitzende, etwas gekerbte ſtinckende, grüne, nicht ſonderlich wollichte blätter, den ſalbey-blättern nicht ungleich, aber gröſſer. An den gipfeln der ſtengel bekommen etliche kleine ſafran gelbe blümgen, mit purpurfarbenen zäſerlein, nach denenſelben aber den ſaamen, wie an denen erſtbeſchriebenen gemeinen.

Königs-kertzen, Wull-kraut: Dieſes kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird daher nebſt denen blumen zu umſchlägen und clyſtiren, auch als ein heilſames mittel wider die güldene ader gebrauchet: Das kraut getrucknet, zu pulver gemachet, und in die wunden geſtreuet, verzehret das wilde, faule fleiſch. Der ſaft an die wartzen geſtrichen, vertreibet ſie. Wenn ein roß vernagelt worden, ſo zerknirſchet man das kraut zwiſchen 2 ſteinen, und ſchläget es demſelben um. Ingleichen, ſo ein pferd ſich einen dorn in den fuß getreten oder geſtochen hätte, ſoll man dieſes kraut in waſſer ſieden, und den ſchaden fleißig damit waſchen. Man machet daraus das wull-kraut-öhl alſo: Es werden friſche wull-blumen in ein glas gethan, gutes baum-öhl darüber gegoſſen, läſſet es eine zeitlang an der ſonnen, wohl zugedecket, ſtehen. Dieſes öhl iſt ungemein gut wider die geſchwulſt und ſchmertzen der güldenen ader, wenn man ſie damit laulicht anſtreichet. Man brauchet blumen und öhl täglich zu erweichenden ſchmertzſtillenden überſchlägen, bädern u. d. g. dazu auch die blätter aufgehoben werden. Die wurtzel, als ein pulver mit eyerweiß vermiſchet, giebt eine gute brand-ſalbe. Dieſes kraut wächſet in gräben, und blühet vom Julio an bis in den herbſt.

Königs-kraut, ſiehe Hirſch-klee.

Königs-lilie, ſiehe Kaiſer-crone.

Königs-roſe, ſiehe Päonien-roſe.

Königs-thaler, ſiehe Dick-thaler.

Köpfen: Wenn die zweige an den groſſen weidenbäumen abgehauen werden, heiſſet ſolches köpfen. Siehe Weide.

Körbel, ſiehe Kerbel.

Körbel: Sind körbgen, welche wie reuſen, die fiſche zu fangen, ins waſſer geſetzet werden. Sie dürfen aber nur zu gewiſſen zeiten gebrauchet werden.

Körner-baum, ſiehe Corneel-baum.

Köthe oder Schranck: Iſt ein auf vielerley art mit fachen unterſchiedenes groſſes, mittelmäßiges oder kleines behältniß, darinnen kleider, wäſche oder ſpeiſen u. ſ. w. können verſchloſſen und verwahret werden, weswegen ſie kleider- wäſch- und ſpeiſe-köthen genennet werden. Dergleichen werden entweder nur ſchlecht aus fichtenen und tännen-bretern gemachet, oder auch mit nuß-bäumen und andern ſaubern holtze ausgeleget und fourniret, gebeitzet und lackiret, dieſe werden mit einem wachslappen abgerieben und gebohnet, damit ſie allezeit gläntzend und helle ausſehen. Wenn der wurm nicht ſoll darein kommen, ſo kochet man die grüne ſchaale von welſchen nüſſen, ſammt dem nuß-laube in lauge, überfähret die köthen damit, und wenn es trucken, ſchmieret man ſie mit ſchmeer.

Köthe, Rotte: Heiſſet auch das unterſte gelencke am pferde-fuß, ſo zwiſchen dem ſchienbein und huf iſt. Wenn ein pferd die köthe verſtauchet, oder ausgeköthet (ausgefüttet) hat, ſo ſtehet es fornen auf den zähen, und die köthe gehet ihm aus und ein; dafür nehmet ein pfund klein geſtoſſenen lein-ſaamen, ein halb pfund honig, und ein halb ſtübgen eßig, laſſet es mit einander ſieden, daß ein teig daraus werde, ſchlaget es warm auf einen haaſenbalg, bindet es dem pferd auf den fuß, ſo warm ihr es an der hand leiden könnet, und laſſet es alſo ſtehen, bis den 3ten tag; wird es nicht beſſer, ſo bindet friſches darauf, und das thut ſo lange, bis es heilet. Wenn aber dem pferd das hincken nicht vergehen will, ſo ſchmieret es mit lohr-öhl und althee, bindet ihm gemeldeten teig fein warm wieder über den fuß, und haltet den huf feucht mit einſchlagen und horn-ſalben. Alle morgen ſoll man das pferd eine ſtunde, oder ein paar, auf das feld gehen laſſen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die köthe der pferde durch die arbeit geſchwollen, iſt das beſte mittel, ein theil nußöhl, mit zweyen theilen branntewein zu vermengen, und acht, oder zehen tage abends und morgens die köthen damit zu ſchmieren. Die ſchenckel ſind bisweilen bey den köthen aufgelaufen und geſchwollen, welches von allzulanger ruhe herkommt, dazu inſonderheit die dicken mit fleiſch beladenen pferde geneigt ſind. Dafür iſt das beſte und geſchwindeſte mittel, daß man 2 drittel lauge von reb-holtz-aſche, und ein drittel weinſtein-faltz unter einander miſche,

die köthen, oder auch andere geschwollene örter damit wasche, und hernach mit der asche, so auf dem boden lieget, bestreiche.

Koffer-garn: Ist ein bequemes fisch-garn, so von M. Chomel beschrieben ist, und wovon unter dem wort Kafle mehrere Nachricht zu finden.

Kohl: Unter dieser benennung wird an einigen orten sowol das weiß-kraut oder kopf-kohl, als auch wilsch-kohl u. d. g. begriffen; wir verstehen aber nur den eigentlichen braun-kohl, und der kopf-kohl, kohlrabbi, käse-kohl ꝛc. können unter ihrer benennung nachgeschlagen werden. Es giebt hiervon zweyerley arten. Die erste blühet nur ein jahr, und heißt insgemein braun-kohl: Die andere hält sich 2 jahr lang und wird der braune winter-kohl genennet. Er ist auch darinnen unterschieden, daß einer niedrig der andere aber hoch wächset. Er wird im Mertz in gut land gesäet, und mit begiessen gewartet. Wenn er groß genug, wird er nach einen regen in ein mürbes feuchtes erdreich verpflantzet, und im übrigen allen gleich den kopf-kohl gewartet. Zum saamen bleiben die krausesten und besten stengel stehen. Sie halten zwar den winter aus, wenn man sie aber im keller zusammen gebunden aufhänget und im frühlinge wieder im garten pflantzet, wird man viel bessern saamen gewinnen als von denen, so stehen bleiben. Der kohl-saame hält sich 5 bis 6 jahr. Wenn der kohl einen oder ein paar fröste bekommen, und mit fleisch-brühe, butter oder schmaltz, saltz, ingber und pfeffer zugerichtet wird, lässet er sich gar wohl essen; kommen castanien darzu, ist es zu einer gebratenen gans oder einen schöps-braten kein uneben gerichte. Einige reiben auch parmesan-käse darüber. Ein hauswirth kan solchen auch im sommer dörren, und im winter an das gesinde verspeisen. Der braun-kohl giebt zwar wenig nahrung, und soll den augen schädlich seyn, wird aber durch gute zurichtung verbessert. Die erste ungesaltzene brühe, mit etwas zucker vermischet, vertreibet den husten, die heischerkeit und engbrüstigkeit. Der saft mit zucker zu einem syrup gesotten, stillet die unlust und das kopf-wehe, so ein rausch verursachet. Die aufgelegten kohl-blätter lindern die hitze, und heilen alle faule fressende schäden und geschwüre, lindern das podagra und seitenstechen. In fiebern mit saltz auf die fußsohlen geleget, mäßigen sie die hitze: Warm aufgeleget, halten sie die fontonelle und die blasen von spanischen fliegen reine: Der kohl-saame vertreibet die bauch-würmer. Die strüncke werden in eine ecke des gartens geschüttet, und geben, wenn sie verfaulet, einen trefflichen dünger. An orten, wo das holtz rar, brauchet man sie auch zur feurung, wiewol sie einen üblen geruch geben.

Kohl-gärtnerey, Kohl-garten: Ist nicht nur derjenige platz, so sonst küchen-garten genennet wird, und wo allerley kräuter-werck und küchen-gewächse erbauet werden, sondern es werden auch die früchte, kräuter und wurtzeln selbst darunter verstanden: Als allerley arten von salaten, kohl, kraut, rüben, artischocken, gurcken, rettiche, zwiebeln, merrettiche, grünkraut, bohnen, chalotten, erd-äpfeln u. d. g. Der savoyer und der veronesische klumps-kohl werden wie der käse- und blumen-kohl tractiret. Weil dieser nur in blätter wächset, so muß er, wenn er ausgewachsen, oben mit stroh gleich den winter-endivien zugebunden werden, so wird er schön weiß.

Kohlen: Dieses wort bedeutet insgemein zum brennen geschickte materie. Es sind aber der kohlen dreyerley arten; nemlich gemeine holtz-kohlen, brenn-holtz- und stein-kohlen. Es ist männiglichen bekannt, daß die gemeinen kohlen entstehen, wenn das holtz zwar gebrannt und flamme gegeben hat, aber nicht zu aschen worden. Die becker ziehen sie aus dem back-ofen, und ersticken sie, alsdenn werden sie schwartz, und dürfen nicht rauchen, wenn sie angezündet werden. Brenn-kohlen entstehen aus gebrannten holtze, welches schwartz, leicht und bequem ist, bald feuer zu fangen. Wenn man einem kohlfeuer zu nahe kömmt, und in einem kleinen zimmer sitzet, verursachen sie kopf-schmertzen, und ohnmachten; welchem übel aber man zuvor kommen kan, wenn man nur ein stück eisen unmittelbar auf die kohlen leget. Diese art kohlen werden auf folgende art zugerichtet: Man gräbt eine ziemlich weite runde grube, füllet sie mit gehauenen ästen, und häufet sie in gestalt einer pyramide. In der mitte wird eine stange von 4 bis 5 ellen eingestossen, und 4 bäume, wie die kohlen-brenner es heissen, werden um dieselbe gestellet, welche man mit kleinem holtze so lange ausfüllet, bis die löcher, so darzwischen waren, gleich voll worden, und eine runde gestalt bekommen. Dieses nennen sie die fülle, und hierinnen wird zuletzt das feuer angeschüret, und an diese fülle das andere abzug-holtz alles mit einander angelehnet, welches immer kürtzer seyn und in 8 abzügen in die runde herum geschlichtet werden muß. Hernach werden kleine äste an das abzug-holtz angesetzet, damit das feuer schön heraus brennen, und das grosse holtz wohl abglühen möge. Nach diesem wird der also zugerichtete runde grosse haufen mit reißig und dieses mit erden oder wasen zugedecket.

Wenn das alles geschehen, so wird die grosse stange heraus gethan, und das feuer und die brennende scheite in das tiefe loch hinein geworfen, durch welche das kleine holtz angezündet, und zu kohlen gebrennet wird. Die fülle aber decket man oben mit wasen zu, damit das feuer unterdessen keine luft bekommen, und das holtz in die asche verfliegen möge. Es muß aber die fülle wohl in acht genommen und nicht lange leer gelassen, sondern des tages 2 mal, und des nachts eben so oft, von neuen gefüllet werden: Denn wo selbige nicht bald nachgefüllet wird, so setzet sie sich, und fället alles über einen haufen zusammen. Wenn nun der auf diese weise zugerichtete haufen ausgebrannt ist, so räumet man die erde beyseits, führet die kohlen weg, und putzet den platz wieder rein und sauber ab; wo aber währenden brennens das feuer durchschlagen, und sich heraus fressen wolte, so sind die dabey sich befindende kohlen-brenner schon fertig, mit der zur hand liegenden erde, und den ausgegrabenen wasen, ihm den durchgang zu verwehren, und durch erstickung den gantzen haufen von der gefahr zu erhalten. Das holtz, welches von den bauren hierzu gebrauchet wird, ist meistentheils von fichten, tannen und kiefern, als welche bäume sie überall in ihren holtzungen haben. Die aber, welche mit buch- und eichen-wäldern versehen sind, richten zu zeiten einen kohl-haufen davon auf, damit sie bessere und härtere kohlen bekommen mögen; wie denn auch diese letztere denen, die im feuer arbeiten, weit angenehmer und besser, als jene sind. Von dem nutzen der kohlen wird unnöthig seyn viel redens zu machen, indem allerdings bekannt, daß sie sowol in den küchen zu verfertigung der speisen, als auch denen gold- und andern schmieden und schlössern, ingleichen zu schmeltzung der metalle und berg-arten, insonderheit aber denen chymicis zu ihren destillationen gantz unentbehrlich sind. Es ist das kohlbrennen eine von den einträglichsten hanthierungen, die man in wäldern treiben kan. Denn wo nur 6, 8 klaftern brenn-holtz in die fülle, die nach proportion mit 50 klaftern abzug-holtz umgeben ist, hineingeworfen werden, so hat man so viel kohlen dagegen wegzuführen, die, wo der gemeine preis nur gilt, gar wohl auf 100 gülden und mehr hinaus gebracht werden können; daher sehen die bauren lieber, daß ihr holtz zu kohlen werde, wo sie solche in der nähe an mann bringen können, als wenn sie es vor brenn-holtz um einen geringen preis in den städten verkaufen müssen. Die kohlen-brenner müssen sonderlich bey truckenen zeiten gute aufsicht bey dem feuer haben, und solches nicht laufen lassen, auch sich nicht eigenes gefallens an einem ort einlegen, sondern erwarten, wo sie angewiesen werden. Ein ohnfehlbares kennzeichen, daß die kohlen wohl gebrannt sind, ist es, wenn man keinen rauch mehr in die höhe steigen siehet, und die kohlen leicht und geschmeidig sind, auch einen klang von sich geben, wenn man sie hohl leget, also, daß man auch eine art von cimbalen oder glocken-spielen daraus verfertigen kan. Hiernechst folgen die steinkohlen. Diese bestehen aus einem harten mineralischen und schwefelichten schwartzen stein, welcher aus der erden gegraben wird; man findet sie häufig, sowol in unsern gegenden, als um Wettin und anderswo, und sonderlich in Engeland und einigen orten in Franckreich. Die handwercker z. E. schlösser, schmiede und dergleichen, bedienen sich ihrer gemeiniglich, denn ihr feuer ist weit heftiger, und machet das eisen geschmeidiger unter dem hammer, währet auch länger als die holtz-kohlen. Es ist aber der geruch sehr ungesund, und denen, die solchen nicht gewohnet sind, unerträglich.

Kohlen-brenner: Dieses nun sind diejenigen personen, welchen von der obrigkeit erlaubet ist, die kohlen auf vorerwehnte art zu brennen; und thut eine obrigkeit wohl, daß sie den bauren die freyheit gestattet, kohlen zu brennen, jedoch daß solches mit einer einschränckung geschehe, und sie nicht eigenes gefallens mit dem holtze handeln mögen; sondern es soll nur das angewiesene holtz, und zwar gutes und böses zugleich, nebst den scheiten, brand- und knicken genommen, selbiges aber innerhalb der in denen forst-ordnungen bestimmten zeit gefället, gearbeitet, die kohlen abgeführet und der schlag geräumet werden. Und da die köhler unterweilen das deck-reisig-holtz von den jungen bäumen nehmen, und selbige dadurch verderben, so sollen sie die äste der hohen bäume dazu gebrauchen. Sie sollen auch vor allen dingen darauf sehen, daß denen wäldern durch feuer kein schade geschehe, daher sie verpflichtet sind, tag und nacht ohnausgesetzet beym brennen zu wachen und nicht davon zu gehen.

Kohlen-gehau, oder Kohl-hau: Ist ein gewisses revier in einem grossen walde, wo das holtz zum verkohlen abgetrieben worden.

Kohlen-kammer: Ist derjenige ort in einem hause, wo die kohlen zum gebrauch aufbehalten werden. Und wird sonderlich dieser raum, wo möglich, nahe bey der küche angebracht, auch dermassen verwahret, daß nicht durch dahin gebrachtes feuer ohnversehens grosser schade entstehen kan.

Kohlen-maas: Dieses bestehet aus einem geflochtenen korbe, deren 12 für einen wagen kohlen gerechnet werden. Es wird auch kohlen-korb genennet.

Kohlen-schaufel: Ist eine kleine eiserne schüppe, womit man die kohlen aus dem ofen oder vom heerde zu nehmen pfleget.

Kohlen-topf: Ist ein rundes irdenes gefässe mit 2 henckeln, dessen sich das weibes-volck im kalten winter, wenn es sich ausser einer warmen stube aufhalten muß, bedienet, und darüber wärmet. Solches ist entweder mit einer durchlöcherten stürtze zugedecket, auch bisweilen unter ein viereckigt höltzern gehäuse, das oben offen ist, gestellet, oder auch in ein klein meßingenes oder blechernes behältniß geschoben, wie die feuer-gicken, daß die glut von den kohlen nicht so starck in die höhe steigen, oder etwan die daran fallenden kleider gar schaden leiden mögen.

Kohl-falcke, siehe Falcke.

Kohl-meise, siehe Meise.

Kohl-pfanne: Ist ein rund und durchgebrochenes gefässe, von kupfer, meßing, eisen oder bohn gemachet; mit einer handhabe versehen, solches wird mit glühenden kohlen gefüllet, daß die speisen darüber können aufgewärmet werden.

Kohl-rabbi: Ist eine besondere art des kohls, mit einem sehr starcken stengel, der seines süssen geschmacks wegen wohl zu essen ist, aber viel blehungen verursachet. Er kömmt im säen, pflantzen und erziehung mit dem blumen-kohl überein. Gegen den winter thut man sie in keller, und pflantzet sie an einen ort, wo ihnen zuweilen kan luft gegeben werden, jedoch daß sie vor dem frost sicher seyn; solte die erde oder der sand zu trucken werden, muß man sie etliche mal begiessen; die ausgeschossenen sind viel besser, als diejenigen, welche nicht ausgewachsen, denn sie bringen viel und auserlesenen saamen. Auf den frühling, wenn keine fröste mehr zu besorgen sind, so verpflantzet man sie reihenweise, einen schuh weit von einander, und zwar so, daß die kugeln fast gantz mit erde bedecket werden. Will man nun kohl-rabbi zum saamen haben, welche nicht zu groß seyn sollen, so muß der saame etwas langsamer gesäet werden. Der saame gehet 4 bis 5 jahr auf, und fänget im Monat May an zu blühen.

Kohl-rüben: Die kohl-rüben unter der erde haben mit dem vorigen einerley tractament, nur daß diese eine elle weit von einander gepflantzet werden, jedoch haben sie ein gantz ander blatt und farbe, sind am geschmack den vorigen nicht gleich, sondern vielmehr denen weissen rüben. Die rundesten werden gleichfals zum saamen ausgesuchet, und ist zwischen diesen zweyen sorten der unterschied, daß diese ihre knollen oder kugeln in der erde, jene aber solche über der erde bringen; ihre blumen treiben sie gleichfals im monat May, und hält sich der saame 4 bis 5 jahr. Die kohl-rüben erfordern einen etwas sandigten boden. In der küche sind sie nützlich zu gebrauchen. Man kochet sie zum rind-fleische und dem gesinde zum gemüse, und können auch dem rind-viehe und schweinen zur fütterung dienen.

Kolbe, Brenn-kolbe: Ist in einem weitern verstande das gantze gefäß, in welchem destillirte und gebrannte wasser abgezogen werden. Eigentlich heisset es nur dasjenige stück, in welches die materie, so man abziehen will, gethan wird. Dieses ist rund mit einem weiten bauche, schliesset sich oben etwas zusammen, und hat einen hals, auf welchen der helm gesetzet wird, durch dessen schnabel das wasser in die daran gesetzte vorlage abläufet. Sie werden von glas, erde, kupfer, zinn und bley gemachet. Zu denen chymischen operationen sind die von glas, und nechst denselben die von guter erde wohl glasurt, die besten, weil sie allerhand materien einnehmen, ohne sie zu alteriren, welches die metalle nicht thun, indem sie von scharfen dingen angegriffen werden. Zu gemeinen wasser und brannteweinbrennen aber dienen die bleyernen kolben mit zinnernen helmen, oder die küpfernen, wenn sie wohl verzinnet. Die küpfernen werden gemeiniglich eingemauret, oder doch unmittelbar darunter ein feuer von holtz oder kohlen gemachet: Die bleyernen und irdenen werden in asche oder sand gesetzet, und das heisset man eine capelle: Die gläsernen durch heiß wasser getrieben, und das wird ein marien-bad genennet.

Kolbe: Heisset auch das junge gehörn eines hirschen, wenn es noch weich und etwan einer hand breit hoch ist. Die rauche haut, damit es überzogen ist, wird das bast genennet. Selbige sind eine delicate speise, und bekömmt man sie erst nach Johannis. Man kan von einem oder zweyen hirschen keine grosse casserole oder tiegel voll verfertigen, dahero sie nur an grosser herren höfen zugerichtet werden. Wenn nun hirsche, die noch ihr weiches gehörne haben, einkommen, so werden die kolben unter den augensprossen abgeschnitten, und über nacht in kaltes wasser geleget, damit es den rothen schweiß ausziehet, hernach setzet man sie im wasser zum feuer, lässet sie, bis sie weich werden, kochen, alsdenn ziehet man ihnen die haut ab, und schneidet sie mit einem scharfen messer scheibenweise, leget sie

hierauf

hierauf wieder ins kalte wasser, und richtet sie mit trüffeln, saurer limonie, fricaßiret, oder mit einer wohlgewürtzten butter-brühe zu. Dergleichen kolben haben in der artzeney einen treflichen nutzen, weilen daraus ein kostbar wasser wider böse hitzige fieber gebrannt wird.

Kolben-hirsch: Ein hirsch, der sein geweihe abgeworfen, wird ein kolben-hirsch genannt, bis man sein gehörne und crone völlig wieder erkennen kan. Die besten hirsche machen um Weyhnachten den anfang, die geweyhe abzuwerfen, die geringen kommen später wol bis gegen Johanni. Wenn ein hirsch geschossen, gefallen oder sonst schaden genommen, wirft er sein gehörne später ab, als gewöhnlich, setzet es auch krumm, schief und bucklicht wieder auf.

Kolben: Werden auch an dem hirsen die büschlichten gipfel genennet, darinnen die körner stecken, und zwar zum unterschied einer andern art, welche zottigte rispen und grössere körner hat, als dieser. Wenn der hirsen anfängt gelb zu werden und zu reifen, muß man selbigen sogleich abschneiden, welches man denn hirsen-kolben nennet.

Kolck-rabe, siehe Rabe.

Koller: Ist eine sehr gefährliche und gewöhnliche kranckheit der pferde, die von einer übernatürlichen ausschüttung der gallen herrühret, als welche mit ihrer schärfe das erhitzte geblüte im gantzen cörper erreget, daß die pferde, wegen schmertzen ihrer gebrechen, mit wüten und toben zu verstehen geben. Wenn ein pferd gar zu sehr übertrieben und erhitzet wird, daß es seine natürliche ruhe nicht haben kan, so ist leicht zu begreifen, daß ihm der kopf dadurch wüste wird. Wann denn die leber in eil entzündet, und das geblüt zu starck erhitzet wird, schüttet sich die galle ins geblüt, breitet sich im gantzen leibe aus, und dringet in den kopf, sonderlich, wenn das pferd verstopfet ist. Daher soll man für allen dahin sorgen, ihm den leib zu öfnen, welches auf diese weise geschehen kan. Man nimmt einen knaben mit kleinen händen, schmieret ihm dieselbe wohl mit öhl, läßt ihn in den mast-darm hinein greifen, und den mist heraus ziehen. Hernach soll man ihm eine purgantz eingeben, damit der leib gereiniget und die böse feuchtigkeit zertheilet werde. Nach diesem giebt man ihm diesen tranck: 1 quentlein pulverisirten weyhrauch, 1 quartier guten wein-eßig, 3 untzen steinbrech, 1 untze der wurtzel panacis, in honig-wasser eingegeben, und sodenn die koller-ader schlagen lassen; jedoch muß die lasse nicht zu starck seyn. Etliche brennen es unterm schopf auf beyden seiten am schlaf; andere rathen, man solle das pferd wallachen lassen, welches aber eine grille ist, indem die wallachen eben sowol als andere pferde mit diesem übel behaftet sind. Es soll auch dieses vor dem koller ein sonderlich bewährtes mittel seyn: Man nimmt königs-kertzen, die an den zäunen wachsen, und unten an der wurtzel breite blätter haben, gräbet sie zwischen den beyden frauen-tagen; kochet die wurtzel sammt blätter und stengeln in weiß-eßig, giesset es 3 tage nach einander früh morgens, ehe die sonne aufgehet, dem gaul in den hals, es hilft, und stösset ihm hernach in einem jahre nicht leicht wieder an. Wenn der fuhrleute pferde verstopfet sind, schieben sie ihnen nur ein gantz inschlitt-licht in den mast-darm, welches in wenig minuten öfnet, und den unrath abführet: Man nimt auch mangolt-blätter, siedet sie wohl in milch, thut sie sodenn heraus, stösset sie klein, bindet das pferd mit dem maul in die höhe, giesset ihm den tranck ein, und läßt es in 4 stunden weder fressen noch saufen, nimmt alsdenn hülsen-zäpflein und jung hasel-laub, stösset solches, giesset geringen wein darauf, und lässet es starck darinnen kochen, nachdem es nun ein wenig verkühlet, jedoch aber noch laulicht ist, so giebt man es dem pferde zu saufen. Reitet darauf das pferd ins feld, so wird es bald anfangen sich zu reinigen. Wenn ein pferd hitze im leibe hat, nimmt man einen eymer mit wasser, darunter ein maas lauge gemenget ist, ein stückgen venedischer seife, einer halben welschen nuß groß, zerreibet die seife in der lauge, bis sie zergangen, und träncket das pferd einmal oder 4 damit, so lange es die hitze im leibe hat, nimmt hernach wein-drüsen, schaaf-mist, und roggen-brosamen, machet es warm, rühret es durch einander, und streichet es dem pferde etliche mal des tages auf, so thut es sehr gute wirckung.

Koller: Ist auch ein verfertigtes halb-brüstlein, welches man über den hals schläget, und die obern kleider darüber zu ziehen pfleget, ist von nessel-tuch, cattun oder weisser leinewand gemachet. Die manns-personen tragen auch dergleichen, jedoch ohne ermel, bey denen frauenzimmern aber wird solches öfters oben durch ein bändlein zusammen gezogen, und ist meistens mit ermeln, welche wie das koller mit spitzen frisiret sind.

Komps-kraut, siehe Kumps-kraut.

Kopecken, siehe Copecken.

Kopf, siehe Haupt.

Kopf-binde, siehe Stirn-binde.

Kopf-bürste: Nennet man dasjenige instrument, womit dem frauenzimmer die haare auf dem haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet;

es werden daran die borsten in einen gantz spitzig zulaufenden stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher stiel mit leder überzogen, und bisweilen wohl mit draht überwunden. Auf des pferdes zaum zwischen den ohren pfleget man auch wol in blech einen busch über sich stehender borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfals Kopf-bürsten.

Kopf (böser oder grindigter): Dergleichen ereignet sich sonderlich bey kindern, doch haben auch erwachsene manchmal beschwerung davon. Als eine general-regel ist hierbey wohl in acht zu nehmen, daß beyleibe äusserlich weder durch waschen noch durch schmieren etwas darwider dürfe gethan und vorgenommen werden, bis vorher das geblüte, von welchem dergleichen auswurf herrühret, wohl gereiniget, und geraume zeit innerlich deswegen medicinirет worden; denn woferne hierinnen unvorsichtig verfahren und nur darauf gedacht wird, wie man dergleichen unreinigkeit durch äusserliche mittel hinweg schaffen wolle; so kan gar leicht dadurch, wo nicht gar der tod, doch wenigstens ein sonstiges grosses übel als taub- und blindheit u. a. m. veranlasset werden, wie die traurige erfahrung gelehret, oder man ziehet solchen leuten andere schwere kranckheiten auf solche weise über den hals, woran sie alsdenn zu käuen haben. Daher muß absolute hierinnen ohne rath eines verständigen medici nichts vorgenommen werden, besser unterlässet man alles, und suchet nur den kopf warm und trucken zu erhalten, und bleibet darneben bey einer guten diät im essen und trincken, da man solche nahrung vermeidet, welche dem übel starcken unterhalt geben.

Kopf-kohl, Kraut-haupt, Weiß-kraut: Es ist dieses ein gar bekanntes küchen-gewächse, welches sowol in gärten als auf feldern gepflantzet wird. Man hat zweyerley kraut, grosses und kleines, und wird in sommer- und winter-kraut unterschieden, weil das eine gegen den sommer, das andere gegen den winter gesäet wird. Es wächset nicht gern auf hohen uud sandigten feldern, sondern will auf einem wohl gedüngten boden gesäet und gepflantzet seyn, und bringet man das kraut gern auf diejenigen felder, wo vorher gerste gestanden. Diese reisset man gemeiniglich noch vor winters etwa in der mitte des Novembris zum ersten mal um, hierauf beführet man sie nach dem winter zu anfang des frühlings, etwa im Mertz oder April mit gutem mist, und dünget sie scharf. Sobald nun der mist bereitet, brachet man ihn unter, und läßt ihn also bis gegen den May oder Pfingsten hin liegen. Nachgehends überfähret man den acker wieder mit der egge, und im May etwan, die woche vor oder nach Pfingsten, oder im Junio, reisset man den geegten acker aufs neue um, und machet ein beet nach dem andern, darein man die kraut-pflantzen, weil der acker noch frisch ist, oder wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, zu stecken pfleget. Die liebhaber der gärtnerey geben vor ein besonders geheimniß aus, daß, wenn man etwas gummi-lack und so viel salpeter, als man mit 2 fingern halten kan, unter die wurtzel des kopf-krauts leget, solches zu einer bewunderungswürdigen grösse gelangen solle, und wenn man solches beym salate und haber-wurtzel practicirte, würden diese gewächse erstaunlich wachsen. Es giebt verschiedenerley ungeziefer, welche diesem gewächse grossen schaden zufügen, als da sind erd-flöhe, raupen, u. d. g. selbige nun zu vertreiben, muß man gerber-lohe, asche und kalch darauf streuen, die raupen aber alle morgen ablesen und tödten. Wider diese soll auch gut seyn, wenn man den capp-saamen in hauswurtz-saft einweichet, und hernach die pfläntzgen gleichermassen mit asche bestreuet, so sollen die raupen weder in die pflantzen, noch in das kraut kommen. Andere brauchen noch andere mittel, sie säen neben den kraut-pflantzen hanf, vergraben lebendige krebse, oder lassen das holtz, womit die kraut-pflantzen gestecket werden, öfters mit speck recht fett beschmieren; es kan aber auch nur durch fleißiges begiessen mit saltz-wasser gedämpfet werden. Die kopf-kohl-pflantze soll nicht nahe bey einem wein-stock gestecket werden. Wenn der acker gebührlich zugerichtet ist, so hebt man die von den in gärten gesäeten saamen gezeugten pflantzen aus, und versetzet sie alsobald im acker fein tief, bis an das unterste blättlein, so bekleiben sie desto eher; gemeiniglich geschiehet diese versetzung um Medardi. Wenn man einen regen vermuthet, so ist es gut, sonst aber kan man sie nur in einen wohl feuchten oder wässerigen acker, jedoch bey warmer luft einsetzen. Die grosse nässe ist ihnen schädlich, indem das kraut davon sehr gelb wird, und kein gutes fortkommen hat. In nassen jahren wachsen sie endlich in halb sandigten äckern, sonderlich wenn sie lange geruhet. Bey kühlen nächten müssen solche pflantzen, wenn man deren nicht zu viel hat, mit stroh bedecket werden, damit sie desto besser in die blätter und köpfe schiessen, welches aber bey grossen feldern nicht angehen würde. Die pflantzen müssen nicht zu nahe neben einander gestecket werden, denn sonst bekömmt es nur blätter und keine sonderlichen köpfe. Wenn die pflantzen etwa 14 tage gestanden, und anfangen zu wachsen, so umhacket man sie fein

fein sittsam, und lüftet die erde nur dergestalt, daß sie lucker bleibe, und die wurtzel unberühret sey, weil sie noch sehr zart. Das erstemal hacket man es glatt, d. i. die erde wird nicht herum gehäufelt; aber in ohngefehr 4 wochen hernach, oder wenn das erdreich derb und grün worden, behacket man es wieder, und häufelt die erde umher; zum andern mal kan man es schon derber und freyer hacken, und ihm besser an die wurtzeln kommen, als das erste mal. Die gelben faulen blätter muß man für das vieh abblatten, aber nicht vor Bartholomäi, wofern man es nicht etwa vor das vieh benöthiget ist. Wenn der capp-saame an den kraut-häuptern im September oder October reif zu werden beginnet, so muß man den reifen abnehmen, ihn wohl dürre werden lassen, nachmals mit einander rein machen, und wenn er recht trucken, aufheben, damit er nicht schimmlicht werde, denn weil er nicht auf einmal zugleich reif wird, so muß er nach und nach abgenommen werden. Folgendes experiment soll die raupen vertreiben, und den mehl-thau hindern; wenn man den kohl- und cappus-saamen in die mixtur vom fuligine, aqua vitä, und menschen-urin, einweichet, jedes in gleicher quantität, solches eine halbe stunde stehen lässet, und hierauf den saamen in der sonne trucknet und säet, das übrige suche man im artickel Capp-saame p. 300. Ein guter hauswirth soll jederzeit in seinem garten oder keller am kopf-kohl vorrath haben, sowol vor sich als sein gesinde, im fall es mit kranckheiten befallen werden solte. Denn die erste brühe, welche daraus, sonderlich vom rothen kraut, gesotten wird, hat die eigenschaft, daß sie, wenn man ein wenig butter oder öhl ohne saltz hinzu thut, den leib öfnet, den husten stillet, und eine bessere stimme machet; thut man in diese brühe etwas zucker, so ist sie denen engbrüstigen und lungensüchtigen sehr zuträglich. Der kraut-saame, sowol die brühe als das pulver, vertreibet die würmer der kleinen kinder. Das gekochte kraut mit langen pfeffer untermischet, in einer guten brühe genossen, giebt denen säugenden viel milch; der saft mit zucker zu einem syrup gesotten, vertreibet das haupt-wehe und andere unlust, so vom starcken trincken zurück geblieben, wenn man es um den kopf schläget. Das marck oder der kern des stengels, mit mandeln gekochet, mit geläuterten honig vermischet und zu einem syrup gekochet, ist besonders gut vor diejenigen, so einen kurtzen und beschwerlichen athem haben. Die laacke vom sauerkraut stillet den kalten brand, mit citronen-saft vermischet und genossen, dämpfet die hitze der fieber. Die Römer, als sie die ärtzte aus Rom gejaget hatten, brauchten keine andere medicin als kopf-kohl, und wenn heutiges tages die Geogianer und Mingrelier am schwartzen meere, feindlich angefallen werden, retiriren sie sich mit ihrem grossen vorrath dieses krautes ins gebürge, weil sie glauben, daß solches allen andern tugenden vorzuziehen, und die beste artzeney sey. Das kraut wird auf unterschiedene manier zugerichtet: Nachdem es rein gewaschen, wird es klein gehacket, mit butter oder öhl, in einem topf mit siedenden wasser oder dünner erbsbrühe gekochet; butter, eine brod-rinde, saltz und pfeffer, wie auch eine mit etlichen würtz-nelcken besteckte zwiebel hinzu gethan. Will man gefüllt kraut machen, wird also verfahren: Man nimmt das fleisch vom geflügel, ein stück aus dem kälber-stoß, speck, champignons, petersilie, zwiebeln, hacket es mit saltz und pfeffer, und würtzet es mit feinen kräutern und unterstreuten brod krumen; thut 2 gantze eyer, und 3 eyer-dotter hinzu; damit füllet man die ausgehöhlten kraut-häupte, bindet sie mit einem faden zusammen, kochet sie in einem topf, und richtet sie an. An statt des fleisches kan auch das abgegrätete fleisch der fische dazu genommen werden. Man nennet dieses gemeiniglich ein garten-huhn.

Kopf-steuer: Ist eine steuer oder anlage, so auf die häupter und personen geleget, nach der beschaffenheit des standes, des alters und des gewerbs eingerichtet, und auch von denen, die sonst nicht begütert sind, gefordert wird.

Kopf-stücke: Eine silberne müntz-sorte, thut in Franckreich und der orten, wo die batzen gelten, 20 kreutzer oder 5 batzen, ihrer 3 machen einen gulden, und 4 und ein halbes einen reichs-thaler. Es giebt auch halbe kopf-stücke, deren eines 2 gute groschen 8 pfennige machet. In Bremen, Westphalen rc. gilt ein kopf-stück 4 gute groschen, in Engeland ist es eben so viel als ein schilling sterlings.

Kopf-wehe, oder Haupt-schmertzen: Gleichwie das kopf-wehe sehr vielerley art ist, und ein anders das klopfende, ein anders das dehnende oder reissende, ein anders das brennende oder hitzende und wieder ein anders dasjenige, welches sich nicht anders empfinden lässet, als wenn ein nagel oder pflock in den kopf geschlagen wäre, wie denn überdieses das einseitige kopf-wehe (hemicrania) bekannt, hiernächst auch mancherley ursachen solches veranlassen, und da es bald ohne, bald aber auch mit einem fieber vergesellschaftet; also ist auch die cur dessen auf verschiedene weise anzustellen. Bey vielen hat das aderlassen, wenn es nemlich vom angehäuften geblüte

im gehirne entstehet, seinen herrlichen nutzen, ingleichen dienen auch gelinde fuß-bäder, nebst dem reiben der füsse, sonderlich bey denen, welche die ins stecken gerathene güldene ader oder ein ausbleiben der monatlichen reinigung vor die ursach dessen halten. Darbey muß nicht unterlassen werden, den unter-leib durch bequeme laxier-mittel, sonderlich wenn er verstopfet, zur öfnung zu bringen. Darauf ist innerlich vom temperirenden antispasmodischen pulver zu gebrauchen, unstreitig aber kan branntewein, in welchen man campfer und safran zerläßt, mit tüchern an die stirne geschlagen, auch können die schläfe darmit bestrichen werden, welches oft in kurtzen die schmertzen lindert und zertheilet.

Kopfwehe der pferde: Wenn die pferde damit behaftet, so hängen sie den kopf und die ohren, und haben thränende und geschwollene augen. Solches kömmt von einem ungesunden dumpfigten stall, oder auch von üblen wetter Im erstern fall verändert man den stall und läßt ihnen zur ader. Im letzten fall nimmt man braune betonien, baldrian, nachtschatten, dosten jedes gleich viel, schneidet es klein, thut es in ein säcklein und wirfet es ins saufen. Denn schneidet man rosen-blätter und wacholderbeere unter einander, und bindet es ihnen in einem säcklein über die augen.

Koppel, Kuppel, Fessel: Womit 2 pferde jedes an ein bein zusammen geschlossen, und auf die weyde gelassen werden, damit sie nicht davon laufen, oder weggeritten werden.

Koppel, Koppel-jagd, siehe Kuppel.

Koppen, siehe Kappen.

Korb: Ist ein gefäß von zarten weidenen gerten geflochten, darein man allerhand kleine dinge legen, und von einem ort zum andern tragen kan. Sie sind nach ihrem gebrauch unterschiedlich, als hand-körbe, so einen biegel haben, daß man sie am arm oder in der hand tragen kan: Wenn diese von kupfer oder meßing sind, werden sie marckt-körbe genennet. Tisch-körbe, worinnen das tisch-zeug auf- und abgetragen wird. Kohlen-körbe, die kohlen darinnen zu tragen. Spreu-körbe, welche so hoch als kohlen-körbe, und die spreu abzutragen dienlich, auch im hauswesen vielfältig gebrauchet werden. Wagen-körbe werden die flechten genannt, so auf einem bier- oder rüst-wagen liegen, und forne nach der deichsel zu offen sind. Strick- und nehe-körblein, worinnen das frauenzimmer ihr strick- und neh-zeug hat.

Korck-baum, siehe Pantoffel-holtz.

Koriander, siehe Coriander.

Korn, Geträyde: Wird unter denen feld-früchten auch roggen genennet, welches unter dem artickel Roggen weiter nachzusehen.

Korn: Heisset auch das kleine stücklein eisen oder meßing, so forne auf dem lauf einer flinte oder gezogenen rohres sitzet, und zum zielen dienet.

Korn-blume: Es giebt dreyerley arten, nemlich die kleine, grosse und gefüllte korn-blume, die kleine hat lange, bärtige, weißlichte blätter, welche länger und schmäler als im krähen-fuß sind. Sie hat viele rauche stengel zweyer ellen hoch, mit kleinen blättern besetzet. Oben am gipfel stehen lichtblaue und sonst fast von allerley farben gezierte blumen, denen kräntz-nelcken gleich, die wurtzel ist eintzig und zasicht. Wächset hin und wieder im geträyde, und besaamet sich im May und Junio. Die grosse korn-blume hat breitere, längere, rauchere, weissere, gantze und unzertheilte blätter. Die stengel sind steifer und weisser, jedoch kürtzer. Die blumen sind viel grösser und breiter, und wiewol sie ohne allen geruch sind, so brauchet man sie wegen der schönen blauen, purpur-braunen oder weissen farbe, dennoch zu den kräntzen. Man findet sie mehr auf den bergen, als feldern, und wird in die gärten verpflantzet. Hiernechst ist die gefüllte nach bisam riechende korn- oder biesam-blume, deren blüthen entweder gantz weiß, oder gantz purpurfarb, oder weiß mit einem purpurgrunde, oder gelb sind. Sie sind ihrer eigenschaft nach kalter und truckener natur, haben ein durchdringendes alkalisches saltz, nebst etwas schwefelichten theilen bey sich, daher sie verdünnen, den harn treiben, und die verstopfte mutter öfnen. Die pflantze thut vortrefliche dienste in pestilentialischen und ansteckenden fiebern. Eine hand voll dieser blumen in bier mit butter gekochet und getruncken, wird wider die gelbsucht und versetzung des harns gebrauchet. Der saft der grossen korn-blume heilet mund-geschwüre, wenn man sie damit anfeuchtet. Im wasser oder guten weissen wein gesotten, und oft davon getruncken, treibet starck den harn und befördert den weibern die verlohrne monat-zeit. Das daraus destillirte wasser ist sehr gut zu den rothen flüßigen augen, und andern derselben hitzigen gebrechen, des tages etliche mal ein paar tropfen in die augen gethan; ist auch gut denen ausgefahrnen angesichtern, zu den fisteln, wenn man ein tüchlein mit dem wasser netzet, und überleget des tages 2 mal, so heilet es selbige, wie auch den krebs. Die hauswirthe machen aus den korn-blumen einen guten blauen eßig folgender gestalt: Man nimmt schöne korn-blumen, sobald sie zu blühen anfangen, pflücket sie ab, und schneidet unten das weisse davon ab,

ab, lässet sie etwas welck werden, und thut sie in ein glas, giesset guten eßig daran und stellet es, wohl verbunden, in die sonne. Wenn die blumen weißlich werden, thut man wieder frische in ein ander glas und seihet diesen eßig aus dem ersten glas wieder drüber, und verneuert ihn also 3 bis 4 mal. Wenn man einen destillirten eßig nimmt, und die korn-blumen darein leget, bekömmt er noch eine viel schönere farbe, und darf man solchen über 2 mal mit den blumen nicht verstärcken. Im übrigen werden die blumen wenig gebrauchet, als daß man sie unter die ordinairen räucher-species menget.

Korn-boden, siehe Geträyde-boden.

Korn-fege, Korn-rolle: Wird auch nur schlecht weg fege oder rolle genennet, ist eine maschine, wodurch das geträyde vom staube, trespe, tauben körnern und andern zusatz, so bey dem wurfen darinnen geblieben, gesäubert und gereiniget wird. Sie bestehet Tab. I. fig. 2. aus einem langen höltzernen gerüste, dessen boden a) mit einem aus sieb-art geflochtenen zarten drat-gitter, an beyden langen seiten mit in die höhe stehenden bretern b), und oben am kopfe mit einem kasten c), der gegen das gitter zu einen schieber d) hat, hinten aber mit einem gestelle e) versehen ist. Hat man nun geträyde, daß sich nicht reine wurfen lassen wollen, oder da es bey dem wurfen an guten winde ermangelt, so muß man die fege oder rolle schräg aufstellen, und solches geträyde mit mulden nach und nach oben in den kasten schütten, den schieber ein wenig aufziehen, und die körner langsam herunter über das drat-gitter laufen lassen, damit das kleine gesäme, auch aller zusatz und staub durchfalle, und das solchergestalt gefegte geträyde auf das reineste werde. Man nennet dieses auch anderer orten eine werfte. Noch einer andern art, wodurch man die fegung des geträydes viel geschwinder und besser, als auf gemeine weise zu verrichten vermeynet, bedienet man sich einiger orten in schlesischen, sächsischen und brandenburgischen landen, welche Herr Hofrath Wolf in seiner Aerometr. pag. 287. also entwirft: Tab. II fig. 3. A. B. ist ein kasten, auch noch überdieses mit handhaben versehen ist, um ihn überall bequem fortzubringen, der obere theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine öfnung, das korn dahinein zu schütten, welches sodann durch den trichter D in den kasten läuft, allwo das inwendige rad E, so aussen durch die kurte F hurtig herum gedrehet wird, den staub und die hülsen davon durch das loch G hinweg wehet. In dem untersten boden dieses lochs ist eine öfnung H ℌ mit einem unterscheide, woselbst in H das schwere und reine saamen-korn hinfället, die trespe und das leichte korn aber weiter in ℌ flieget, da endlich beydes ins besondere durch die äussere öfnung H heraus genommen werden kan. Bey dem rade, wo es in seiner ruhe lieget, werden unten und oben auf den seiten-wänden luft-löcher Kk gelassen; der untere boden der beyden öfnungen H ℌ aber kan etwas schräg geleget seyn, daß von selbst das darein fallende geträyde aus den öfnungen H heraus laufe; das staub-loch G habe bey einigen auf diese art formiret gefunden, daß es bis unter den schief-liegenden trichter D gegangen, aussenher aber mit einem besondern aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den wind, so den staub heraus wehen soll, seinen zug nach eignen gefallen geben und nehmen kan. Ja, damit das geträyde auch nach eines jeden belieben und der sache nothdurft häufig oder sparsam und eintzeln herab falle, dienet der in dem trichter schräg liegende schieber M, vermittelst dessen die untere öfnung weit oder enge machen zu können.

Korn-handel: Auf der Ost-see ist er von grosser wichtigkeit. Die Holländer brauchen gemeiniglich 7 bis 800 schiffe, welche sie mit weitzen, roggen, buchweitzen, lein-saamen, reiß, hirsche, hanf und hanfsaamen, zu Hamburg, Dantzig, ja gar in Rußland laden lassen. Ohne dasjenige, was sie zu ihren unterhalt brauchen, vertheilen sie davon vor grosse summen geldes in Franckreich, Italien, Portugall und Flandern, wo das korn nicht gar zu häufig ist.

Korn-haus: In wohlbestalten städten werden häuser unterhalten, die aus den gemeinen einkünften bey guten jahren korn aufgekaufet und aufgeschüttet, bey vorfallenden mangel aber und theurer zeit um billigen preiß verkaufet wird.

Korn-jude: Dieser name wird allen denenjenigen ohne unterscheid beygeleget, welche bey dem korn-handel, durch unbilligen wucher, sich zu bereichern suchen, er sey beschnitten oder unbeschnitten, edelmann oder bürger. Nur ist zwischen beyden der unterscheid, daß dieser das korn, wenn es guten kaufs ist in grosser menge kaufet und aufschüttet, der von adel aber solches von seinen feldern einsammlet und in die scheune bringet. In dem stücke aber kommen sie mit einander überein, daß beyde den vorsatz haben, ihren geträyde vorrath nicht eher, als bis der preis desselben aufs höchste gestiegen, loszuschlagen: Träget sich es nun zu, daß auf mißwachs theure jahre erfolgen, und sonderlich der gemeine mann noth leidet, so öfnen sie zwar ihre schätze, wollen aber lieber das korn denen ratten und mäusen gönnen, als

als daß sie es dem armuth einen heller wolfeiler unter den gängigen preis lassen solten. Durch welches unchristliches verfahren sich denn dergleichen leute bey männiglich verhaßt machen, und den titel kornjuden mit recht verdienen. Die Dardanarii waren schon ehemals denen Römern so sehr verächtlich, daß sie auch diesen handel crimen, oder ein höchst strafbares laster nenneten, und die wucherer vor infam hielten. Nun sind zwar dergleichen handelsleute auch heutiges tages nicht gar zu beliebt; weil aber unter dem scheinbaren prätext einer guten wirthschaft sich sogar einige grosse in diesem handel flechten; so dürfte vielleicht solches in zukunft eine ursache seyn, daß man dergleichen schacherey nicht so übel auslegte, und den namen korn-jude in einen bessern verwandelte. Hiebey aber entstehet die frage: Ob ein landes-herr berechtiget sey, dergleichen gewinnsüchtigen leuten ihre korn-häuser, bey einreissendem mangel des geträydes mit gewalt öfnen zu lassen, und ihnen einen gewissen preis zu setzen? welches allerdings zu bejahen.

Korn-magazyn, siehe Geträyde-magazyn.

Korn-mutter, siehe Mutter-korn.

Korn-nägelein, siehe Raden.

Korn-rose, siehe Klapper-rose.

Korn-wurm: Was dieses vor ein höchst schädliches ungeziefer sey, solches wird einem hauswirth aus der erfahrung zur genüge bekannt seyn. Es wächset in dem aufgeschütteten korn von selbst und ist schwer zu tilgen, wo es einmal überhand genommen. In einem jeden korn befindet sich eine made in der grösse eines hirsen-korns, oder einer nadelkuppe; sie sehen weißlich, theils röthlich und gantz rund aus, und haben schwartze köpfe, 6 füsse, und einen ordentlichen schnabel. Diese made verwandelt sich endlich in eine puppe, und wird ein geschnäbeltes käfergen, durch welches die körner ausgefressen und ihres mehls beraubet werden; ihre begattung geschiehet im monat Junio und Julio. Zu tilgung dieses ungeziefers hat man zwar verschiedene mittel vorgeschlagen, es wollen aber nicht alle z. E. mit dem vitriol, die probe halten. Dieses scheinet noch das beste zu seyn, da man eine starcke sohle von wasser und küchen-saltz machet. Das geträyde wird mit der schaufel lagenweise auf dem boden weiter fortgebracht, und so oft eine lage abgeschaufelt ist, mit einem grossen maurer-quast die sohle gantz dünne darüber gesprenget, und damit, bis alles geträyde herum gebracht, continuiret. In den folgenden tagen wird das geträyde fleißig umgeschaufelt, damit die feuchtigkeit davon komme, und sich alles wohl vermische. Spühret man, daß die würmer sich dennoch einfinden, oder wenn sie schon da gewesen, nicht weichen wollen, wiederholet man das besprengen auf vorbesagte weise, noch ein- auch nachher wol zum 3ten mal, so wird das geträyde ohnfehlbar von allem geschmeiß befreyet werden und bleiben, wie man aus öftern proben versichert worden. Im gebrauch schadet das sehr wenige saltz dem geträyde gantz nicht, massen zu 400 cubic schuh geträyde kaum 1 schuh saltz kömmt, wenn man es auch 2 oder 3 mal wiederholet. Doch würde es zur saat wol nicht taugen, wozu ohnedem frisch gewachsene körner müssen genommen werden. Einige geben dieses mittel an die hand: Man nehme knoblauch, so viel man will, nachdem des geträydes viel oder wenig ist, den zerstosse man wohl in einem mörsel, oder zerreibe ihn in einem asch. Darnach thue man etliche hände voll abgestreifte wermuth-körner, grün oder dürre, dazu, und nehme endlich noch ein gut theil wohl zerstossener äusserer grüner nuß-schaalen, ebenfals frisch oder dürre. Diese 3 stücke schütte man zusammen in einen kessel voll wasser, lasse es eine viertel-stunde lang sieden, hebe es wieder ab, und lasse es kalt werden; denn giesse man es in einen zuber oder ander gefässe, und nachdem das korn mit der schaufel in furchen geschlagen, so tauche man einen besem darein, und indem man das korn hin und her wendet, so besprenge man es immer ein wenig: Denn es schadet dem geträyde nicht, wenn es gleich ziemlich naß wird; man kan auch wohl die schaufel in solches wasser tauchen. Solche besprengung kan man die woche 3 bis 4 mal, oder allezeit über den andern tag, wiederholen, bis man dieses ungeziefer ausgerottet. Wenn nun besagter massen das korn gewendet und besprenget worden, so grabe man einen ledigen kessel fein tief in die mitte des haufens, also, daß die würmer oben hinein kriechen können, so versammlen sie sich häufig hinein, daß man sie des tages 2, 3 oder 4 mal, nachdem ihrer viel sind, ins wasser, feuer, oder auch vor die hühner, wo man deren viel hat, schütten kan; denn gräbet man den kessel wieder ein, bis sie sich verlieren. Etliche pflegen, nachdem sie mit dem gesottenen wasser also verfahren, einige frische neu geschnittene breter aufrecht in das korn zu stecken, doch also, daß sie nicht umfallen, und von dem angesprützten wasser bitter werden; an den fasen dieser breter kriechen denn die würmer häufig hinan, welche man, nachdem die breter sachte ausgehoben worden, mit einem flederwisch, in ein weites gefäß kehren, und wegtragen, auch die breter

wieder hinstellen kan, und damit wird continuiret, bis man keinen wurm mehr gewahr wird. Man muß aber inzwischen das korn oft wenden lassen, wenigstens des tages einmal, damit die körner wieder treugen; je mehr man auch das korn umschläget, je mehr und häufiger kriechen die würmer heraus. Man soll auch die wände rings umher mit obbesagten bittern wasser benetzen, sonst kriechen und setzen sie sich daran feste. Nuß-laub allein in wasser gesotten, und die böden öfters damit besprenget, soll vermögend genug seyn, die würmer zu vertreiben. Der rübe-saamen soll eine sonderliche kraft haben, die korn-würmer zu tödten, als welchen sie seiner fettigkeit und lieblichen geruchs wegen gerne fressen, und davon sterben. Des hopfens, ingleichen des sadebaums starcken geruch können sie auch nicht vertragen, darum soll man das korn damit bestecken, und umher belegen; so lässet auch die hollunder-blüthe, so man in das korn streuet, keine würmer wachsen oder aufkommen. Folgendes soll ein sehr bewährtes mittel seyn, ob man wol keine gründliche ursache davon geben kan: Man schneidet nemlich am Johannis-tage früh vor der sonnen aufgang, etwa halb ellen hohe gabeln oder zwieseln ab, wie man etwa die sogenannten wünschel-ruthen brauchet, stecket an die 4 ecken eines jeden korn-haufens ein solches gäbelein, und eines in die mitte, so daß in jedem haufen 5 solche gäbelgen kommen, so sollen die korn-würmer gantz gewiß vertrieben werden.

Korn-zapfen, siehe Mutter-korn.

Kossat, Cossat, Köthner: Ist ein bauer, so keinen acker, sondern ein blosses häusgen besitzet: Man nennet sie auch häusler: Ihre frohn-dienste bestehen in hand-arbeit.

Kosten, Proben: Heisset insgemein so viel, als das essen oder geträncke durch den geschmack auf die probe stellen, und dessen güte untersuchen, ob z. E. die speise genugsam gesaltzen, gewürtzet, geschmaltzen, und das geträncke süsse, sauer oder härtlich, dicke oder dünne sey. Dieses kosten kömmt nun nicht darauf an, daß man die sache in menge in den mund nehme, und häufig einschlucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die zunge fassen, und solches nach der untersuchung, zumal wenn man gleich ein mehrers kosten oder proben will, wieder aus dem munde speyen. Vornemlich hat man sich auch dabey in acht zu nehmen, daß man zuvörderst, ehe eine sache soll geprobet werden, nicht etwas geniesse, so der sache alsdenn einen bessern geschmack zuwege bringe, als sie in der that hat; wie denn von dem weine bekannt, daß der schlimmste auf nüsse, käse, scharf gewürtzte und piquante speisen allezeit recht herrlich schmecke.

Kost-wurtzel, siehe Cost-wurtzel.

Kost: Ist dasjenige, was man an speise und tranck zu sich nimmt. Die beste kost ist diejenige, welche weder einen allzu dicken und zähen noch auch sehr dünnen und wässerigen saft hat. Denn die allzuwässrige giebt wenig nahrung, folglich machet sie diejenigen, so starck arbeiten, schwach und mager: Hingegen die allzunahrsame mästet zu viel, zumal diejenigen, so wenig bewegung haben. Dergleichen personen thun auch allezeit besser, sie essen zu wenig als zu viel. Von der Gesinde-kost suche unter diesem worte.

Koth, Dreck: Der gassen-koth ist ein treflicher dünger. Ein fleißiger hauswirth läßt solchen in haufen schlagen, und machet ihm selbigen zu nutzen: Wovon das 3te stück der leipziger öconomischen sammlungen kan nachgelesen werden. Der koth aus den heimlichen gemächern ist auch ein guter dünger: Man streuet solchen gantz dünne auf unfruchtbare wiesen. Läßt man ihn in einem haufen zu erde werden, so ist es bey blumen-gewächsen der beste dünger. Auch giebt er denen fischen gute nahrung, wenn man ihn in die teiche schüttet.

Koth-blech: Heisset an einem rüst- oder bauer-wagen ein eisernes blech, welches über der nabe vom rade an der stenem-leiste angemachet ist, damit der strassen-koth nicht so leichte in die schmiere kommen möge.

Kovent, siehe Cofent.

Krabbe, Garnelen: Eine gattung kleiner meer-krebse, welche den frühling und sommer über in der Ost- und West-see in grosser menge gefangen werden. Sie gleichen unsern strohm-krebsen, ausser daß sie gantz klein sind, und keine scheeren, sondern lauter füsse haben. Nach ihrer proportion ist der schwantz an ihnen starck, und hat das meiste fleisch. Sie sind gut zu essen.

Krabben-kraut: Hat lange schmale blätter, an deren enden kleine, spitzige stacheln zu finden. Die blumen sehen weiß, und haben 3 blätter. Statt der wurtzel hat es lange, dünne fäden, als wie würmer, dafür sie auch von den gemeinen leuten angesehen werden, wenn sie ihnen die marcktschreyer zeigen. Es findet sich im wasser und gräben, und das damit abgekochte wasser wird für blut-harnen und geschwulst der nieren gebrauchet.

Krähe: Dieser vogel gehöret sowol als der rabe unter die raub-vögel, und thut den jungen hühnern und der vogel-brut gewaltigen schaden, und raubet ihnen ihre eyer aus den nestern. Im sommer aber

nähret

nähret er sich von fröschen, käfern, heuschrecken, und erd-würmern, wie er denn, wenn geackert oder gesäet wird, beständig dem pflug und dem säemann folget, theils in den frischen furchen das gewürme, als auch die körner aufzusuchen. Er ist zwar etwas kleiner als der rabe, aber seinen eigenschaften und der farbe nach demselben ziemlich gleich, daher er auch in deren gesellschaft sich auf den schind-angern einfindet und das aas frisset. Sie fliegen in grossen schaaren und nisten auf den höchsten bäumen der wälder, und machen ihre nester gleich den raben von dornen, inwendig aber bekleiden sie selbige mit moos und brunellen-kraut, welches letztere sie vor das ungeziefer bewahret. Wenn sie hecken, bringen sie etwa 3 oder 4 junge aus. Weil sie das geäse fressen, so taugen sie nicht zur speise, ausser daß ihr gehirne in der medicin den nutzen hat, die erfrohrnen glieder wieder vom froste zu befreyen. Sie halten sich winters und sommers in unsern gegenden auf, dahingegen die sogenannten nebel-krähen mehrentheils nur im winter zu uns kommen, und gegen den sommer sich wieder fort machen. Diese sind auf dem rücken, bauch und halse, aschenfarb, am kopf, schwantz, flügel und unter-halse aber gläntzend schwartz. Die dohlen, welche auch eine art der krähen sind, und eine liebliche aschgraue farbe haben, aber kleiner sind, fressen kein geäse, daher sie auch zur speise können genossen werden, sie hecken in unsern landen nicht, sondern brüten ihre jungen anderswo aus. Weil die krähen an der aussaat so grossen schaden thun, so wird den jägern und schützen ein gewisses schieß-geld, vor jede kralle bewilliget, welches aber nur auf die 3 monate Mertz, April und May zu verstehen. Die krähen werden im winter mit geliefertem blut gefangen, oder man stecket fleisch an einem angel-haacken, wenn sie diesen verschlingen, bleiben sie daran hängen. Wenn in der nähe eines dorfes auf dem felde ein flacher berg oder hügel ist, über welchen die krähen meistens ihren zug und flug von dem feldern, nach dem dorf oder wald haben, wird eine viereckigte grube oben auf dem berge in die erde gegraben, und darinnen von geschrotenen holtz eine kammer gemachet, 7 ellen ins gevierte, und 5 ellen tief; an der einen seite wird eine thür gelassen, in die andern 3 seiten aber schieß-löcher gemachet. Vor jedem schieß-loch wird ein dürr-ästiger baum gesetzet, und die kammer oben mit erde oder besser mit rasen bedecket, daß nichts als ein hügel zu sehen ist; alsdenn stecket man durch die kammer und den hügel eine stange, und fesselt einen habicht oder grosse eule, so man schuhu heisset, darauf an. Wenn nun die krähen, dohlen oder elstern vorbey fliegen, und diesen vogel sitzen sehen, fliegen sie häufig herzu, denselben zu stossen, und setzen sich auf die dürren bäume, da sie denn bequemlich können geschossen werden. Solten auch etliche wegfliegen, so hebet man die stange nebst dem schuhu in die höhe, daß er sich rühret, so kommen sie wieder zurück.

Krähen-auge: Ist eine frucht, so aus der insul Banda in Ost-indien kömmt. Es giebt deren zweyerley art, wovon die grössere in unsern apothecken zu finden. Sie ist auf der einen seite etwas aufgebogen, worauf einige äuglein zu sehen: Der flache theil aber hat grübgen. Unter denen äuglein lieget der saamen verborgen. Allen thieren, so blind gebohren werden, sind sie ein gift, und richten sie mit convulsionen hin; den menschen aber befördern sie den schlaf.

Krähen-fuß, siehe Grevinne.

Krämpel, **Kardätsche**: Ist ein handwercks-geräthe der woll-kämmer und tuchmacher. Es bestehet aus 2 dünnen bretern, ohngefehr eines schuhes breit, jedes mit einer handhabe versehen. Auf diesen bretern ist ein lederj geleimet, durch welches sehr viel dünne stählerne halbgebogene nadeln gehen. Mit der lincken hand wird die krämpel gehalten, worauf die zu krempelnde wolle geleget wird, und mit der rechten wird die wolle gekratzet, und zu krämpel-stücken gemachet, daraus denn luckeres und feines garn gesponnen wird. Man nennet dieses instrument auch scrubeln, kniestreichen und karbätschen.

Kräpflein, **Kröpflein**: Bestehen aus einem von schönen weitzen-mehl mit milch, butter und dem weissen vom ey gemachten teig, den man dünne austreibet, mit mus füllet, abrädelt, zusammen schläget, und aus schmaltz bäcket. Man kan auch anstatt des mehls mandeln mit rosen-wasser stossen, und zucker darzu thun, solche mit johannis-beeren, kirschen u. d. g. füllen, jedoch nicht zu voll, weil sie auflaufen.

Krätz-garten, siehe Küchen-garten.

Kräuter: Sind die schwächste gattung der pflantzen oder gewächse, die keinen holtzigten stamm oder stiel haben. Sie werden eingetheilet in wilde, die von sich selbst wachsen und in einheimische, die durch fleiß müssen erzielet werden. Sie dienen entweder dem viehe zur weide und fütterung oder dem menschen zur speise, die heissen küchen-kräuter: Zur zierde und lust, die nennet man blumen-gewächse, oder zur artzeney und die werden heil-kräuter genennet. Diese sind am kräftigsten und werden gesammlet,

ehe

ehe der stengel geschossen oder die blüthe und saamen hervorgebrochen. Sodann werden sie im schatten getrucknet, und an einem temperirten orte aufbehalten. Wie alle kräuter, pflantzen und gewächse nach ihrer schönheit und grösse auf papier sauber abzudrucken, hat Herr Professor Kniphof in Erfurt vor einiger zeit bekannt gemachet.

Kräuter-bier: Reine und gar gesottene biere sind an sich selber nicht ungesund, einige aber wollen sie, sowol des bessern geschmacks, als der veränderung wegen, noch gesunder und kräftiger machen, und bedienen sich hierzu gewisser kräuter und wurtzeln, als der wermuth, rosmarin, ehrenpreis, krausemüntze, gundermann, poley, lorbeern, juden-kirschen, lavendel, hirsch-zunge, hysopen, majoran, melissen, scordium, alant-wurtzel, cardobenedicten-kraut, salbey, und anderer dergleichen mehr. Sie haben die eigenschaften, daß sie den magen stärcken, das haupt erwärmen, und bekommen denen, die mit flüssen beladen sind, ungemein wohl. Man bereitet sie aus abgewaschenen, abgetruckneten und wohl gesäuberten kräutern, blumen, wurtzeln, saamen und gewürtzen, und zwar auf verschiedene art: Einige thun die kräuter in die fässer, und lassen sie damit vergähren; andere streifen die kräuter und knospen von den trucknen stengeln ab, binden sie in ein sauber tüchlein, hängen sie zum spund hinein, in das bier, und schlagen oben das fäßgen mit einem spunde fein dichte zu, daß kein broden heraus kan. Noch andere nehmen die kräuter, legen sie im brau-hause in einem kübel, giessen warm bier darauf, decken es wohl zu, und wenn es zeitiget, geben sie ihm die hefen, lassen die kräuter darinnen liegen, und wohl durch einander vergähren, darnach füllen sie solche in das faß, darinnen es bleiben soll; legen weisse häselne spähne dazu, und lassen es wohl vergähren. Es gilt gleich, man mag die kräuter grüne oder gedörret in das bier thun. Man pfleget auch allerhand kräuter mit einander zu vermengen, und solche biere, die in contagions-zeiten und andern fällen wohl zu gebrauchen, daraus zu verfertigen, werden aber auf eben die art, wie die vorhergehenden, gemachet. Die beste zeit, die kräuter hierzu einzusammeln ist, wenn sie in der besten blüthe sind, und müssen solche an einem lüftigen und schattigten ort, aber nicht an der sonnen, wohl abgetrucknet, und bis man sie brauchen will, vor dem staub bewahret werden. Denn wenn die kräuter nicht dürre genug sind, bekömmt das geträncke einen knolligten geschmack, faulen ansatz, und schimmlet desto eher.

Kräuter-brod: Ist ein aus roggenen teig, und allerhand gesunden und guten kräutern und specereyen gebackenes brod, welches als ein präservativ vor das rind-vieh, dasselbe gesund zu erhalten, ingleichen, wenn unfall und andere anfällige kranckheiten unter demselben graßiren, gebrauchet wird. Man nimmt darzu hasel-wurtz, oder wie es auch sonst genennet wird, weyrauch-kraut, ehrenpreis, lungenkraut, wein-rauten, widertod, creutz-wurtzel, geflossenen schwefel und eine hand voll saltz; die kräuter muß man zuvor dörren, und nebst dem schwefel pulverisiren, folgends mit dem saltze vermischen, zu jedem laib brod eine hand voll dieses pulvers einmengen, und, wenn es gebacken, dem viehe frühe morgens, ehe es aus dem stalle gehet, ein schnittlein davon zu fressen geben. Andere machen das brod auf folgende weise: Sie nehmen salbey, wein-kraut, abroten oder stab-wurtz, wermuth, calmus, lungen-kraut, isop, knoblauch, zwiebel, wacholder-beer, liebstöckel, alant, entzian, eines so viel als das andere, grün oder dürre, und thun nach gedüncken darunter myrrhen, weyrauch, teufels-dreck, campher, wilden safran, lorbeer-staub, bibergeil und schwefel. Die kräuter hacket man, das andere stösset man alles klein, knetet es unter einen roggenen teig, nachdem viel vieh ist, machet laibe daraus, backet es wie ander brod, und giebt jedem stück rind-vieh nüchtern ein stücklein davon, nur einmal in der wochen; ist aber der unfall schon unter dem viehe, so giebt man ihnen wöchentlich 2 oder 3 mal davon.

Kräuter-buch: Ist, worinne die medici der kräuter wachsthum und kräfte zu beschreiben pflegen.

Kräuter-früchte: Sind vornemlich folgende: Artischocken, citrullen, erdbeeren, gurcken, kürbisse, melonen, wasser-nüsse, wein-trauben, u. s. f.

Kräuter-mann: Ist einer, der die kräuter und gewächse kennet, zu rechter zeit zu sammlen, und nach ihrer tugend zu gebrauchen weiß. Diese wissenschaft wird die kräuter-kunst genennet.

Kräuter-mütze: Ist eine truckene artzeney, welche aus gröblich gestossenen gewürtzen und aromatischen sachen, das haupt zu stärcken, gemachet wird. Vor geronnen geblüt, so von schlagen oder stossen, wird ein säckgen mit angelicken, schwartz-wurtz, isop, quendel, gundel-reben, camillen, stein-klee, hollunder-blüthen gefüllt, in warmen wein benetzet, und übergeleget.

Kräuter-salat: Wird von heilsamen kräutern und blumen bereitet, dergleichen sind, baldrian, borragen, fenchel, grevinne, kresse, kerbel, löffel-kraut, ochsen-

ochsen-zunge, rapuntzeln, sauerampfer, und dergleichen.

Kräuter-suppen: Werden genennet, worein nach der jahres-zeit kerbel, spinat, garten-kresse 2c. kommen, oder auch die zu heilung der kranckheiten verordnet werden. Denen schwind- und lungensüchtigen dienet folgende kräuter-suppe: Man nimmt im frühling cichorien-wurtzel, löwen-zahn-wurtzel, kerbel, schlangen-kraut, maßlieben, eiternesseln, gundel-reben und huflattich, kochet solche in fleisch- gersten- oder haber-brühe. Vor scorbutische unreinigkeiten werden genommen: Bachbohnen, bornkresse, löffelkraut, mauer-pfeffer 2c.

Kräuter-tranck: Wird diejenige blutreinigung genennet, welche einige meistentheils im früh-jahre, sich aus allerley laxirenden und abführenden kräutern, in wein oder wasser abgekochet, zubereiten lassen.

Kräuter-wein: Der wein ist eine feuchtigkeit oder vielmehr ein saft, welcher aus den trauben gepresset und durch die gährung zum trincken bequem gemachet wird, und dieses nennet man sodenn natürliche weine; diejenigen aber, so einen zusatz von kräutern, wurtzeln oder gewürtzen haben, heisset man gekünstelte weine. Die bekanntesten sind: Der wermuth- alant- cardobenedicten- rosmarin- salbey- löffel-kraut-wein 2c. Der wermuth-wein, als der gebräuchlichste, wird folgender gestalt bereitet: Der wermuth wird vor der sonnen-aufgang, und ehe dieselbe in das zeichen des krebses gehet, denn um diese zeit ist dieses kraut am kräftigsten, gebrochen, an der luft und nicht an der sonne gedörret, und also bis den herbst rein und vor staub bewahret. In ein eymeriges faß wirft man eine gute hand voll, darüber giesset man schön geseihheten most; zu dem wermuth wirft man eine mulde voll weinbeere in das faß. Wenn der spund vermachet, so läßt man es vergähren. Oder wenn man einen eymer wermuth-wein anrichten will, so thut man eine gute hand voll der stärcksten wermuth, ein viertel pfund alant-wurtzel, eine hand voll rothe rosen, eben so viel hirsch-zunge zusammen in ein säcklein, und hänget es in den wein, wirft auch hagenbüchene oder hasel-stauden-spähne, welche eine nacht gewässert, und an der luft wohl wieder abgetrucknet worden, darzu, giebt aber dabey wohl acht, daß die spähne nicht vor den spund zu liegen kommen; endlich läßt man den wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen weinen, welche von most bereitet werden, wo man lange mit denselben auskommen will, allezeit, so viel man des tages heraus nimmt, des abends wieder von andern weinen nachfülle; bey alten weinen aber gehet dieses nicht an, denn wenn selbige einmal angezapfet werden, muß man continuiren. Oder man nimmt hundert drachmen des pontischen wermuths, stösset ihn klein, und bindet ihn in ein rein tuch, thut solchen in das faß mit moste, und lässet ihn 2 monat darinnen; dieser wein stärcket den magen, und treibet den harn. Dienet wider die beschwerden an der leber und nieren, wider die gelbsucht, und verhaltung der monat-zeit. Es wird der wermuth-wein auch auf folgende weise gemachet: Man siedet wermuth oder andere kräuter, davon man einen wein machen will, wie auch gewürtze, so viel als beliebig, in dem most den 3ten theil ein, schäumet es im sieden fleißig ab, lässet es also über nacht stehen und des morgens durch einen reinen sack oder enges sieb laufen, thut den wein in ein fäßgen, und giesset 2 oder 3 mal so viel most dazu. Andere machen die wermuth- und andere kräuter-weine auf nachstehende weise: Sie thun frischen oder dörren wermuth in ein säcklein, giessen den wein warm oder kalt dadurch, so lang bis es den geschmack an sich nimmt, darnach thun sie zucker hinein, so viel nöthig, oder sie hängen das gedörrete kraut in einem langen schmalen säcklein in den most, bis er den geschmack an sich ziehet. Oder wer guten wein nimmt und ein wenig wermuth-essentz oder wermuth-saft dazu giesset, der kan den wermuth-wein sich kannen-weise hurtig und gut machen. Den wermuth-saft machet man also: Wermuth-saft, cardobenedicten, tausendgülden-kraut, dürre, jedes eine gute hand voll, zwey loth frische alant-wurtzeln, eine gantze pomerantze, alles klein geschnitten, und in ein weites glas oder verglasten krug gethan, und eine kanne brannntewein darauf gegossen, wohl vermachet, und 4 wochen im keller stehen lassen, darnach durch ein sauberes tuch gesiegen und aufbehalten, bleibet über ein jahr gut. Wenn man aber den wermuth-saft gar lieblich zum wein vermischet haben will, muß man die dürren wermuth-knospen in ein glas thun, daß es halb voll davon wird, hernach mit spanischen wein anfüllen, und also im keller stehen lassen. Mit dem alant-wein verfähret man also: Man lässet süssen most in einem kessel wohl sieden, so lange bis kein schaum mehr darauf ist. Wenn nun der most rein abgeschäumet, so werden aus trucknen alant dünne schnittgen geschnitten, in ein säckgen gethan, hinein gehänget, läßt es wohl mit kochen, so lange bis es genug ist. Man läßt auch kleine rosinen in ein säckgen mit kochen, wenn er genug gekochet, läßt man ihn

ihn in einem reinen fasse verkühlen, füllt ihn darnach ein, und geniesset ihn nach gefallen. Der cardobenedicten-wein erfordert keinen andern proceß, als der wermuth-wein, ausser daß, wenn er gut seyn soll, tausendgülden-kraut, wermuth und weisser andorn, jedes eine hand voll dazu genommen wird; ist, stein und sod zu vertreiben, ein treflicher wein. Rosmarin-wein zu machen, darf man nur rosmarin nehmen, so viel man will, denselben in ein fäßgen thun, und solches, wenn es mit most zugefüllet, in keller legen; noch besser wird er, wenn man nebst der rosmarin, noch ein paar hände voll von dessen blüthe, desgleichen so viel salbey- und borragen-blumen hinein wirfet. Der salbey-wein wird ohne weitere umstände gemachet, er wird gerieben und in einem säcklein in den wein gehänget. Er ist vor nieren-schmertzen, wider den husten, blut auswerfen, und verstopfung der monate sehr dienlich. Der andorn-wein dienet vor alle beschwerungen der brust, und andere kranckheiten. Der löffel-kraut-wein wird auf zweyerley art bereitet; erstlich, daß er nicht vergähre, muß man ein wohl abgebundenes fäßlein mit ausgelesenen saubern blättern dieses krauts bis an die helfte, und denn vollends mit erst von der presse laufenden ersten most, anfüllen und wohl verspünden, wenn es in dem fäßgen wohl abgegohren; man schüttet auch etwas sassafras-holtz dazu, und läßt es liegen bis es klar wird. Es ist dieser wein überaus gesund und angenehm zu trincken. Nimmt man rothen wein dazu, so ist es desto besser; er siehet aus wie blut, schmecket wie ein most, und hält sich lange zeit frisch und gut, und ist wider die scharbockischen kranckheiten sehr kräftig. Der salbey-wein, man lasse ihn entweder im weine kochen, oder man hänge ihn nur hinein, so hat er eine vortrefliche tugend wider zahnschmertzen und den scharbock, stärcket und erfrischet die nerven, wenn er entweder getruncken, oder auch nur warm aufgeschlagen wird. Der isopen-wein, wenn er mit zucker oder süß-holtz versüsset, ist den den alten leuten sehr dienlich, daher er auch der alten männer tranck genennet wird, denn er hat die eigenschaft zu verdauen, zu öfnen, und den urin zu befördern; ist gut vor den trucknen husten und vor die fallende sucht, sonderlich bey kindern. Bethonien-wein zu machen, nimmt man ein pfund dieses krautes, wenn es voller körner ist, läßt es in den wein hängen, und 7 monat hernach es heraus nehmen, und in ein fäßlein thun. Gleichwie dieses kraut vielen zufällen und beschwerden der innern theile des menschlichen leibes sehr zuträglich ist, also auch der daraus bereitete wein. Ein sehr gesunder und guter wein ist auch folgender: Wermuth-blätter, majoran, melisse, jedes eine hand voll, cardobenedicten, rosmarin, salbey, lavendel, alant-wurtzel klein geschnitten, jedes eben so viel, zerstossene zeitige wacholder-beere, 5 gute hände voll, frische lorbeern ein viertel-pfund, frische wein-stauden-blätter 3 hände voll, veil-wurtzel klein geschnitten 4 loth, diese stücke alle lässet man in einem 2 eymer-fäßlein verschlagen, giesset alsdenn einen krug voll vom gesottenen most darauf, darinnen 4 hände voll geschnittene steinbrech-wurtzeln gekochet, und verschläget das faß einen tag lang; des andern tages füllet man das fäßgen zu mit frischen most und läßt es vergähren; wenn er sich nun geläutert hat, so thut man folgende stücke in ein langes enges säckgen, als zittwer, calmus, bibenell, angelica, ingber, muscaten-blüth, und zimmet-rinden, jedes 2 loth, galgant 3 loth, gantzen safran, den vierten theil eines quentleins, campher ein halb quentlein, schneidet oder stösset alles, hänget es in wein, verspündet das fäßgen etliche tage, doch, daß es durch das dampf-zäpflein luft habe; hernach kan man früh morgens nüchtern und abends einen trunck davon thun. Dieser wein dienet vor böse luft, stärcket das hirn, hertz, magen, leber und miltz, treibet den sand aus den nieren und blasen, reiniget das geblüt sowol in adern, als zwischen dem fleische. Auf ersterwehnte art wird auch ein guter purgirender kräuter-wein aus cardobenedicten, wacholderbeeren, blumen vom kleinen tausendgülden-kraut, entzian-wurtzel, alant-wurtzel, pomerantzen- und citronen-schaalen, benedicten-wurtzel, rosen, schlehen, weissen andorn, melissen, basilien, majoran, quendel, thymian, saturey, isop, salbey, rosmarin, würtz-nelcken, zimmet und denen gipfeln des wermuths bereitet. Noch ein gesunder kräuter-wein ist dieser: Cardobenedicten, hirsch-zunge, salbey, jedes eine hand voll, miltz-kraut, isop, rosmarin, bibenell, weissen andorn, knoblauch, eisen-kraut, lungen-kraut, leber-kraut, melisse, jedes 2 hände voll, betonien, dosten oder wolgemuth, jedes eine hand voll, geschabt sassafras-holtz 2 loth, päonien-wurtzel 3 loth, weissen rhabarber 3 loth, gemeinen wermuth nach belieben, wornach man den tranck bitter haben will. Diese species in ein neu zugerichtetes fäßgen von 2 eymern gethan, mit guten firnen- oder ablaß-wein angefüllet; zur herbst-zeit aber mit gutem neuen wein, und läßt ihn drüber gähren. Dieses weins thut man alle morgen nüchtern einen trunck, desgleichen zum früh-essen 2 oder 3 truncke. Er ist

ist gut vor die lungen-sucht, wasser- und gelb-sucht, vor stein, vor böse vergiftete luft, machet einen guten athem, und wohldauenden magen, und lust zum essen, ist auch der miltz und leber sehr dienlich. Von diesem kräuter-wein kan man ein halbes jahr trincken, bis die species wieder können erneuert werden. Den guten zittwer-wein, welcher unter den kräuter-weinen am fürtreflichsten gehalten wird, machet man also: Man nimmt den ersten schuß vom rein-fall, oder andern süssen trauben gleich von der presse, so viel man will, setzet ihn in eine wanne frisches wasser, daß sich das lager oder die hefen am boden setzen, hernach thut man solchen in einen grossen verzinnten kessel, läßt ihn bey einem hellen feuer ohne rauch, bis auf 2 drittel oder gar bis auf die helfte einsieden, bis man dencket, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde; hernach läßt man ihn über nacht im keller stehen, und des morgens füllet man ihn in ein rein fäßgen, (hat man des mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß als der andere) wenn nun das faß gefüllet ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern fäßgen oder anderm geschirr zum nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trincket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weyhnachten am besten zu trincken; je tiefer er im winter hinein lieget, je besser wird er. Will man ihn anzapfen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gesottenen most zum nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und fest verspünden, weil er also bis auf den letzten tropfen gut bleibet. So lang er aber noch gäschet, und bis auf Weyhnachten, muß man ihn nicht fest zuspünden, sondern nur den spund oder einen breiten stein darauf legen. Wie man allerhand kräuter-weine in der geschwindigkeit machen könne, davon geben einige folgende anleitung: Man nimmt 3 kannen guten wein, davon destilliret man ein maass, solche giesset man über das kraut, davon man den wein haben will, und läßt es 14 tage stehen, darnach destilliret man ihn noch einmal, so werden etliche wenige tropfen, den man unter einen andern wein mischen kan; und dieser kräuter-wein soll lieblicher werden, als der gemeine. Oder man soll rosmarin, wermuth, salbey, und dergleichen nehmen, branntewein darauf giessen und es über nacht stehen lassen, hernach den saft ausdrücken, und den wein damit anmachen. Der schlehen-wein ist einer der besten von allen andern, damit verfähret man also: Man nimmt ein sauber ohmicht fäßgen, brennet es mit einer muscate aus, vermachet das zapf-loch mit einem stroh-hüthgen oder blech. Nimmt ferner einen halben himpen recht reifer schlehen, stösset sie klein, und thut sie in das faß, füllet es mit gutem wein voll, bis ohngefehr auf eine kanne. Sodenn nimmt man ausgemachte cardemomen, neläcken und zimmet, gröblich zerschnitten, so viel von jedem, als man mit zwey fingern fassen kan; bindet es in ein bündel, und thut eine bley-klugel hinein, damit der bündel hinunter hängen kan, bindet ihn an einen faden, und hänget es also ins faß. Lässet es 14 tage stehen und gähren, füllet es hernach auf, so ist er zum gebrauch fertig. Oder: Man nimmt wohl zeitige schlehen, ehe sie der reif trift, stösset sie sammt den kernen im mörser gantz klein, formiret runde ballen daraus, und trucknet sie in einem warmen ofen, thut sie in ein reines faß, und giesset wein darauf, so bekömmt der wein eine schöne röthliche farbe, und angenehmen geschmack; ist dem magen sonderlich gesund, stärcket und kühlet ihn, dienet auch vor viel beschwerliche zufälle des leibes und der gesundheit, und ist zum gebrauch bald fertig.

Krätze, (Scabies): Hat sowol seinen lateinischen als deutschen namen vom kratzen, weil wegen des beständigen jückens immerzu die haut muß gekratzet werden, als wovon sie eben hernach wund und grindig wird. Viele vergleichen nicht ungereimt das geld-borgen mit der krätze, denn es deucht gut, geliehen bekommen, aber das wiedergeben schmertzet hernach, verstehe aber bey leuten, welche zwar borgen, aber nicht erwägen, daß sie auch wieder bezahlen müssen. Doch in dieser allegorie nicht weiter fortzufahren; so müssen wir sagen, daß die krätze vornemlich von zweyerley beschaffenheit, weil es eine gut-artige und böse krätze giebet, und unter dieser letzten benennung auch die also genannten frantzosen verstanden werden. Wie nun diese cur also genannte heroische mittel und ein besonderes regimen erfordert; also ist jener desto ehe zu begegnen, nur muß mit äusserlichen dingen der anfang keinesweges gemachet werden, sondern es sind solche zu versparen, bis vorher durch laxiren und purgiren der leib wohl gereiniget, und durch antiscorbutica, eine gute weile innerlich gebrauchet, das geblüte und die übrigen säfte gebessert worden. Wiewol, welches gar sonderlich zu mercken, bey kindern äusserliche sachen nicht statt haben, sondern es wird die krätze alleine durch innerliche mittel gehoben und ausgetrucknet, daß sie endlich von selbsten abfället. Zurückgetriebene krätze verursachet üble zufälle, als kopf-schmertzen, schweren othem, hertzens-angst, fieber, böseswesen, engbrüstigkeit u. a. m.

Wenn der leib gehörig gereiniget worden, tödtet man queckſilber mit fett, und reibet die hände und füſſe damit. In der koſt muß man ſich vor ſchweinfleiſch und andern ſchleimigen ſachen hüten: Was aber das geblüte reiniget, z. E. kümmel, peterſilie, wacholder-beer ꝛc. iſt dienlich; auch muß alles ſaure geträncke vermieden werden.

Kraft-mehl, Ammel-mehl, Stärcke: Iſt ein feines von den beſten weitzen bereitetes mehl, und wird folgender geſtalt verfertiget: Man wäſchet den weitzen in einem gefäſſe, thut ihn in einen zober, gieſſet rein waſſer darauf, rühret es den tag einmal um, gieſſet das waſſer ab, und giebt ihm friſches: Damit continuiret man, bis ſich der weitzen zwiſchen den fingern zerdrücken läßt. Sodenn läßt man ihn in einem leinenen ſacke austreten. Die kleyen bleiben in dem ſacke, und dienen, die hühner damit zu füttern. Das gefäſſe bleibet, bis ſich die ſtärcke ſetzet, und das waſſer wird gemächlich davon abgegoſſen. Endlich wird ſie auf einen reinen tuche an der ſonne getrucknet. Es wird in der küche gebrauchet, und werden auch oblaten davon gemachet. Auch ſtärcken die wäſcherinnen das klare leinene zeug damit, und die perückenmacher brauchen es zum haar-poudre. Vor den rauhen hals und die heiſcherkeit kochet man daraus ein mus mit friſch gemolckener milch und einem löffel voll honig.

Krallen, Waffen: Heiſſen in der jäger-ſprache die nägel an den klauen des luxes.

Kram-laden: Ein bequemer ort, da allerhand waaren aufgeſtellet, und ins kleine, nach dem gewichte, maas oder elle verkaufet werden. Die kramer werden insgemein zu den kaufleuten gerechnet, eigentlich aber ſind ſie von denſelben unterſchieden, weil jene allein ins groſſe handeln. Eine kramer-frau wird die geachtet, die mit ihrem manne gemeinſame krämerey treibet, aus- und einkaufet, offene laden und fenſter hält, mit gewichte, maas, waage und ellen aus- und einwäget und miſſet, wiewol nicht allezeit nöthig, daß ſie mit in krame ſitze, ſondern genug iſt, wenn beyde eheleute gleichen gewinn und verluſt mit einander haben. Eine ſolche iſt gehalten, auch wegen ihres mannes vor die handlung zu ſtehen, und kan ſeinetwegen belanget werden; ſie kan ſich in anſehung der handlung kräftig verbürgen, und hat ſich der weiblichen gerechtigkeit nicht zu erfreuen, wie ſolches in vielen ſtatuten der ſtädte im römiſchen reiche ſowol als auſſer demſelben, zum beſten der handelſchaft alſo verordnet.

Krammets-beere, ſiehe Wacholder-beere.

Krammets-vogel: Es iſt dieſes ein kleiner vogel, nicht viel gröſſer denn eine lerche. Der couleur nach haben ſie eine bleyfarbe, ſchwartz und weiß. Unter dieſen namen ſind dreyerley arten dieſer vögel begriffen, nemlich die miſtler, ſo auch ſchnarren, ſchnerren und zerrer genennet werden, die droſſeln und ziemer. Dieſe letztere art nun iſt zwar kleiner als die ſchnerre oder miſtler, aber dem wildpret nach weit edler und beſſer als die andern. Den namen krammets-vogel hat er von den wacholder-beeren, denn in Francken und Schwaben werden dieſe krammets-beeren genennet. Sein wildpret iſt überaus delicat und geſund, daher er auch von den liebhabern oft theuer genug bezahlet wird. Ihr ordentliches vaterland iſt uns noch nicht völlig bekannt, und weil ſie alſo hier zu lande nicht hecken, ſo kan man auch nicht wiſſen, wie viel junge ſie ordentlich ausbringen; jedoch kan man aus der menge ihres zuges leicht vermuthen, daß deren nicht wenig ſeyn müſſen. Er kömmt vor winters im November zu uns, bleibet den gantzen winter durch, und gehet im Mertz wieder weg, nachdem er dieſe zeit über ſich mit ebiſch- hollunder- weiß-dorn-beeren oder mehl-fäßgen, buch-eckern, vornemlich wacholderbeeren, welche ſie vor alles andere lieben, ernähret hat. Die gemeinſte art, ſie zu fangen, iſt mit ſprenckel und haar-ſchlingen, wie die droſſeln und amſeln, ſonderlich wenn ſie nicht gar zu hoch geſtellet werden, denn der krammets-vogel ſeine nahrung an den niedrigen wacholder-ſträuchern ſuchet. Auch fänget man ſie auf den vogel-heerden, und da werden vielmals in einem ruck 2 bis 3 ſchock mit dem netze bedecket. Er iſt im übrigen ſchlau, und läßt ſich nicht leicht berücken, daher müſſen ſowol die netze als des voglers-hüttlein gantz verborgen ſeyn. In Franckreich bedienen ſich die bauren einer maſchine, womit ſie die krammets-vögel häufig fangen. Dieſe beſtehet entweder aus einem reifen oder auch nur aus einem rund zuſammen gebogenen zwerg, ohngefehr in der weite, ſo weit ſich die eichen-miſtel auf einem baum ausbreitet (der eichenmiſtel beſtehet aus einen büſchel grüner blätter, welche als ein auswurf einiger bäume, eine ſüßlichte weiſſe frucht, wie erbſen geſtaltet, hervor bringet, und darnach ſind die krammets-vögel ſehr begierig, und wenn ſie die frucht allda einmal gefunden, ſtellen ſie ſich oft wieder ein) die 2 enden des zweiges werden in A zuſammen gebunden. Alsdenn hänget der bauer dieſen circul oder reifen an 3 bindfäden als A B C gerade über der eichen-miſtel, und rund um den reifen herum kleine ſchlingen von doppelten pferde-haaren, und zwar ſtufenweiſe, einige niedrig,

niedrig, als die buchstaben H I anzeigen, die andern aber etwas höher als F G dergestalt, daß keiner von den vögeln sich setzen oder fressen kan, er werde denn entweder am fuß oder hals von der schlinge ertappet, daher müssen diese wohl eingerichtet seyn, und dieser maschinen werden an verschiedenen orten mehr gesetzet, wenn man viel vögel fangen will. Auf grosser herren tafeln sind diese vögel, zumal wenn sie recht fett sind, eine sehr beliebte speise; man bereitet sie auf mancherley art. Unter andern machet man davon warme pasteten, und ragouts, dieses letztere wird auf folgende art gemachet: Man nimmt die krammets-vögel aus, bieget die beine zierlich einwärts, thut sie in eine casserole mit geschmoltzenem speck und ein wenig mehl, damit die sausse dicklich werde; thut darzu ein glas weissen wein, und ein bündgen feiner kräuter, und würtzet es mit saltz, pfeffer und muscaten-nuß, läsaset alles gelinde aufkochen. Man richtet sie auch in einer bräse an, und thut eine gehackte sausse darüber. Gebraten werden sie, wenn der vogel sammt dem kopf gerupfet und die augen ausgestochen; so machet man unten ein klein loch, nimmt ihn aus, die därmer werden weggethan, lunge, leber und das hertz aber klein gehacket, sammt etwas speck oder butter und etlichen wacholder-beeren; thut hinzu saltz, pfeffer, nelcken, und ein wenig geriebenes brod; rühret es unter einander. Wenn die vögel gewässert und rein ausgewaschen, so füllet unten wieder davon ein, zähmet die beine creutzweise, stecket das eine durch den kopf, daß das gefüllte darinnen bleibe, saltzet und lässet sie eine weile darinnen liegen, brätet sie an einem grossen spieß oder auf dem rost. Wenn sie das letzte mal begossen sind, so bestreuet man sie mit brod, und läßt sie wieder aufgischen. Eingemacht werden sie also: Man nimmt sie vorher aus, füllet sie inwendig mit speck und wacholder-beeren und brätet sie also. Wenn sie kalt worden, verwahret man sie in einem glase oder topfe, streuet etwas gestossenen pfeffer und saltz darzwischen, und giesset geschmoltzene butter darüber. Wenn man sie brauchen will, werden sie wieder ein wenig warm gemachet, mit mehl bestreuet und mit butter begossen. In denen frantzösischen küchen verfähret man damit also: Wenn sie genug gebraten, hält man sie übers feuer, und bestreuet sie mit saltz, brod-krume und pfeffer, bestreichet die schüssel zum anrichten mit einer chalotte, und thut etwas orange-saft darüber. So machet man auch ragouts davon: Man leget sie in eine casserole unausgenommen, mit geschmoltzenem speck, ein wenig mehl, feinen kräutern, würtzet es mit saltz, pfeffer und muscaten. Hernach giesset man ein wenig weissen wein hinzu. Wenn es genug gekochet, thut man etwas orange-saft dazu, und richtet sie an. Die krammets-vögel, genossen, erwecken zum essen einen appetit, stärcken den magen, und geben starcke nahrung. Sie sind gegen das böse wesen sonderlich gut, und denen wieder genesenden unschädlich.

Krampf: Man pfleget dasjenige den krampf zu nennen, wenn ein theil am cörper durch eine gewaltsame bewegung der musculn wider unsern willen, und mit einem besondern schmertze, entweder starck ausgedehnet und gespannet oder zusammen gezogen wird. Es sind aber gar verschiedene arten des krampfs, und haben daher auch mancherley benennungen. Emprosthotonus ist, wenn der cörper vorwärts; opisthotonus, wenn er hinter- oder rückwärts krumm gezogen wird, tetanus aber heißt, wenn der leib gantz steif und starr ist, daß er weder gelencket noch gebeuget werden kan. Der krampf, so sich am munde ereignet, ist entweder spasmus cynicus oder risus sardonius, bey jenem wird der mund auf eine seite, bey diesem aber werden die musculn beyder kinnbacken gezogen, priapismus oder satyriasis begiebet sich am männlichen gliede, convulsio aber heißt es, wenn ein abwechselndes zucken oder gewaltsames hin- und wiederziehen der glieder, wie bey dem bösenwesen geschiehet, entstehet. Wenn kinder den kinnbacken-krampf bekommen, daß sie an der mutter nicht trincken oder die milch herbey ziehen können, so ist es meistens ein zeichen bald folgenden todes. Alle arten des krampfes erfordern medicamenta nervina, sowol innerlich als äusserlich, so weit sich ihre kraft, welche GOtt darein geleget hat, erstrecket. Dergleichen ist das pulvis antispasmodicus, der Liquor. c. c. succinat. cinnabarinae als das specific. cephal. atlich. und andere, auch die castorina, pilulae de styrace de cynoglossa und andere mehr. Vor den

Krampf der pferde: Wird baum-öhl warm gemachet, ein wollen tuch darein getuncket, und dem pferde alle tage warm über den fuß geschlagen.

Kranckheit: Wenn der mensch diejenige pflicht, welche er ihm selber schuldig ist mit mehrerer sorgfalt beobachtete, würde er nicht ursache haben, sich über so viele leibes-beschwerungen zu beklagen. Was vor mühe giebt sich mancher nicht, die beschaffenheit des leibes anderer menschen zu untersuchen, und um seine eigene bekümmert er sich am wenigsten; vielmehr folget der gröste hauffe seiner an-

gebohrnen unart, sich solchen dingen zu ergeben, die seiner gesundheit schnurstracks zuwider sind, und allerhand kranckheiten, und zuletzt einen frühzeitigen auch zuweilen schmertzhaften tod verursachen. Da nun bey solchem übel man nothwendig bey entstehender kranckheit genöthiget ist, seine zuflucht zu den ärtzten zu nehmen, und sich deren vorsorge anzuvertrauen; so sind diese auch allerdings schuldig, ihren patienten, oder die sonst ihre hofnung auf ihre geschicklichkeit gesetzet haben, zum wenigsten gewisse regeln vorzuschreiben, wie der menschliche leib durch eine ordentliche diät bey guter gesundheit zu erhalten sey, weil doch die gewalt des medici in abwendung der kranckheiten und des todes sehr eingeschränckt ist, da er hingegen, was die diät betrift, am meisten mit seiner kunst auszurichten vermag. Man siehet zuweilen in hitzigen fiebern sein unvermögen, da er gleichsam nur einen zuschauer und diener abgeben muß, durch dessen beyhülfe die natur, wenn sie nicht allbereit gar zu sehr entkräftet ist, manchmal einige erleichterung bekömmt, wenn aber dieselbe zu sehr geschwächet ist, und die kranckheit die oberhand bekommen hat, so ist er nicht vermögend, das geringste bey der sache zu thun. Vielen medicis ist die vorschrift zu erhaltung menschlicher gesundheit verächtlich, und setzen ihre zuversicht auf großprahlende arcana und panacäen, dadurch sie den leib bey beständiger gesundheit und langem leben erhalten wollen, damit aber nichts anders ausrichten, als daß sie ihren eigennutz und geldhungeriges gemüth verrathen. Daher denen ärtzten am meisten zu trauen, welche nach ihrem gewissen darzuthun sich bemühen, daß das hauptwerck, kranckheiten sowol zu verhüten, als auch zu vertreiben, auf eine gute und wohl eingerichtete diät ankomme. Denn, will man eine eigentliche beschreibung des menschlichen lebens machen, so sagt man, daß dasselbe nichts anders sey, als eine immerwährende bewegung des geblüts durch das hertz und alle blut-gefässe im gantzen leibe. Hingegen bestehet die haupt-ursache des todes in einer gäntzlichen nachlassung der bewegungen des geblütes in unserer maschine. Solchemnach ist richtig, daß die gesundheit nichts anders sey, als ein freyes ungehindertes exercitium aller sowol leibes als gemüths-verrichtungen, so von dem richtigen und ordentlichen umlauf des geblütes und guter beschaffenheit des ab- und aussonderungs-wercks unterhalten werden. Dazu gehören nun vornemlich die gemüths-bewegungen, die luft, essen und trincken, bewegung, ruhe, schlafen, wachen, die gewohnheit und besondere lebens-art eines jeden menschen. Wer diese dinge also gebrauchet, daß das geblüt dadurch nicht in unordnung gebracht wird, der hat die rechte methode und heilsamste kunst-regeln, ein langes leben und beständige gesundheit zu erhalten. Also ist sonnen klar, daß an dem rechten gebrauch dieser sachen, was die gesundheit betrift, sehr viel gelegen sey. Derowegen soll eines jeden menschen vornehmste sorge dahin gehen, daß er die gesundheits-regeln; welche den rechten gebrauch obbenanter dinge uns vorschreiben, auf das beste und fleissigste beobachten möge. Betrachtet man die gemüths-affecten, was können diese nicht vor unwesen in dem menschlichen cörper, wegen der genauen verbindung, den die seele mit selbigem hat, anrichten! Die erfahrung bezeuget, was vor ungleiche bewegungen verschiedene gemüths-neigungen, sonderlich ein brünstiges und sehnliches verlangen nach etwas und starcke einbildungen bey schwangern frauen, hervor bringen. Will man die wahrheit bekennen, so sterben mehr leute an gemüths- als leibes-kranckheiten; und wenn man nach dem ursprung der kranckheiten fraget, so hat mehrentheils ein heftiger gemüths-affect die gelegenheit dazu gegeben. Man sehe nur, was z. E. bey einer kindbetterin die affecten zu thun vermögend sind, wenn sie sich entweder zu sehr erzürnet, oder welches noch schlimmer, wenn sie heftig erschrickt. Wenn die ersten 14 oder 20 tage ihres kind-bettes gesund überstanden sind, so hat sie zwar an der übrigen gesundheit ihres leibes daher keine so grosse gefahr zu besorgen; hingegen ist doch gewiß, daß sie davon an denen brüsten beschwerliche und gefährliche zufälle bekommen kan. Z. E. roßartige entzündungen, knoten und geschwulst der brüste, daraus endlich eine gefährliche eyterung oder geschwüre entstehen. Hieraus siehet man erstlich, was unser cörper in ansehung der gesundheit aus kluger mäßigung der gemüths-affecten vor nutzen und vortheil habe. Ein fröliches und ruhiges gemüth ist fast die universal-artzeney, dadurch man seinen leib am besten vor allen kranckheiten, ja den frühzeitigen tod selbsten verwahren kan. Ist also ohnstreitig, daß ein aufgeräumtes und ruhiges gemüthe eines menschen höchstes guth in diesem leben mit allem recht zu nennen sey. Daß im übrigen auf eine richtige methode zu curiren das hauptwerck in der medicin ankomme, wird wol niemand in zweifel ziehen. Daher ein wahrer medicus in seinen curen zuförderst die heilsame bewegungen der natur in acht nehmen muß, vermöge welchen sie die kranckheiten, ohne die geringste

ringste beyhülffe eines medici blos durch stärckere und freyere circulation des geblüts und dadurch erregte evacuationes glücklich curiret. Zweytens: Denen kranckheiten sowol vorzubauen, als dieselben zu curiren, muß ein medicus bedacht seyn, sonderlich die evacuationes, so durch die schweiß-löcher und den stuhlgang geschehen, in gutem stande zu erhalten. Von denen kranckheiten der pflantzen und der thiere kan jede derselben besondere benennung nachgeschlagen werden.

Kranich: Dieses ist ein grosser vogel von hohen schenckeln und langem hals. Es sind der kraniche verschiedene arten, die sowol an grösse als an der farbe unterschieden sind. Eine ist ziemlich groß und hat kohlschwartze flügel, wird aber hier zu lande nicht gefunden; die zweyte ist weiß und schwartz, mit schönen goldgelben flecken in den federn. Die dritte sorte ist klein, hat aber besonders schöne schwartz und rothe federn. Die vierte art ist aschenfarbig mit grossen roth und schwartz vermischten spiegeln versehen. Die fünfte ist gantz weiß, wird aber in diesen gegenden wenig gesehen. Die gewöhnlichen kraniche, die wir hier im durchziehen gewahr werden, sind groß, und wiegen manchmal in die 12 pfund, der hals ist forne etwas weißlich, und hinten etwas schwartz; auf beyden seiten sind schwartze, hinten aber weisse federn; auf dem kopf ist er schwartz, hat aber schöne rothe flecken. Sonst aber ist er aschfarbig oder hellgrau. Die grossen federn der flügel krausen sich nach dem schwantze zu, und werden von den tartarn sonderlich hoch gehalten, und in gold und silber eingefaßt getragen. Es ist der kranich, ohngeachtet seiner wilden art, dennoch zu zähmen, wie man denn dergleichen auf den schloßplätzen grosser herren zuweilen herum gehen siehet. Es ist ein sehr wachsamer vogel. Wenn er schläfet, stehet er nur auf einem beine, damit er desto eher erwache; ja wenn sie ziehen, hat ordentlich einer unter dem truppe die wache, welcher sich etwas in die höhe setzet, und einen stein in die klauen nehmen soll, sobald er nun vermercket, daß er nicht sicher, sobald soll er er den stein fallen lassen, und dieses ist das zeichen, daß sie sich alle zusammen davon machen sollen. Sie ziehen gemeiniglich truppweise, und folget immer einer dem andern in der reihe nach. Ihr eigentlicher aufenthalt ist in den warmen ländern von Europa, Asia und Africa. Die kraniche, welche etwa hier zu lande brüten, verrichten solches meistentheils an sumpfichten orten in den wäldern, und bringen nicht mehr denn 2 eyer, zwischen welchen sie allemal einen stein legen sollen. Dieses vogels speise ist allerhand gewürm, sonderlich aber liebet er die fische; ohnerachtet er sehr vorsichtig und klug ist, wird er dennoch auf mancherley weise gefangen und berücket; in der brut-zeit wird er von den jägern geschossen, auch zuweilen lebendig, mit grossen wänden, die mit einem pferde gezogen, gefangen, wenn man aber diese brauchen will, muß man auch ein oder ein paar zahm gemachte kraniche dabey haben, welche die wilden locken. Man fänget sie auch mit langen wänden in der zug-zeit im frühlinge und herbst, dazu man ebenfals zahme kraniche brauchet, und stellet sie an sumpfigte örter im walde, wo sie sich aufhalten. Der vogelsteller hat alsdenn eine ordentliche hütte, welche im frühlinge vom fichten- im herbst aber von bircken-reißig gemachet ist. Sie werden auch auf diese weise in schlingen gefangen: Man nimmt einen abgeschnittenen stock, bohret auf beyden seiten löcher durch, in der mitten des rohres heftet man mit einer nadel eine bohne fest an, über dieselbe werden gewisse starcke schleifen am kopfe fest gemachet, an einem ende des stockes, auch wol in der mitte, wo es einem am besten gefällt, wird ein stein angebunden, welcher den stock an der erden hält, daß der kranich damit nicht fortfliegen kan. Man nimmt darzu gemeiniglich einen kleinen abgenutzten schleif-stein, welcher in der mitten ein loch hat, und desto eher kan befestiget werden. Wenn der kranich die bohne siehet, fället er herunter, stecket den kopf durch die schlinge, und fänget sich also selber. Auch werden einige mit ausgehöhlten kürbissen gefangen. Man überstreichet diesen inwendig um und um mit starcken vogel-leim; in die mitte wird ein grosser brum-käfer gethan; man stellet den kürbis an einen ort, sobald nun der kranich den brummenden käfer höret, wird er begierig denselben heraus zu langen, beschmieret sich aber darüber dergestalt mit dem leime, daß er am kürbis kleben bleibet, und also lebendig gegriffen wird. Kan man keinen solchen käfer bekommen, darf man nur ein zwiebel-blatt hinein werfen. Der rechte kranich-fang ist um Jacobi oder kurtz hernach, und währet so lange, bis es anfängt, kalt zu werden. Sie werden auch mit der karren-büchse geschossen, jedoch wer sie schiessen will, muß es gegen den wind thun. Das junge wildpret dieses vogels wird vor delicat gehalten, und in den küchen grosser herren verspeiset, obwol dasselbe etwas grob und unverdaulich ist; jedoch giebt es starcke nahrung, stärcket die nerven, machet eine helle stimme, mehret den saamen, und hilft bey entstehender wind-colica.

Wenn

Wenn man das kranich-fett in die ohren thut, giebt es den tauben oder harthörigen das gehör wieder. Es hat auch die tugend, daß es die wartzen, auch andere harte gewächse, so bisweilen am menschlichen leibe entstehen, erweichet. Des kranichs kopf, augen und bauch wird mit gutem nutzen zu den fistul-schäden und geschwüren der innern theile gebrauchet. Der kranich wird zur hohen jagd gerechnet.

Krannwits-beere, siehe Wacholder-beere.

Krantz: Ist ein ziemlich gewundener reif, so zur zierde oder lust auf dem haupte oder an den händen getragen wird: Mit dergleichen prangen jungfrauen und junggesellen bey ihrer verheyrathung. Es wird auch vor die häuser, wo wein geschencket wird, ein mit tannen-reisig oder wein-laub umwundener krantz gehangen. So heisset auch der kurtze umhang über die vorhänge der betten und fenster ein krantz. Endlich werden die in einem ziegel-ofen oberhalb des schlosses an bis oben hinaus rings herum an den 4 wänden des ofens geschrenckt eingesetzte mauerziegeln also genennet.

Krapp, siehe Grapp.

Krause-müntze, siehe Müntze.

Krauser salat, siehe Lactuke.

Krauß-kohl, siehe Kohl.

Kraut, siehe Kräuter.

Kraut: Wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse kopf-kohl, cabus- oder cappes-kraut genennet. Siehe Kopf-kohl.

Kraute: Wenn in denen weinbergen die breche verrichtet ist, so gehet die kraute an, welche gemeiniglich 14 tage, oder aufs längste 8 tage vor alt Johannis geschehen soll; sie bestehet in fleißiger ausjätung des unkrauts, grases und quecken, damit die berge gereiniget werden, und man die andere hacke desto bequemer vornehmen könne. Der wintzer aber soll rein krauten, und den stöcken die übrig gelassenen laub-rähmen benehmen, auch das kräutig von den gruben ausraufen lassen, damit die gedüngten gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geil und beste boden benommen werde; so fället auch der mehl-thau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch gras und kräutig zu finden. Der wintzer muß allezeit bey dem krauten heft-stroh bey der hand haben, damit er, wenn er an einen ort kömmt, an dem das oberste band überwachsen, er solches höher, und so lang und hoch, als er es am pfahl haben kan, anbinde, damit der wind keinen schaden thun möge. Nach der andern hacke muß er bey der darauf folgenden andern hefte vor sich und durch seine leute wieder fleißig krauten, und absonderlich die disteln und das hirsche gras, so nach der andern hacke geschwinde aufzuwachsen pfleget, und meistens auf den gedüngten gruben zu befinden, ausziehen, damit sie nicht dem stock die kraft benehmen, auch der berg dadurch gereiniget werde. Eine neue arbeit ist auch die beer- oder reinkraute. Diese wird um Laurentii oder aufs längste gegen Bartholomäi vorgenommen, wenn das holtz aufhöret zu wachsen, und zu reifen beginnet, da denn die weinberge von allen kräutig gäntzlich zu reinigen, die laub-rähmen mit abzulesen und einzubrechen, das kleine gesprösse wegzukneipen, und der stock von seinem übrigen holtze zu befreyen. Das kräutig müssen die wintzer nicht tragkorb- oder bündelweise wegtragen, damit die stöcke nicht zubrochen werden, sondern nur gemach und büschelweise. Diese letztere beer-kraute müssen sie fein bey zeiten verrichten, ehe die reife auf das gras fallen, und den dabey stehenden stock erkälten, oder auch die um diese zeit unverhoft einfallende mehlthaue ihme schädlich seyn mögen.

Kraut-eisen: Ist eine lange höltzerne glatt gehobelte tafel, in der mitte etwas quer über durchschnitten, und mit einem scharf geschliffenen und gantz schräg liegenden eisen quer über versehen, worauf das kraut oder die gurcken zum salate klein geschnitten werden, dieses wird auch ein salat-eisen genennet; ein kraut-hobel aber, wie solcher zum kraut-einlegen gebrauchet wird, ist um ein merckliches grösser, hat auch gemeiniglich 2 bis 3 eisen, und an den langen seiten 2 mit faltzen ausgestossene leisten, in welchen ein vierckigter kasten einer guten spanne hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun kraut zum einlegen scharpen will, werden die kraut-häupte in stücken, und die strüncke heraus geschnitten, der kasten voll kraut geleget, mit der hand eingedrucket, und also auf dem eisen hin und her gefahren, so wird das klein gemachte kraut zwischen denen eisen durch und in das untergesetzte faß fallen.

Kraut-garten, siehe Küchen-garten.

Kraut-hacken: Ist eine unumgänglich nöthige feldarbeit, welche bey dem cappes- oder cabus-kraut vorgenommen werden muß. Denn nachdem die pflantzen, so auf dem kraut-acker gestecket worden, bekleiben und anfangen zu wachsen, umhacket man sie fein gemach, und lüftet die erde nur dergestalt, daß sie locker bleibe, und die wurtzel unberühret sey, weil sie noch sehr zart ist. Das erste mal hacket man es glatt, das ist, die erde wird nicht herum gehäufelt; hernach aber etwan in 4 wochen, oder wenn

wenn das erdreich derb und grüne worden, behacket man es wieder, und häufelt die erde rings herum; zum andern male kan man es schon etwas derber und freyer hacken, und ihm besser an die wurtzeln kommen, als das erstemal. Wenn nach dem umhäufeln ein regen einfället, so kömmet den pflantzen solches sehr wohl zu statten. Wenn das kraut nicht vor Jacobi gehacket wird, pfleget es keine sonderliche häupter zu bekommen.

Kraut-haupt, siehe Kopf-Kohl.

Kraut-stampfe: Ist ein kleines rundgebogenes und scharfes eisen mit einem langen höltzernen stiel versehen, womit das kraut, die kraut-strüncke, möhren und das gras klein gestampfet wird, ehe das vieh solches bekommt.

Kraut stecken, siehe Pflantzen.

Kraut-stickel: Ist ein von harten holtze verfertigtes, an dem einem ende zugespitztes, an dem andern aber mit einem gleich ausgehenden von selbst gewachsenen haacken versehenes werckzeug, womit bey versetzung der kraut-pflantzen die löcher dazu in die erde gemachet werden. Siehet aus wie ein winckel-haacken, und kommt das lange stück in die erde, indem man auf das kurtze neben-ende mit der hand drücket.

Kraut-strich: Siehet aus als wie ein grosser erndterechen, oder so genannter nach-harcken, sowol was den balcken, als was den stiel anbelanget, hat aber nur 3 in gleicher weite von einander stehende breite und unten etwas kolbigt zugespitzte zincken, womit die kraut-pflantzerinnen im felde auf den kraut-stücken gleiche linien ziehen, die pflantzen darnach stecken zu können.

Kraut-strüncke, Kraut-sturtzeln: Heissen die dicken stiele, worauf das kraut stehet. Wenn das kraut herunter, werden sie auch aus dem acker gezogen, der obere theil vor das vieh geschnitten oder gestampfet, das übrige aber, wo die feurung theuer, verbrannt, oder auf haufen geschüttet, daß es zum dünger werde. Man kan aber solche auch schälen, brühen, in scheiben schneiden, und mit fleischbrüh als kohl-rüben zurichten: Auf solche weise kommen sie auch in die klöser oder knödeln.

Kraut-stücke, Kraut-land: Heisset derjenige acker, worauf kraut, kohl, rüben, möhren, flachs, hanf, rc. erbauet wird. An manchen orten wird ein stück brach-feld zum kraut-lande genommen, und das folgende jahr gerste darein gesäet; an manchen aber haben die bauren besondere kraut-stücke, welche trift- und hutfrey sind, auch zuweilen kraut-gärten genennet werden.

Krebs: Diese werden billig mit unter die fische gerechnet, ohnerachtet sie dem augenschein nach, sowol was ihre gestalt, als auch natur und eigenschaft betrift, sehr weit von einander unterschieden sind. Einige wollen sie unter die amphibia oder solche thiere zählen, welche sowol in- als ausser dem wasser leben können, welches aber falsch; denn obschon ein krebs 2 bis 3 tage ausser dem wasser, zumal wenn man ihn mit milch besprenget, und immer frisch gras giebt, leben kan, so befindet sichs doch, daß er währender zeit vom leibe viel abnimmt, und endlich gar abstehet. Seine gestalt betreffend, so ist er, wie bekannt, mit einer hörnern schaale allenthalben umgeben, welche, so lange der krebs lebendig, schwartz oder bläulicht ist, wenn er aber gesotten wird, sich roth färbet. Der schwantz ist gleichfals mit einer solchen hornigten materie bedecket, welches aber allenthalben gelencke hat, und sich nach gefallen regen kan. An dem unter-leibe hat er 6 scheeren und 4 füsse, nemlich 2 grosse scheeren fornen, und hinter denenselben noch 4 kleine, so aussen an denen spitzen die gestalt der füsse haben, hinter diesen aber noch 4 füsse; mit den 2 grossen scheeren, so er von einander thun kan, fasset er alles, was er ergreifet, und bringet es auch damit zum munde, frisset auch so begierig damit, daß man einen vielfraß nicht besser als mit einem krebs vergleichen kan. Seine zähne hat er im magen, und wenn er im früh-jahr seine schaalen ableget, welches alle jahr im May oder Junio auf eine gantz unbegreifliche art geschiehet, so hat er auf beyden seiten des magens 2 weisse rund erhabene steine, welche sich mit dem anwachs der neuen haut verzehren. Wenn er auf sothane weise seine haut geändert hat, nennet man die krebse mieter oder mausterer, alsdenn haben sie eine gantz dünne haut, und wird ihnen zu der zeit von den fischern am meisten nachgestellet, weil er alsdenn am angenehmsten zu essen, und werden butter-krebse genennet. Das männlein hat unter dem schwantz, wo derselbe an den leib stösset, 2 bärtlein, so die geburts-glieder desselben sind, das weibgen aber hat nicht nur daselbst ein plattes hertzförmiges schildlein, sondern auch einen breitern schwantz, damit sie ihre brut desto besser darunter verbergen können. Diese bestehet aus einer grossen menge kleiner runden eyer, welche sie anfänglich innerlich tragen, hernach aber im frühling, da sich dieselben ausserhalb leibes begeben, unter den schwäntzen haben. Sie haben kein blut, sondern an dessen statt einen weissen saft. Sie richten sich nach dem mond, und nehmen mit selbigem ab und zu,

sowol was das fleisch als die schaalen betrift; und wenn der monat kein r hat, nemlich im May, Junio, Julio und August, sind sie nicht wohl zu essen. Denn da bekommen sie in der fuge des schwantzes weisse fäden, welche man zwirn nennet. Ihre vermehrung geschiehet mehrentheils im Mertz und April. Merckwürdig ist, daß sie jährlich einmal, ihre nahe an den augen liegende mägen verzehren und mit den krebs-steinen zugleich wieder einen neuen bekommen. Wenn sich die krebse im sommer häuten, so wird in dem magen der männlein der wasser-saft, der in ihnen stecket, harte und zu 2 steingen, gleich den weissen zucker-plätzgen, diese werfen sie, wenn sie völlig reif sind, ab, deren gebrauch in der medicin sehr groß ist. Die bach-krebse sind überhaupt denen strohm-krebsen vorzuziehen, indem ihr fleisch fester und schmackhafter als der letztern ist, auch eine schönere rothe farbe im sieden bekommen. Ihrem temperament nach sind sie kalt und feucht, und daher etwas hart zu verdauen, wenn sie aber einen gesunden magen antreffen, der wohl verdauen kan, geben sie starcke nahrung. Die schweine sind denen krebsen sehr gefährlich und zuwider, denn wenn ein schwein irgends unter einem karn, worauf krebse befindlich, nur von ohngefehr durchläuft, stehen alle krebse ab: Da auch die krebse unter den fischen vor raub-thiere mit zu achten, so thut man sie selten zu andern fischen in die teiche, indem sie alles, was sie bezwingen können, auffressen, jedoch müssen sie auch öfters selbst der fische beute seyn, insonderheit wenn sie weiche schaalen haben. Sie sind leicht zu fangen, denn sie gehen leicht in die reisen, und darf man nur einen alten pferde kopf ins wasser legen, so kriechen sie häufig hinein. Wenn auch auf den krebs-biegeln ein geschundener frosch gebunden wird, kan man sie mit selbigen leicht heraus ziehen. Bey starcken donner-wettern tritt der krebs gern an das ufer, und des nachts gehen denn die fischer mit fackeln längst dem ufer, und lesen sie mit den händen auf. Denen fisch- und krebs-dieben ist nicht besser zu steuren, als wenn die aufsicht über die fischerey denen jägern anvertrauet wird. Denn weil diese in ihrem bezirck selten ohne geladen gewehr sich sehen lassen, so werden jene dadurch so vielmehr in furcht gesetzet. Jedoch ist auch diesfals wohl acht zu haben, daß der forst-bediente dem diebe nicht durch die finger siehet, und mit ihm theilet. Sonst giebt es auch noch verschiedene arten meer-krebse, als hummers, die zuweilen aus America zu uns gebracht werden, krabben, taschenkrebse, und solche sind zum öftern von einer monströsen grösse, und die ersten zu 3 viertel ellen, und eine scheere einer mannes hand lang und groß. Das fleisch ist zähe und grob, doch werden sie an grosser herren tafeln gespeiset, wiewol man gemeiniglich nur das eingeweide, und was in der nase oder im kopfe stecket, heraus nimmt, den schwantz und scheeren aber den aufwärtern lässet. Daher behalten unsere bach-krebse billig den vorzug. Diese kan man auf folgende weise mästen: Man nimmt grosse frische krebse, die nicht beschädiget sind, spühlet sie rein ab, setzet sie in einem zuber, da wasser darinnen gewesen, in einen kühlen keller, sprenget des abends milch-rahm über sie her, daß sie überall weiß werden, so naschen sie den rahm auf, werden fett und wohlschmeckend davon, man muß sie aber abends und morgens mit frischen wasser wieder abspühlen, denn wenn der milch-rahm sauer wird, sterben sie. Dieses kan man 14 tage, oder so lange man will, continuiren, allein es müssen die, so abgestanden, allemal heraus gelesen werden; man darf auch nur in ein gut starckes bier ein ey schlagen, die krebse damit besprengen und sie verdeckt stehen lassen. Andere befeuchten das gefässe, darein man sie thun will, des morgens mit bier und abends mit milch-rahm oder sahne. Die krebse sind eine so angenehme als gesunde speise, denn sie reinigen und versüssen das geblüte und führen alle säure und den tartarum ab, wehren dahero allen davon entstehenden kranckheiten, sonderlich den stein-schmertzen, und sind, wenn sie mit fenchel- und dillensaamen gekochet, oder eine kraft-brühe daraus gemachet wird, insonderheit denen schwind- und lungensüchtigen sehr zuträglich. Und was die sogenannten krebs-augen in der medicin vor gute würckung thun, ist männiglichen bekannt. Die krebsschaalen und scheeren zu zarten pulver gestossen, mit rosen-öhl zu einer salbe vermischet, heilet die von gesaltzener feuchtigkeit entstehende krätze, wenn man sich damit salbet. Frisch ausgepreßter krebs-saft wird auch mit guten nutzen über allerley entzündete geschwulsten, und wenn man sich verbrannt, im rothlauf und andern zufällen mehr mit nicht geringen effect gebrauchet. Ein todter krebs in die maulwurfs-haufen geworfen, vertreibet sie. Das wasser, worinnen krebse gekochet worden, über den kohl gesprenget, vertreibet die raupen und ander ungeziefer. Wer schöne blumen und gewächse hat, soll das wasser aufheben, worinnen krebse, so in fliessenden wassern gefangen, und ohne saltz gekochet sind, die blumen damit begiessen, so wird er mit verwunderung derselben geschwindes aufwachsen ersehen.

sehen. Die krebse werden auf mancherley art zugerichtet. Im ragout geschiehet es also: Man wäschet sie wohl, kochet sie im wasser, putzet sie fein ab, machet die schwäntze davon, die übrigen schaalen aber werden nebst dem, was im leibe sitzet, zu dem coulis gebräuchet; nimmt darauf die schwäntze, schneidet das äusserste kleine ende, welches an dem leibe sitzet, davon, thut einige championen, trüffeln, artischocken-boden und spargel-spitzen dazu, wenn es die jahres-zeit ist, und thut solches in eine casserole, mit einem stück butter, giesset ein wenig brühe daran, lässet es bey gelindem feuer kochen, und würtzet es mit saltz, pfeffer, einer grossen zwiebel, und einer citronen-scheibe. Das coulis zu machen, so stösset man die krebs-schaalen nebst einem halben dutzend süssen mandeln; nimmt darauf 2 bis 3 scheiben von gelben rüben, pastinacken, und grossen zwiebeln, lässet solches mit ein wenig frischer butter in einer casserole halb braun werden, thut darauf semmel-rinden, nachdem man viel oder wenig coulis machen will, und nachdem man viel krebs-schaalen hat, dazu, giesset gute fisch-brühe daran, würtzet es mit saltz, pfeffer, würtz-nelcken einer kleinen jungen zwiebel, petersilien und championen, lässet es zusammen eine halbe stunde gelinde kochen, vermenget hernach die gestossenen krebsschaalen mit diesem coulis; lässet es zusammen einmal aufkochen, schläget es durch ein haar-tuch, und siehet zu, daß das coulis eine gute farbe habe; mit diesem coulis wird das vorgemeldte ragout dicklich gemachet, wenn solches geschehen, und dasselbe einen guten geschmack hat, so richtet man es warm zu einem bey-gericht an, oder richtet damit andere gerichte von fischen zu. Eben dieses coulis brauchet man auch zu den bisquen oder kräftigen potagen von krebsen, dazu es aber etwas flüßiger seyn muß. Es ist auch zu mercken, daß wenn das coulis durchgeschlagen ist, selbiges nicht kochen müsse, damit es nicht gerinne, sondern es muß nur auf heisser asche warm gehalten werden. Auf englische art machet man die krebse also: Wenn die krebse mit wasser gekochet worden, putzet man die schwäntze ab, machet die füsse davon, die scheeren aber lässet man daran, und nimmt die grossen schaalen davon. Thut sie darauf in eine casserole mit ein wenig frischer butter, einigen championen und trüffeln, giesset ein wenig fisch-brühe daran, wie auch 2 bis 3 löffel voll krebs-coulis, und lässet sie bey gelindem feuer gemach kochen. Will man nun anrichten, so wird die brühe mit dem gelben von ein paar eyern dicklich, welches man zuvor mit ein wenig süssen rahm und etwas gehackter petersilie vermenget hat. Wenn der geschmack wohl gerathen, richtet man es warm zu bey-gerichten an. Auf polnische manier nimmt man eine beliebige menge krebse, wäschet allen morast rein ab, kochet sie in einer casserole mit frischer butter, mit einem bündgen, einer mit 4 würtz-nelcken gehackten grossen zwiebel, saltz, pfeffer, und einer hand voll petersilie, giesset ein nösel breyhan darauf, es muß aber etwas viel saltz daran gethan werden, lässet sie hernach so lange kochen, bis die brühe auf ein glas voll eingekochet ist, decket darauf die casserole zu, und läßt sie auf einem geheißten casserol-loche stehen, darinnen aber kein feuer mehr ist, auf den deckel der casserole aber leget man heisse asche, damit die krebse heiß bleiben, leget die krebse ordentlich in eine schüssel, thut die sausse nebst der petersilie darüber, und richtet sie zum bey-essen an. In der pfanne werden die krebse also zugerichtet: Man nimmt gute fluß-krebse, wäschet sie rein, thut in eine casserole ausgeschmoltzenen speck, nebst etwas dünn geklopften kalbfleisch und schincken-scheiben, einige championen und gehackten kleinen zwiebeln, mit saltz und pfeffer, und einigen stengeln feiner kräuter, welche in ein bündgen gebunden worden; wenn solches etwas heiß worden, so wird es herum gerühret, und leget die annoch lebendigen krebse, an welchen noch die scheeren und füsse, ordentlich darauf, decket die casserole mit einem silbernen teller zu, und lässet sie auf einem nicht gar zu sehr geheitzten casserol-loch gar werden. Wenn sie nun geschwitzet haben und wie ein gedämpftes essen in ihrer brühe gar worden, so nimmt man die krebse heraus, und leget sie so lange in eine andere casserole, und lässet die brühe nebst den andern sachen, womit die krebse gekochet worden, ein wenig anbacken, thut darauf einen kochlöffel voll gutes coulis und ein gut glas champagner-wein dazu, fettet die sausse wohl ab, und thut so viel saltz, als nöthig ist, dazu, und schläget die sausse durch, leget die krebse in eine schüssel und schüttet die sausse darüber. In den frantzösischen küchen präpariret man sie auch auf diese weise: Man nimmt klare erbis-brühe, thut in einen topf so viel, als dessen nöthig zur potage, nebst einem püschel thimian und majoran, 2 bis 3 zwiebeln, saltz und genugsame butter, wie auch etwas champignons. In einen andern kleinen topf thut man 50 bis 60 wohl gereinigte krebse, nebst saltz, butter, würtz-nelcken, muscaten, etwas eßig, feiner kräuter, und einer zwiebel, lässet solches zusammen eine stunde kochen; leget brod-rinden in eine schüssel, giesset die

die wohlgewürtzte erbs-brühe darüber, und thut etwas von der sausse, darinne die krebse gesotten worden, dazu.

Krebs-augen, oder besser Krebs-steine: Ihrer ist allbereits im jetzt vorhergehenden artickel gedacht worden, daher nur noch dieses kürtzlich zu erinnern ist; daß die sogenannten krebs-augen aus dem wasser-saft des männleins ihren wachsthum haben. Die von lebendigen krebsen sind besser als der schon gesottenen, und befinden sich in der mauster-zeit inwendig der nase, oder vielmehr am magen des krebses. Sie haben eine versüssende kraft, dämpfen im menschlichen leibe alle säure, und werden dahero als eines der allgemeinsten hauß-mittel wider den sod, colick, stein-schmertzen, seiten-stechen, hitzige und abwechselnde fieber, mit oder ohne zusatz anderer dinge täglich gebrauchet. Pulverisirte krebs-augen in frische wunden gestreuet, stillet das bluten derselben. Krebs-augen mit limonien-saft, oder destillirten essig solviret, vertreiben das lenden- und nieren-weh, und führen den sand und gries ab. Wer von einem fall oder schlag geronnen geblüt bey sich hat, der nehme krebs-augen, lindene kohlen und kerbelkraut, gepülvert und unter einander gemischet, eines halben loths schwer in einem trunck warmen essig auf einmal ein, und schwitze darauf, dieses dienet auch vor das fieber. Wenn gepülverte krebs-augen mit eßig und saltz-wasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse milch daraus, welche alte schäden heilet, wenn man sie damit bestreichet. Betrüger machen sie aus weisser erde, oder zerstossenen tobacks-pfeifen so genau nach, daß man sie von den wahren nicht unterscheiden kan. Aus Moscau, Pohlen, Ungarn und der brandenburgischen Marck bringet man sie fässerweise zu uns. Die krebs-augen werden also präpariret: Man wäschet solche in laulichten wasser und wenn sie trucken, stösset man sie im mörsel. Hierauf werden sie auf einem steine so klar als mehl gerieben, und mit wasser angefeuchtet, daß sie wie ein brey werden. Endlich drücket man solche mit einen coffee-löffel oder höltzlein durch einen kleinen trichter auf ein papier und läßt die häufgen, so durchfallen, trucken werden. Auf diese art wird auch hirschhorn, corallen rc. präpariret.

Krebs-blume, siehe Löwen-zahn.

Krebs-butter, wie solche an speisen zu gebrauchen, wird also gemachet: Man putzet die schaalen von denen ausgebrochenen krebsen sauber; daß nichts nasses darinnen bleibe, stösset sie im mörsel, und leget ein ziemlich stück ungesaltzene butter dazu, stösset dieses alles ferner durch einander, nimmt es mit einem rahm-löffel heraus, thut es in eine casserole oder tiegel, setzet es aufs feuer, und läßt es rösten. Wenn dieses genugsam geschehen, so schüttet man es in ein haar-tuch, oder nur in eine serviette, und zwinget es durch, so ist sie fertig. Oder man nimmt ein halb schock mehr oder weniger lebendige krebse, hacket ihnen forne die nasen ab, daß die galle heraus kömmt, stösset sie alsdenn mit butter im mörsel ab, und röstet sie wie die vorigen, zwinget sie wie die vorigen durch, so ist es geschehen. Allhier ist annoch einer sehr delicaten zurichtung der krebse zu gedencken: Man kochet die krebse mit wasser und saltz ab, putzet die schwäntze, und machet sie sauber, nimmt karpfen-milch, welche in einer wohl gewürtzten brühe gar gekochet worden, schneidet dieselbe in stücken, in der grösse der krebs-schwäntze, und füllet mit beyden eins um das andere kleine spiesgen an, tuncket dieselbe in krebs-butter, bestreuet sie mit zarter semmel-krume, und bäcket sie hernach.

Krebs oder Rancker der bäume: Es ist dieses eine der gewöhnlichsten kranckheiten der bäume, dadurch dieselben verderben und absterben. Man kan sie daran erkennen, wenn die rinde hin und wieder hügel oder bückelgen aufwirft, worunter schwartze flecke zu sehen, die immer weiter fressen und endlich den gantzen stamm einnehmen. Diejenigen gärtner, bey denen der alten aberglaube noch starck herrschet, geben die ursache an, wenn ein solcher baum im zeichen des scorpions oder krebses gesetzet oder gepfropfet worden. Allein mit viel bessern grunde hat man dargethan, daß krebs, rancker und brand aus der bösen eigenschaft des erdreichs, und daher entstehenden oder aufwallenden bösen säften, so sich zwischen der rinde entzünden, auch von dem unzeitigen pfropfen ursprünglich herrühren. Diesem übel abzuhelfen, muß man die flecken oder schadhafte örter mit einem pfropf-messer glatt, und bis aufs leben abschneiden, hernach mit baum-wachs oder andern guten baum-salbe bestreichen, da es denn nicht allein wieder zuwächset, sondern sich auch der baum wieder erholet und früchte bringet. Es ist auch eines von den gemeinsten mitteln wider den krebs das schröpfen, wovon an seinem orte soll gedacht werden.

Krebs-wurtz, siehe Natter-wurtz.

Krebs-geschwüre oder Krebs-schaden, lat. Carcinoma: Der krebs ist zweyerley art, offener nemlich und verborgener, davon jener gantz und gar unheilbar, dieser aber sehr schwer und mit mühe manchmal noch

noch curiret werden kan: Doch giebt Hippocrates den rath, daß man auch den verborgenen krebs in ruhe lassen solle, weil er leicht durch den gebrauch derer medicamenten verschlimmert werden könne, daß er den patienten nur desto eher ums leben bringe. Es entstehet der krebs an fast allen orten des leibes, vornemlich aber wo viel drüsen sind, und daher sonderlich in den brüsten, darbey denn vielmal die solcher orten sich findende adern dick aufschwellen, und gleichsam wie die füsse eines krebses sich ausdehnen, von welcher gestalt dieser üble zufall seinen namen hat. Es ist derselbe in wahrheit eine der schlimmsten, beschwerlichsten und grausamsten äusserlichen kranckheiten, welche von enormen schmertzen begleitet wird. So lange nun die haut darüber noch gantz, heißt er eben ein verborgener krebs, wenn aber solche geöfnet und exulceriret, wird er ein offener krebsschaden genennet. Eine art krebshaften oder bösartigen geschwüres, so sich ins gesichte um den mund und die nase setzet, und erst mit einem kleinen bläsgen anhebet, auch in jahr und tag wenig zunimmt, wird noli me tangere genennet, doch greifet dieses kaum in einem monate so viel um sich, als manchmal der eigentliche krebs in einem tage zu thun pfleget. Was des krebses anfang und zunehmen betrift, so spühren die patienten anfangs eine kleine harte geschwulst, welche manchmal lange klein und ohne zunehmen bleibet, mit der zeit aber wird selbige etwas grösser. Im anfange ist entweder gar kein oder doch sehr wenig schmertzen vorhanden, daher die patienten es fast nicht achten, allein es nimmt derselbe mit der zeit zu, und wird endlich gantz unerträglich und grausam. Wenn die patienten medicamenten zu gebrauchen anfangen, um die geschwulst vertreiben zu wollen, so nimmt dieses übel oft in einem monate mehr zu, als sonst in einem gantzen jahre, wenn sie nichts daran gebrauchen, bricht endlich auf, und wird ein abscheuliches geschwüre daraus, welches grausam stincket, und fast unerträglich schmertzet. Wenn der krebs verdeckt oder es ist derselbe nur annoch ein scirrher, und die patienten wollen gleichwol selbigen wegzuschneiden nicht ausstehen; so muß man nur, so viel möglich, die schmertzen zu lindern und erträglich zu machen suchen, weil sie gäntzlich nicht zu heben sind. Und wäre es sehr zu wünschen, daß man kräftigere mittel wider diese kranckheit erfinden mögte, als man bishero gehabt, denn die jetzigen machen es mehrentheils schlimmer. Innerlich dienen indessen, nebst einer guten diät, die bekannten holtz-träncke, die antispasmodischen und nerven-stärckenden pulver, bey vollblütigen ist auch das aderlassen gar zuträglich.

Kreen, siehe Meer-rettig.

Kreide, Ist eine zarte weisse erde, so zum schreiben, zum zeichnen, wie auch zum anstreichen und weissen der wände gebrauchet wird. Nicht weniger werden die weissen wollenen kleider damit gereiniget, indem man den fleck damit so viel mal bestreichet, und wieder ausklopfet, bis sich solcher verlieret. Auch werden die sauren biere damit angemachet und verbessert. Sie trucknet faule fliessende schäden, dienet wider die rose und entzündungen, und die mahler färben damit, wenn sie zuvor gebrannt worden. Man findet sie in Deutschland an vielen orten, die beste aber kömmt aus Franckreich und Candra.

Kresse: Es finden sich unterschiedene gattungen dieses krautes. Denn da ist die garten- die wilde oder brunnen-kresse, und die indianische kresse. Die garten-kresse ist wieder dreyerley, die gemeine garten- oder sommer-kresse hat lange, schmale und zerkerbte blättergen, treibet einen langen dünnen stengel, welcher auf dem gipfel kleine weisse blümgen hat, nach denen breite, runde, mit dem rothgelben scharfschmeckenden saamen angefüllte hülsgen wachsen. Diese kresse wird zu anfang des frühlings auf ein mist-gebeet gesäet, damit man ihrer bey zeiten unter dem sallat haben möge; man kan sie fast alle 14 tage in ein gutes garten-land säen; der saame dauret bis ins 2te jahr. Das kraut ist nicht so hitzig als der saame; reiniget das geblüte, und dienet wider den scharbock, wenn man solches des morgens auf einem butter-brod isset, eröfnet es die verstopfte leber und andere gänge. Der saame gestossen, und ein halb quentlein in wegerich-wasser eingenommen, tödtet die bauch-würmer. Ein quentlein gepülverten kreß-saamen in wein getruncken, und darauf geschwitzet, curiret und zertheilet das geronnene geblüte; wer durch einen schlag-fluß mangel an der sprache leidet, soll oft kressen-saamen käuen. Das destillirte kressen-wasser hat mit dem saamen einerley wirckung, wenn man etliche loth davon trincket, vertreibet es das blutspeyen, reiniget und heilet sowol als der frisch aus dem kraute gepreßte saft allerley unreine und um sich fressende schäden. Wenn man es in eßig kochet, und auf die kröpfe leget, vergehen sie davon. Die winter-kresse vergehet nicht so wie die erste mit dem sommer sondern bleibet über winters, wird erstlich im frühling durch den saamen in ein gutes feuchtes garten-land gesäet, hernach aber durch zertheilung

der wurtzeln vermehret. Wenn sie einmal in den garten kommt, darf man weiter keine mühe mit säen haben, weil sie ohnedem wohl bleibet, und wenn die blätter gleich abgeschnitten werden, so wächset sie doch allemal von neuen wieder aus. Sie wird, wie die vorige unter die sallate gethan, der saame dieser kresse hält sich über 2 jahr nicht. Die gefüllte wiesen-kresse, welche unter den zaserigen winter-gewächsen gehalten wird, will einen feuchten grund haben, und muß im September durch zerreissung des stockes fortgepflantzet werden. Die sogenannte wilde born- oder brunn-kresse wächset bey allen frischen quellen und wasser-adern. Dieses kraut hat eine sehr saubere wurtzel, welche aus lauter weissen fäserlein bestehet, welche unter dem wasser den saftigen, dicken, hohlen, weissen und in etliche gelencke eingetheilten stengel unterstützen, welcher ausser dem wasser glatt, gestreift, grün und ästicht ist, auch meistens auf dem schlamm der erden lieget. Die blätter sind erstlich dunckelgrün, saftig und rund. So bald sie aber in die höhe wachsen, werden sie länglich rund, wie an den weissen senf, und zertheilen sich in 2 oder 3 absätze, bis sie in eine ungleiche spitze sich endigen. Sie stehen auf einem langen stengel, und sind gantz glatt, am geschmacke aber der garten-kresse nicht ungleich, doch etwas milder. Die blüthe kommt theils zwischen denen flügeln, theils an denen spitzen des stengels und deren zweiglein hervor, und bestehet aus kleinen, weissen, vierblätterigten und creutzförmigen blümgen, in deren mitte gelbe spitzlein sitzen, welche sich endlich aufthun, und in lange ährlein heraus wachsen. Wenn solche abgefallen sind, kommen an kleinen stielgen, schötlein eines zolles lang hervor, welche sich oben etwas krümmen, und die kleinen goldgelben saamen-körnlein in 2 gefächern und reihen, welche durch eine scheide-wand unterschieden sind, in sich halten. Diese schötlein springen nicht von einander, wenn man sie anrühret; worinne sie von der wiesen-kresse unterschieden wird: Gleichwie dieses kraut, ingleichen durch die lange schötlein von der garten-kresse, so rundlichte hülsen träget, unterschieden werden kan. Es blühet lang, und bleibet das gantze jahr grün. Es hat dieses kraut, so lange es frisch ist, ein sehr flüchtig und durchdringendes saltz in sich, so doch mittler natur ist, sammt etwas aromatischen öhls und vielen wässerigen theilgens, daher man vermittelst der destillation viel saltziges wasser, eine ziemliche quantität flüchtiger und alcalischer spiritus, und etwas öhl daraus erhalten kan, daraus zu schlüssen, daß es zwar mit der garten-kresse einerley kräfte habe; doch aber etwas temperirter ist, sowol im eröfnen, als im zertheilen. Man brauchet am meisten den saft und den saamen davon, welcher alle unreinigkeit aus dem kleinen geäder des gekröses, der lunge, der nieren und gebär-mutter treibet, mithin gegen das abnehmen, kurtzen athem, lenden-stein, bleichfarbe, hertz-klopfen und aufhörung des puls-schlages treflich gut ist. Man brauchet den saft entweder allein, oder mit zucker, täglich 2 mal ein paar löffel voll. Man kan solchen auch in einer fleisch-brühe mit kerbel, petersilie, bachbungen, maslieben, gülden wiederthan und merrettig geniessen, und etliche wochen damit anhalten. Wenn man eine suppe von brunnen-kresse oder kerbel kochet, und 20 gran pulverisirten garten-kressen-saamen dazu nimmt, und abends und morgens zu sich nimmt, so zertheilet es den nieren- und lenden-stein, der von vielen sitzen angewachsen; man muß aber einige wochen damit anhalten. Es soll dieses kraut denen, welche zu der dörr- lungen- und leber-sucht geneigt sind, sehr dienlich seyn, und den schleim von der brust lösen, auch das quartan-fieber vertreiben. Vermischet man den saft, oder auch den saamen der brunnen-kresse mit schmeer- oder gänse-schmaltz, und brauchet ihn als einen umschlag oder salbe am haupte, so heilet er den bösen grind. Das destillirte wasser, der spiritus, die conserven, und essentz von der brunnen-kresse werden gar nützlich gebrauchet zur reinigung des geblütes, und zu denen innerlichen verstopfungen und fäulung der leber und miltz, sonderlich aber im scharbock; in der rothen-ruhr wird der brunnen-kreß-saamen vor ein trefliches mittel gerühmet. In der küchen wird der brunnen-kreß zu allen zeiten des jahres gebrauchet. Man schneidet ihn gantz klein, wäschet solchen in einem siebe in brunnen-wasser rein ab. Hernach thut man es, wenn das wasser abgelaufen, in einen topf, in welchen vorher ein klein wenig brunnen-wasser gethan worden. Lässet beydes zusammen kochen, und wenn er im kochen ist, muß er unterweilen mit dem koch-löffel umgerühret werden, damit er nicht anbrenne. Wenn er nun weich und fast gar ist, pfleget man das wasser abzuseigen, und hernach ihn in butter zu rösten, an welchen vorher ein wenig fleisch-brühe gegossen wird, wobey auch das saltz nicht zu vergessen; man kan ihn auch mit klein geschnittenen speck in einem tiegel braten. Ingleichen, wenn man den brunn-kreß anrichten will, und völlig fertig ist, können zuvor einige eyer darauf geschlagen werden, welche man aber sammt der brunnen-kresse mit

mit dem pfannen-kuchen-schäufelgen fleißig umrühren muß. Oder will man die eyer in einem kleinen töpfgen querlen, und auf den brunn-kreß herum schütten und umrühren, ist es noch besser. Wenn man koch-sallat oder lattich unter den brunnen-kreß mengen will, schmecket er sehr angenehm, jedoch muß der brunnen-kreß vorher fast gar seyn, wenn man den klein geschnittenen sallat hinzu thun will. Wenn man den saft der brunnen-kresse in die ohren thut, so stillet er die zahn-schmertzen, welche von kalten flüssen entstehen.

Kresse, ein fisch, siehe Gründling.

Kretzschmar, siehe Schencke.

Kreutz, siehe Creutz.

Kreutzer, siehe Creutzer.

Kreutz-flügel, siehe Creutz-flügel.

Kreutz-kraut, Kreutz-wurtzel: Ist zweyerley art: Die gemeine kleine hat eine zaßlichte wurtzel. Die blätter gleichen fast denen senf-blättern, sind dunckelgrün, bleibet niedrig und breitet sich aus. An den kurtzen stengel kommen gelbe blumen, worinne saamen, der verflieget. Die andere art ist grösser mit breiten, haarichten und übelriechenden blättern. Es grünet den gantzen winter durch, und wird zu kräuter-sallaten genommen. Auch ist es denen canarien-vögeln eine lecker-speise. Dieses kraut, nebst epheu-blättern gehacket, und in butter gekochet, giebt eine gute brand-salbe. Mit dem safte kan man frische wunden, grind und raute heilen, wenn sie oft laulicht damit gestrichen werden.

Kreysende gebährende weiber: Das weibliche geschlecht ist nicht nur dem ausspruch des Schöpfers: Du solt mit schmertzen kinder gebähren; sondern auch unzählig vielen zufällen und kranckheiten unterworfen, vornemlich bey ihrer geburts-arbeit, da durch die reinigung oder den verlust des fliessenden geblüts die kindbetterinn nicht wenig abgemattet wird. Was nun das gebähren selbst betrift, so werden darunter begriffen, erstlich die sogenannten wehen, d. i. die krampfichten bewegungen in der mutter, dadurch die mütterliche bürde mit der nachgeburt ausgetrieben werden soll. Zum andern die gehörige erweiterung des mutter-mundes; drittens das richtige aufspringen der after-bürde und herausschiessung des darinnen enthaltenen wassers; viertens das rechte eintreten des kindes; fünftens das nicht über die zeit anhaltende innestehen des kindes; sechstens und siebendes das freye und zeitige nachkommen der nach-geburt. Durch die sogenannten wilden wehen wird die kreissende sonderlich geschwächet und mitgenommen, ob sie gleich zur haupt-sache selbst nichts beytragen, denn das beste ist, wenn sich die kindbetterinn durch drücken und anhaltung des athems selber hilft, dadurch dieselbe denen wahren wehen so kräftig zu hülfe kommen kan, daß die wehen dadurch in ihrer kraft unterhalten und gestärcket werden. Dahingegen durch vergebliches schreyen die wehen vor der zeit nachlassen. Bevor die nach-geburt gerissen und das wasser gesprungen ist, hoffet man vergebens auf das kind, daher man warten muß, bis die häute der after-bürde gehöriger massen von sich selbst springen, und denen unbesonnenen heb-ammen verwehren, die nach-geburt mit einer nadel, oder mit den nägeln aufzuritzen, wie es bisweilen zu geschehen pfleget. Sobald das kind zur welt gebohren worden, muß dieses die erste sorge seyn, daß die wöchnerin in ein wohl durchwärmtes bette gebracht, und der leib mit einem breiten hand-tuche geschickt gebunden werde; wird dieses versäumet, so entstehen daraus gefährliche umstände. Wenn die milch in die brüste tritt, so ereignet sich dabey ein empfindliches ziehen und spannen, da ist nöthig, daß denen wöchnerinnen die brüste gemählig und oft ausgedrücket und gemelcket werden, sonst springen sie gern auf, wenn die kinder daran saugen, und verursachen grosse schmertzen. So lange man im zweifel stehet, ob wahre wehen vorhanden, und ob die natur ihren endzweck dadurch erreichen werde, so lange muß man auch keiner kreissenden rathen, daß sie sich helfen, und zur geburt arbeiten solle; denn da ist der beste rath, wenn man sie äusserliche stärckende dinge brauchen läßt, und dadurch denen unzeitigen wehen vorbauet. In solcher absicht brauchet man allerhand wohlriechende und gewürtzte sachen, und leget sie den weibern auf den leib, in der gegend des nabels, bähen auch die geburts-glieder. Zum auflegen nimmt man pfeffer-kuchen, welchen man auf einer seite mit gutem wein und kinder-balsam befeuchtet, und ein wenig muscaten-nuß, nelcken, cardemomen, und etwas safran bestreuet. Es wird warm über den leib und nabel geleget, und dadurch soll die frucht gestärcket werden. Zu denen bähungen nimmt man gleichfals ersterwehnte gewürtze, mit wein vermischet, giesset es auf einen glüenden ziegel- oder kiesel-stein, und lässet den dampf davon in die mutter gehen; denn solchergestalt lindert der heisse broden und die wärme die wilden wehen, und der durchdringende liebliche geruch stärcket, wie man zu reden pfleget, die nerven. Innerliche artzeneyen schaffen hierinnen keinen oder wenig nutzen, es müßten denn sehr gelinde und keine hitzige gewürtze seyn.

Man

Man brauche hier keine spirituöse wasser, will man sie aber ja brauchen, so muß es mäßig und nur quentgenweise geschehen. Die gewürtze sind in so weit auch zuträglich, wenn die weiber nur ein wenig davon beissen und käuen, z. E. würtz-nelcken, cardemomen, und sonderlich die wahre costus-wurtzel, wie auch unsere geringe land-wurtzel, welche zwar klein, aber an kraft und würckung groß ist, verstehet die kleine weisse bibinell-wurtzel. Man nimmt zuweilen auch ein stückgen nürnberger pfeffer-kuchen, tauchet solchen in starcken wein, giebt es der kreissenden zu essen, und läßt ihr einen kleinen trunck wein darauf thun. Poley-wasser thut zwar auch etwas, die wilden wehen wegzuschaffen, und die wahren zu befördern; jedoch soll man selbiges nicht zu häufig trincken lassen, weil es in der that sehr hitzig ist. Im vorhergehenden hat man bereits erinnert, daß man vergebens auf die geburt des kindes hoffe, so lange der mutter-mund noch nicht genugsam geöfnet, und das kind recht zur geburt eingetreten ist, und da kan man solche artzeneyen brauchen, welche den abgang der frucht befördern, als destillirte wasser von melissen, poley, weissen lilien, mayen-blümgen, u. d. g. Myrrhen, agtstein, mutter-elixire, darinnen etwas von destillirten aromatischen öhlen ist, ja auch den safran selbst, welche die monatliche reinigung kräftig befördern, dergleichen blutverdünnende kraft auch der borax hat. Das haus-mittel zur beförderung schwerer geburt aus mangel der kräfte ist fast gantz denen citronen zuzuschreiben, und übertrift wol alle bekannte mittel in dergleichen fällen. Man nimmt einer nuß groß harten weissen zucker, reibet ihn an einer frischen citrone, bis er voll öhl imbibiret ist, leget solchen in eine tasse, giesset bey 3 untzen fleischbrühe darzu; drücket aus eben der citrone einen halben löffel voll saft darein, und lässet es alsobald, weil die mixtur in actu solutionis ist, die gebährende warm trincken. Zu leichten gebähren werden insgemein viel anstalten gemachet, die aber nicht allemal wohl ausgesonnen und der natürlichen ordnung gemäß seyn. Z. E. wenn man schwangern vor der niederkunft den bauch mit verschiedenen öhlen und fettigkeiten einschmieret; dadurch machen sie zwar den leib locker, wenn es aber hernach zur geburt kömmt, so fehlet die kraft sich zusammen zu ziehen; in währenden schwangergehen, mag es paßiren, damit der leib sich ohne sonderliche empfindung ausdehnen kan, und die frucht raum bekomme: Kurtz vor der niederkunft aber, da die zusammenziehungskraft nöthig ist, wäschet man den leib lieber mit warmen wein. Man pfleget auch kurtz vor der niederkunft warme bähungen zu brauchen, um die geburts-glieder damit locker zu machen; wenn aber diese nicht die kraft hätten, vermittelst der wärme, die wallungen des geblüts, von denen obern theilen, nach der mutter zu locken, so würde die eingebildete schlüpfrichkeit sehr wenig zu bedeuten haben: Wer es thun will, dem ist am besten zu rathen, daß zuvor der bauch mit truckenen tüchern verwahret werde, damit der feuchte dampf nur allein an die geburts-glieder gehen könne, und den blossen leib nicht berühre. Die geburts-schmertzen gehen bey einigen im creutze, bey andern im gantzen unter-leibe, und noch bey andern an beyden orten zugleich an, und sind nichts anders als ein von der natur selbst angeordnetes krampfichtes zusammenziehen der ausgedehnten mutter, und der dieselbe umschliessenden hautigt- und fleischigten theilen. Ein leichtes gebähren dependiret erstlich von einer guten und in ihren bewegungen bedachtsam und ordentlich handelnden natur. Hernach von der ordentlichen beschaffenheit der innern und äussern geburts-glieder, und letztens von einem ordentlichen und natürlichen lager des kindes. Haben die beyde letztere requisita ihre richtigkeit, und ist nur eine weichliche, empfindliche oder übereilende natur schuld an empfindlichen schmertzen, und langweiligen gebähren, so muß man die weiber zur geduld, und gehörigen verhalten vermahnen, bis ihr innerer mutter-mund sich hinlänglich erweitert hat; dadurch hernach die geburt ohne hinderniß folgen kan. Was den andern umstand, nemlich die beschaffenheit der geburts-glieder betrift, so ist gemeiniglich die hinderniß an dem innern mutter-mund, wann derselbe nicht gerade auf den äussern ausgang passet, sondern entweder mehr unten aus stehet, oder sich auf eine seite wendet; wo nun derselbe sich hindrehet, da ziehet sich auch die spitze vom köpfgen, oder das hintertheil des köpfgens hin, und bekömmt also der kopf ein solches lager, daß er bald hier, bald dar, sich widerstemmen kan. Aus den wehen kan man einigermassen diese beschaffenheit erkennen, als welche kurtz, nicht durchdringend, langweilig und doch schmertzhaft erscheinen. Bey dem gebähren soll man keine treibende mittel geben, sind aber weiber blutreich, so thun bey solchen die rothen niederschlagende antispasmodischen pulver weit bessere würckung, als die sogenannte treib-pulver. Es ist auch die gewohnheit, da man denen gebährenden währender geburts-arbeit öfters wein oder ander geträncke biettet, sie mandeln oder kümmel kauen lässet, sehr schädlich;

schädlich; müssen sie nun ohngefehr lange in der arbeit zubringen, so können sie einen starcken vorrath von solchem zeuge im magen sammlen, welches hernach bey ihnen den grund zu schädlichen wallungen und fieber-regungen leget. Sie erhitzen sich ohnedem zu viel in solcher angst und schmertzen; je dünner und leichter nun das geträncke ist, je mehrere erquickung werden sie davon geniessen, und desto weniger schaden haben sie, nach der geburt, davon zu fürchten.

Kriebs, siehe Kröbs.

Kriechen, Kriecken: Ist eine pflaume von schwärtzlicher farbe, aber schlechtem geschmack, und wird daher wenig geachtet. Die vermehrung geschiehet durch die kerne, aber noch besser auf zwetschgenstämme, als wodurch sich solche nicht nur verbessern, sondern auch starck schütten.

Kriechende viole, siehe Dreyfaltigkeits-blume.

Kriech-ente, Krück-ente: Ist die kleinste sorte von wilden enten, und an farbe den gemeinen enten meist gleich, nur daß der ent-vogel etwas hellfahler, und der kopf blau und bräunlicht. Sie brüten in röhrichten teichen und seen. Sie sind nicht so häufig beysammen als die grossen, sondern befinden sich eintzeln. Das fleisch ist delicater als anderer wilden enten.

Kriegs-bau-kunst: Die wissenschaft, einen ort dergestalt zu befestigen, daß in demselben wenige gegen einen gewaltsamen anfall vor vielen sich mit vortheil zur wehre stellen können, und hinwieder einen befestigten ort dergestalt anzugreifen, daß denen, so sich darinne wehren, ihre vortheile benommen, und sie zur übergabe genöthiget werden.

Krienitz, siehe Grünitz.

Krippe, Bahre: Ist ein ausgehauener trog, worinnen denen pferden der hafer und heckerling vorgeschüttet wird. Es muß wohl ausgehobelt seyn und keine splitter haben, damit sich die pferde nicht beschädigen. Man macht solche an dem einem ende etwas niedriger als an dem andern, damit sie ausgescheuret werden kan. Denen krippenbeisern werden die krippen mit eisernen bleche beschlagen.

Krippenbeisser, Krippensetzer, Bahrenbeisser, Bahrengrolzer: Heisset ein pferd, welches den fehler hat, daß es in die krippe beißt, oder stets das maul auf derselben liegen hat. Etliche beissen recht mit den zähnen in die krippe, wenn sie schlucken wollen, und lassen viel fressen aus dem maul fallen: Solche hat man nicht gerne, denn sie bringen viel futter unnützlich um, und verderben die unbeschlagenen krippen. Etliche aber beissen nicht in die krippe, sondern haben das maul auf und in der krippe, behalten das fressen auch darinnen, aber sie schlucken das futter gar schwerlich, und würgens nur hinunter, und lassen sonsten nichts neben die krippe fallen. Diese sind gemeiniglich gute dauerhafte pferde, welche friede vor denen würmern haben; aber ihr fehler ist nicht zu curiren.

Krippensteiger, Bahrensteiger: Heissen die pferde, so mit den vörder-füssen in die krippe steigen. Hierdurch bleiben solche zuweilen in denen halftern hangen, daß sie sich verrencken, oder die eisen sammt dem horne abreisen. Solches zu verhüten, setzet man eine eiserne daumensstarcke runde stange in einen stein auf der erde, und befestiget solche an der krippe mit einer klammer. An solcher ist ein eiserner ring befestiget, der geraum auf und abgehet. An diesen ring wird das pferd so kurtz gebunden, daß es das heu in der raufe knapp erlangen aber nicht in die krippe steigen kan. Will sichs aber legen, so fällt der ring an der stange herunter, und hindert ihm nichts am liegen.

Krock, wilde wicken, Vogel-wicken: Wachsen unter dem korn und gerste als ein unkraut, und sind zweyerley arten, eine grosse und eine kleine. Jene hat zarte, eckigte stengel und schmale blätter, die blüthe ist klein und purpurfarbig. Die schötlein sind mit kleinen und harten saamen angefüllet. Die andere art ist noch viel kleiner, und hat weisse blüthen. Beyde haben eine grosse gleichheit mit den wicken, nur daß ihr saame nicht so platt, sondern rund ist.

Kröbs: Werden bey einigen baum-früchten, dergleichen vornemlich die äpfel und birnen, die saamengefässe genennet, darinnen die kerne eingeschlossen, weswegen auch einige diesen theil den kern heissen.

Kröpel: Ist theils ein wagen, welcher zerbrochen und nicht recht gehet, daher das wort kröpel-fahren kommt, und was zu einem wagen gehöret, suche unter dieser art; theils bedeutet es einen menschlichen cörper, welcher krumm und kröpelicht, zerbrochen und ungeschickt zu aller oder einiger menschlicher haupt-bewegung ist.

Kröte: Ist ein scheußliches ungezieffer, welches mit dem frosch viel ähnlichkeit hat, und dermassen giftig, daß es denen, welche etwa aus unachtsamkeit die mit seinem geifer bespritzte und unabgewaschene kräuter geniessen, den tod bringen kan; spritzet es aber diese feuchtigkeit auf der menschen haut, so verursachet sie eine geschwulst. Es wollen einige noch in zweifel ziehen, ob die kröte an sich selbst giftig sey, weil sie doch in gewissen stücken als ein antidotum

tidoton oder gegen-gift gebrauchet wird. Z. E. denen gänsen wird sie in das saufen gethan, wenn sie etwas giftiges gefressen, und in contagionen auf die pest-beulen geleget, daß sie den gift ausziehen soll. Dieser kröten giebt es dreyerley arten: Die erd-kröte ist grau mit schwartzen und krätzigscheinenden puckeln, ist ungemein dick vom leibe, und hält sich in gärten, ställen und kellern auf. Einige nennen sie auch eine uncke oder haus-uncke. Die wasser-kröte lebt im wasser, ist dunckelfalb auf dem rücken, und bleich am bauche, ihre stimme kommt den gackenden hennen ziemlich gleich. Die feuer-kröte ist dunckelbraun oder rus-farbe auf dem rücken, bleichgelb auf dem bauche, mit allerhand meist rothen flecken eingesprenget, hält sich ebenfals im wasser auf, und ihr geschrey lautet, als ob auf einem horn geblasen würde. Ihr gebrauch ist in der medicin nicht unbekannt; wenn eine feuer-kröte zur heissen sommer-zeit an der sonnen gedörret worden, und auf pest-beulen, schlangen- und anderer giftiger thiere bisse geleget wird, ziehet sie allen gift an sich, und heilet den schaden; einige werden mit einem stock durchgespiesset, oder auch nur mit einem bindfaden am hinter-fuß aufgehänget, und zwar an einem lüftigen ort, da sie vollkommen austrucknen können. Wenn sie nun also zubereitet worden, und man nimmt eine nur in die hand, leget sie unter die achsel oder hinter ein ohr, oder hänget sie an den hals, so stillet es starckes blutspeyen, nasen-bluten. Auf das haupt gebunden in raserey, hirn-entzündungen, fleck-fieber. Gepülvert vertreiben sie die wassersucht und kröpfe. Wenn sie auf den nabel geleget werden, halten sie die zu starck fliessende monat zeit an, und ziehen aus den venerischen beulen allen gift. Werden sie zu pulver gestossen, und in weissen wein von einem scrupel bis zu einem halben drachma eingenommen so vertreibet solches die wassersucht. Die chymici ziehen aus den kröten ein gewisses sal volatile, dessen würckung fast in allen kranckheiten vortreflich seyn soll. In gemäßigten ländern sind die kröten nicht so sehr zu fürchten als in warmen. Wenn sich kröten in den vieh-ställen befinden, welche den kühen die milch aussaugen, daß ihnen die eiter schwellen, und sie hernach beym melcken an statt der milch blut geben, darf man nur einen scherbel mit wagen-schmiere in den stall setzen. Diesen geruch können sie nicht vertragen, und fliehen dafür; denen also ausgesogenen kühen aber darf man nur die eiter mit butter schmieren, so vergehet es ihnen wieder. Zwischen den kröten und schlangen regieret eine beständige feindschaft, und man siehet bisweilen mit größter verwunderung, wie eine mittelmäßige schlange mit ihrem kleinen rachen vermögend ist, die gröste kröte lebendig zu verschlingen.

Kröte, Frosch: Ist auch eine vieh-kranckheit, da dem pferde oder rinde in dem maule hügel auflaufen, welche endlich schwartz werden. Solche öfnet man mit einer lancette, vermischet honig mit rosen-wasser, und salbet sie damit.

Kröten-stein: Also wird eine gewisse art von edelsteinen genennet, welcher die ähnlichkeit einer kleinen bouteille hat, auf einer seite ausgehöhlt, und auf der andern erhaben, von dunckeler farbe, hin und wieder etwas weißlicht, bisweilen schwartz, zuweilen grün, oder gantz weiß, auch von unterschiedenen farben. Der weisse wird vor den besten gehalten. Wenn man ihn zu pulver stösset, und einnimmt, ist es ein treffliches mittel vor den gift. Ja, was noch mehr, so versichern einige, daß die, so ihn bey sich tragen, vor allem gift befreyet sind; und wenn man das fleisch gelinde damit bestreichet, soll es alle bisse und geschwülste vergifteter thiere heilen und den gift ausziehen. Der gemeine mann stehet in den gedancken, man müsse den wahren kröten-stein in der kröte selber suchen; rathen daher, man solle die größte und älteste kröte, so nur zu finden, in ein stück scharlach- oder ander roth tuch, gantz einwickeln, ausser den kopf. Die kröte in ein loch oder kleine grube, da sie der sonnenhitze beständig empfindet, legen, oder besser in einen topf oder tiefe schüssel, auf daß die kröte, welche von der sonnen strahlen und beständigem durst geängstiget wird, genöthiget sey, den stein von sich zu geben, da man ihn denn in dem unterlegten geschirre desto bequemer finden möge. Oder: Man soll einen an etlichen orten durchlöcherten topf nehmen, die kröte hinein thun, und in einem ameisenhaufen vergraben, wenn nun das fleisch von den ameisen gantz verzehret worden, so finde man das gerippe nebst dem stein. Um nun eine probe anzustellen, ob der kröten-stein aufrichtig oder ächt sey, soll man ihn einer kröte vorhalten; wenn nun dieselbe sich gegen den stein erhebt, als wolte sie sich darauf setzen, sey es ein deutliches kennzeichen, daß er veritabel ist. Allein dieses alles sind mährgen und dasjenige, was man vor kröten-stein ausgiebet, ist nichts anders, als ein runder wie eine nuß gestallter kieselstein, dergleichen man in den sandigten äckern bisweilen findet. Auch trift man zu zeiten in den berg-schachten dergleichen figuren an, die aber nichts weniger denn kröten-steine sind.

Krokodill, siehe Crocodill.

Krone: Heisset bey der jägerey, wenn der hirsch drey, oder mehr enden oben auf einer stange hat.

Krone: Ist bey dem reit-schmied das haar, so zunächst über und um den huf des pferdes sitzet.

Krone: Ist eine ausländische goldene und silberne müntze, die güldenen oder gold-kronen gelten insgemein weniger als einen ducaten. Die silbernen sind von unterschiedenem werthe. Eine dänische krone ist 4 marck dänisch, oder 16 gute groschen: Sie sind etwas schwerer als unsre 2 drittel-stücken; eine englische krone hält 5 schillinge sterlings oder 60 pence, und unsers geldes 1 reichs-thaler 6 bis 12 gute groschen; eine halbe englische krone machet 2 schillinge und 6 pence, nach unserm gelde aber 15 bis 18 gute groschen. Eine frantzösische goldkrone gilt 2 reichs-thaler 8 gute groschen; eine sonnen-krone, thut 60 sols, oder 3 livres, gilt bey uns 1 reichs-thaler; eine wechsel-krone hält daselbst 45 sols, ohngefehr bey uns 18 gute groschen; eine genuesische krone, thut 1 reichs-thaler 20 gute groschen mit dem agio. Eine holländische krone hält 40 stüver oder 2 holländische gulden, nach unserm gelde 1 reichs-thaler ohne agio. Eine mantuanische, römische und savoyische krone beträgt unsers geldes 1 reichs-thaler 12 gute groschen. Eine meyländische und venetianische krone thut nach unserm gelde 1 reichs-thaler 12 bis 14 gute groschen.

Kron-leuchter, siehe Cron-leuchter.

Kropf: Eine haut wie ein sack, dahinein die vögel ihre speisse schlingen. Dieser kropf blähet sich bey einigen derselben mercklich auf, wie solches an den kropf-tauben sonderlich zu sehen.

Kropf (Strumae): Heissen, wenn sie noch klein und nur verhärtete drüsen sind, scrophulae, denn die eigentlichen kröpfe sind nicht allemal verhärtete drüsen, sondern gar vielmal sack-geschwulsten, in welchen allerhand üble feuchtigkeiten enthalten, daß sie dadurch zu einer ungeheuren grösse erwachsen und mancherley schlimme zufälle mit sich führen oder nach sich ziehen. Wenn nun diese mit äusserlichen mitteln alleine tractiret werden, und man sie dadurch zu zertheilen suchet; so werden sie meistens schlimmer, weil die äusserlichen dinge die innerlichen bösen feuchtigkeiten nicht verbessern können, weswegen die innerlichen medicamenten hier die beste hülfe leisten. Sind nun solche kröpfe nicht veraltet, denn bey dergleichen ist wenig oder keine hülfe zu erwarten; so thun hierinnen thee-getrăncke von zertheilenden wurtzeln, höltzern und kräutern, als sarsae parill. rad. chin. scrophular. vincetoxic. liqu. guaiac. hb. roris marin und dergleichen grosse dienste, wenn man täglich ein nösel oder mehr zu 2 bis 3 malen warm trincket, und darbey von der tinctur. antimon. essent. liquor. und succini unter einander vermischet, einnimmt. Das pulvis ad strumas augustanorum ist gleichfals ein sehr berühmtes mittel, die kröpfe dadurch zu vertreiben. Wiewol mit allen eine gute weile muß angehalten werden, sonst richtet man nichts aus. Darbey ist eine ordentliche gute lebens-art hoch von nöthen, und müssen harte, grobe oder unverdauliche blähende speisen, als winter-kohl, hülsen-früchte, von erbsen, linsen u. d. g. nicht gegessen, auch kalte und ungesunde luft, traurigkeit, kummer und müßiggang, vermieden werden, wie dann im gegentheil eine mäßige und fleißige bewegung gantz nützlich und zuträglich ist. Aeusserlich dienet zur zertheilung, wenn man oft mit warmen branntewein, in welchen campfer und safran gethan worden, angefeuchtete tüchlein überschläget, ingleichen das emplastrum de ranis cum mercurio vigonis, de meliloto, diaphoreticum, diachylum compositum und andere, aufleget, und warme säckgen von guten wohlriechenden kräutern und blumen darüber adpliciret: Viele rathen auch nur warme asche oder warmen sand, wie auch warme saure dämpfe, welche man an die geschwülste soll gehen lassen.

Kropf der pferde, siehe Drüsen.

Kropfen: Ist ein gebacknes, worzu ein starcker teig von mehl, eyern und semmel gemachet wird. Denn läßt man solchen in einem reinen tuche sieden, formiret kropfen davon, und läßt sie backen.

Kropf-gans: Ein vogel in der gestalt und grösse eines schwans, oder etwas grösser, so sich an grossen wassern aufhält, und von fischen nehret. Seine federn sind überall weiß, ohne die spitzen der schwing-federn, welche schwartz. Er hat kurtze füsse, aber weit ausgestreckte flügel. Das sonderlichste an ihm ist der schnabel, welcher lang, weit, und am ende wie eines adlers-schnabel gekrümmet ist. Unter demselben hat er eine haut, die, wenn sie ausgedehnet wird, wie ein beutel aussiehet. In solchem beutel kan er bis 5 pfündige fische behalten.

Krücke, Ofen-krücke: Ist ein stückgen bret mit einer stange, womit aus dem back-ofen das feuer und die asche herausgezogen wird. Das bret heißt das krücken-blatt.

Krück-elster, siehe Neuntödter.

Krümmen: Heißt nach der jäger-sprache, wenn ein wild weide wund geschossen ist, daß die haut sich faltet.

Krümmen: Heisset in denen küchen denen ausgenommenen

menen und rein ausgewaschenen hechten, so gantz und nicht stückweise verspeiset werden sollen, den schwantz ins maul geben, wodurch sie in die krümme gebracht werden. Man pfleget sie auch über den rücken hinunter aufzuschlitzen. Einige köche nennen dieses auch aufschwäntzen.

Krug: Ist das jedem wohl bekannte trinck-geschirr, welches aus allerhand materien, als porcellain, zinn, glas, serpentin oder andern stein, am meisten aber aus gebrannten tohn und dazu zugerichteter erde zubereitet wird, und ist entweder bauchig oder gerade ausgehend, meist mit einem deckel und henckel versehen, auch mit zinn, ja zuweilen wol mit silber beschlagen, und auf einem fuß stehend, welches beschläge auf mancherley art und weise, nach der form des kruges proportioniret.

Krummet, siehe Grummet.

Krumm-ruthe: Heissen die jäger eine starcke stange, so 10 und einen halben fuß hoch, deren man nur 2 auf einen lauf brauchet, daran sind 3 wind-leinen gebunden, die inwendig gleich dem schirm über stehen, weil daselbst ein kleiner winckel mit dem tuch gestellet wird, und eine andere forckel nicht halten könte. So weit sie in die erde kommen, werden sie gebrannt, damit die nässe ihnen nicht so viel schade.

Krummschnabel, siehe Grünitz.

Krumm-stroh: Wird alles futter-stroh zum unterschied des schütten- und lang-strohes genennet, und gehören darunter die wirr-bünde, oder wurm-gebände und ähren-gebünde, vom weitzen- und roggen-stroh, ingleichen gersten-stroh, haber-stroh, und ander stroh von sommer-getrayde, so in wirr-bünde gebunden wird.

Kuchen: Also nennet man ein flaches, rundes oder länglicht gebackenes von mehl, eyern, milch, mit mancherley guten gewürtzen, mandeln, rosinen, zucker etc. vermenget; als da sind kirsch- äpfel- und pflaumen-kuchen, asch-kuchen, eyer- butter- eisen-kuchen, u. d. g. Will man einen delicaten kuchen-teig machen, so nimmt man schön weitzen-mehl und süssen rahm, wärmet ihn, hat etwas kalten dabey, um den süssen rahm damit zu temperiren und kalt zu machen, und schadet nicht, wenn gleich der kalte rahm etwas dick und sauer ist, alsdenn schüttet man etwas hefen dazu, kan man sie von breyhan haben, so ist es desto besser; zuckert sie ein wenig, und machet mit diesen allen einen teig an, nachdem viel oder wenig soll gebacken werden. Schläget nach der quantität des teiges eine parthey eyer dazu, doch mehr dotter als weisses, wirft ein fein stück frische butter hinein, und streuet etwas zucker und muscaten-blumen in den teig, knetet ihn wohl durch einander, und machet ihn fein locker, setzet ihn an einen warmen ofen, und läßt ihn eine weile in die höhe treten; ist er aufgegangen, so wird er ausgewircket, und so viel teig, als man meinet zu einem kuchen genug zu seyn, genommen, treibet ihn so dünne als möglich, etwa in der dicke eines messer-rückens, je dünner je besser, und zwar gleich auf einen mit zerlassener butter bestrichenen bogen papier, der die grösse des kuchens hat, so werden sie in den back-ofen nicht unsauber und voll asche, thut hernach schmiere darauf, welche man beliebet, schneidet den rand zierlich aus; läßt ihn im back-ofen fein kühle backen, jedoch nicht zu schwartz werden; wenn sie aus dem ofen kommen, muß man sie mit rosen-wasser bestreichen. Unter denen schmieren, damit man die kuchen beleget, sind folgende: Gerührte eyer mit kleinen rosinen, geschnittene borstorfer-äpfel, welche man mit quitten vermischen kan, streuet zucker und zimmet dazu. Reibe-käse, schwartz und weisser mohn, eyer- und rahm-schmiere, pflaumen-mus, mit mandel-kern, geschnittene mandeln und äpfel unter einander, gekochter reiß, grieß, eingemachte kirschen, johannis-beeren, stachel-beeren, heidel- und wein-beer etc. Eisen-kuchen zu backen verfähret man also: Man machet einen teig an aus abgenommener milch, ein paar löffel wein, etliche eyer und mehl, querlet ihn dick als einen brey durch einander, daß er nicht klümpericht werde, thut ihn in eine schüssel, läßt ihn in einem tiegel schmaltz heiß werden, setzet das eisen allezeit in den schmaltz, daß es recht heiß wird, trucknet es hernach mit einem tuche wieder ab, und tuncket es in den teig, doch nicht zu weit hinein, aus dem teige in das schmaltz, und schüttelt es, daß es selbst abfällt, wendet es um, so ist es gut, und darf eben nicht gar braun werden. Kirsch-kuchen zu backen; pflücket man von frischen sauren kirschen die stiele ab, und zerdrücket die kirschen ein wenig, daß sie saft geben, aber nicht alle, alsdenn weichet man vor etliche pfennige semmel-krume in milch, nimmt sie wieder heraus, drücket sie zwischen 2 tellern reine, thut sie zu den kirschen nebst 3 eyern, zucker, nelcken und zimmet, rühret es wohl durch einander, und vermenget heiß schmaltz damit, läßt es backen, doch daß es nicht verbrenne. Leget oben auf kohlen, daß es braun werde; zuckert es, so ist es fertig. Quitten-kuchen werden auf folgende art gemachet: Aus den geschälten quitten nimmt man den kröbs heraus, giesset so viel brunnen-wasser

drauf,

drauf, als nöthig, läßt sie wohl sieden, doch nicht anbrennen. Wenn nun die brühe starck nach den quitten schmecket, und etwas schlüpfericht ist, so windet sie durch ein gelinde leinen tuch; nimmt hernach 2 mal so viel geläuterten zucker, als sie wiegen; läßt den zucker nach art eines candirten in ein wenig brunnen-wasser sieden; giesset das quitten-wasser darein, setzet es über gelindes feuer, läßt es also stehen, bis es zur gallerte wird. Nach diesem machet man einen lockern teig von weitzen-mehl, butter, milch und eyern, läßt ihn aufgehen, würcket ihn aus, und machet kuchen, und thut von diesen gesottenen quitten darauf; sie sind sehr delicat zu essen. Gute pfann-kuchen zu backen: Dazu nimmt man eine schüssel weitzen-mehl, und eine halbe kanne etwas warme milch, die doch nicht so warm seyn muß, daß die hefen verbrannt werden; giesset die milch halb ab, querlet 2 oder 3 löffel voll ausgewässerte hefen hinein, schüttet hernach die hefen sammt der milch in das mehl, und in die andere helfte querlet man 2 gantze eyer und 6 dottern, rühret den teig in der schüssel wohl um, thut ein fein stück butter hinein, und machet ihn nicht zu starck, sondern fein locker. Ist er in der schüssel glatt gerühret, so schüttet man ihn auf den tisch, und machet pfann-kuchen; treibet nur mäßige stückgen teig ab, würcket sie ein wenig, leget sie auf ein tuch, und läßt sie an einem warmen ofen wohl gehen; bäcket sie nachgehends gantz kühle in schmaltz, und schüttelt den tiegel, oder begießt sie beständig, so sind sie gut. Man kan nur entweder eingemachte johannis-beere, kirsch-mus, oder kleine rosinen hinein thun.

Kuche: Heissen auch die durch die presse gleichsam zusammen gebackene leere hülsen von weinbeeren, lein, hanf, rübsen, mandeln, quitten und andern früchten, daraus der saft oder das öhl gepresset werden.

Kuchen-bret: Ist ein langes und breites oder rundes bret, mit einem kleinen hand-griffe, worauf die kuchen erstlich getrieben, und wenn sie aus dem back-ofen kommen, wieder geleget werden.

Kuckuck, siehe Guckuck.

Kuckucks-blume, siehe Gauch-blume.

Kuckucks-klee, siehe Buch-ampfer.

Kuckumer, siehe Gurcke.

Kübel: Ist ein höltzern gefäß, worein etwas geschüttet oder von einem orte zum andern gebracht wird. Die kübel, worinnen in denen gärten die gewächse stehen, welche den winter ins gewächs-haus kommen, werden mit eisernen reifen beschlagen, und mit ringen versehen, daß sie dadurch bequem können getragen werden.

Kübitz, siehe Kibitz.

Küche: Heißt ein zum kochen und braten bestimmter ort in einer wohnung, in welchem man alles zu dieser arbeit nöthige geräthe bey der hand hat, als kessel, pfannen, casserolen, schüsseln, teller rc. Der heerd muß geraum seyn, und genugsamen platz haben, die zum kochen und braten bestimmte gefässe bequem ans feuer stellen zu können. Dazu denn auch kessel-haacken, bratenwender, brand-ruthen, schaufeln, und anders mehr gehöret. Es muß auch eine küche mit casserolen-öfen versehen seyn zu den potagen. Neben der küche ist das magazin oder die speise-kammer zu bewahrung der speisen, und beydes soll auf das reinlichste, ordentlichste und sauberste jederzeit gehalten werden. Im artickel Koch ist ein mehrers zu finden.

Küchen-garten: Im vorhergehenden erstern bande ist unter dem wort Garten hievon überhaupt gehandelt worden; jetzo aber soll nur von dem küchen-garten besonders noch ein und anders erinnert werden. Es bestehet aber ein küchen-garten aus einem gewissen platze, wo die in der küche und zu den speisen nöthige gemüse, wurtzeln und kräuter gesäet, gepflantzet und gezogen werden. Die beste und bequemste einrichtung eines küchen-gartens ist diese, daß die gebeete länger als breit, und die gänge darzwischen nach proportion des gartens eingerichtet werden. Die schmalesten sollen unter 6 bis 7 fuß breite nicht haben, und die breitesten aufs höchste 3 bis 4 toises, d. i. 18 bis 24 fuß. Die zwischenpfade aber der gebeete dürfen über einen schuh nicht breit seyn, damit man desto bequemer auf dem lande handthieren kan. Wie die länge der gebeete sich zur breite verhalten soll, davon ist keine gewisse regel zu geben, sondern auf die grösse des gartens zu sehen. Wenn ein land-mann sein gut nahe bey einer volckreichen stadt hat, da er allerhand küchen-gewächse zu marckt bringen und mit vortheil verkaufen kan, so thut er wohl, wenn er den garten etwas weitläuftig anleget, jedoch aber auch nicht zu viel kosten darauf verwendet. Man muß dazu eine gute lage wählen, da die sonne und freye luft den gantzen tag dazu kan, und kein mangel am wasser zum fleißigen begiessen ist. Die gewächse vor den rauhen nord- und ost-winden, so viel als möglich zu bedecken, muß man eine hohe wand setzen, oder die seite mit dicken bäumen bepflantzen, auch den platz entweder mit einer lebendigen hecke oder pallisaden umgeben, oder mit einer mauer oder bretern wand.

Man muß das land fein tief umgraben, und von unkraut und quecken fleißig saubern. An die nordwand kan man allerhand stein-obst, als pfirschen, apricosen, weinstöcke, eines um das andere 12 schuh von einander setzen, und an latten ausbreiten, jedoch nicht höher als etwa 6 schuh. So müssen auch an selbiger seite die mist-gebeete gemachet werden, damit sie beständige sonne haben. Bey küchengärten hat man gemeiniglich 5 regeln in acht zu nehmen; erstlich auf die lage, grund und boden, zweytens auf die zurichtung des erdreichs, drittens auf die zeit zum säen und pflantzen, viertens auf den unterscheid und die arten der gewächse, und fünftens auf die pflantz- und wartung derselben, diesen könte auch die sechste beygefüget werden, nemlich daß ein ordentlicher hauswirth ein richtig verzeichniß über dasjenige halte, was er alle jahre an früchten aus seinem garten nimmt, und was er dagegen an arbeits-lohn auch sonst jährlich auf erhaltung des gartens verwendet, damit er einen überschlag machen und beurtheilen könne, was ihm sein garten wohl einbringe, und ob der aufwand den nutzen übersteige. In einem küchen-garten soll kein plätzgen leer und unbrauchbar gelassen und nichts gelitten werden, dessen kraut, blume, frucht, wurtzel oder saame nicht in der küche zur speise könne genutzet werden. Der küchen-garten hat darinnen einen vorzug vor dem lust-garten, weil dieser nur das auge vergnüget, jener aber sich reichlich verinteresiret, wenn gute aufsicht gehalten wird. Hierzu aber gehören auch gute keller, in welchen man im winter allerhand wurtzel-werck einlegen und bewahren kan.

Küchen-gewächse: Die bekanntesten davon sind folgende, und sollen in alphabetischer ordnung nach einander hier angeführet werden. Alleluja, ist eine art des sauerampfers, heilet das faule zahnfleisch und blattern im munde. Anis, bleibet über winters stehen, und schläget im früh-jahr wieder aus, stärcket und wärmet das haupt. Artischocken, vermehren sich, ohne daß man sie säen darf; machen einen guten chilum und treiben den urin. Baldrian, wird gesäet, und bleibet immer an seinem ort stehen, treibet schweiß, und die monat-zeit. Basilien-kraut, ist der lunge diensam. Bibinell, die glatte und gemeine wird gesäet, eine art treibet, die andere hält an. Bohnen, vergehen, nachdem sie ihre frucht getragen, welche wider die wassersucht und stein-beschwerung ist. Borrag, wird gesäet und verpflantzet, lindert husten und heiserkeit. Capuciner-capern, werden gesäet und verpflantzet. Chalotten, werden durch die bey-sprossen fortgepflantzet. Endivien, wird gesäet und verpflantzet. Erd-äpfel und erd-birnen, kommen durch die neben-sprossen von selbst fort, mehren sich starck, und geben gute nahrung. Erd-beeren, treiben urin und schweiß. Fenchel, wird gesäet und verpflantzet, widerstehet den blähungen, und ist der brust dienlich. Gurcken; Himbeeren, werden durch die beysätze fortgebracht, kühlen, dienen wider stein und rothe ruhr. Johannis-beer-sträucher, die frucht stärcket magen und hertz. Isop, wird durch die schößlinge fortgebracht. Körbel-kraut, wird gesäet. Knoblauch, kömmt durch die neben-zwiebeln fort. Kohl-kraut, als weiß-kraut, blumen-kohl, und braun-kohl werden gesäet und verpflantzet. Krause-müntze, wird durch die zweige fortgebracht, ist gut wider brechen, colica und blähungen. Kresse, wird gesäet, ist wider den schaarbock. Kürbis, wird gesäet, und hernach versetzet. Lavendel, dienet wider schwindel und zittern der glieder. Lilien, weisse, werden durch die neben-zwiebeln fortgezeugt. Lorbeer-baum, wird durch die sproßlinge fortgebracht. Majoran, wird gesäet, und auch durch die beysätze fortgebracht, stärcket magen, haupt und mutter. Mangolt, wird gesäet, der ausgedruckte saft aus der wurtzel stillet schnupfen, ohren- und kopf-weh. Melisse, wird durch die neben-schößlinge vermehret, ein schönes magen- haupt- hertz- und mutter-kraut. Melone, wird ins mist-gebeet gesäet, und hernach verpflantzet, machen grosse kühlung. Möhren, werden gesäet, sind wider die darm-gicht. Pastinacken, werden gesäet, treiben den stein. Petersilie, wird gesäet, treibet den urin und öfnet. Pfeffer-kraut, wird gesäet, wärmet den magen. Portulac, wird gesäet, kühlet in hitzigen gallen- und schwind-fiebern. Raute, wird am meisten durch die ableger fortgepflantzet, wird wider den schlag und schlafsucht eingenommen. Rettige, werden gesäet, dienen wider den stein, widerstehen dem gift und treiben die menses. Merrettig, eine gute blutreinigung. Rosen, werden durch die schößlinge fortgebracht. Rosmarin, wird durch den saamen auch durch die neben-zweige vermehret. Rüben, rothe und weisse, werden gesäet. Salat, wird alle monate gesäet, ist eine blutreinigung. Sauer-ampfer, wird gesäet, stärcket magen, hertz und leber. Salbey, wird gesäet, und auch durch die neben-brut fortgebracht, ist ein gutes pectorale, die blumen widerstehen der lungen-sucht, schwindel und gift. Scorzoner, wird gesäet, und ist der leber, brust und haupte zuträglich. Sellery, wird gesäet, ist schweiß- und urintreibend. Spargel, wird gesäet,

gesäet, öfnet die nieren und treibet den urin. Spinat, wird gesäet, machet viel und guten nahrungssaft. Steck-rüben, werden gesäet. Thymian, römischer quendel, löset den schleim, und ist eine blutreinigung, wird gesäet und auch durch schößlinge vermehret. Violen, gelbe, bringet man durch den saamen, die blauen und weissen aber durch schößlinge. Weinstock, wird durch seine beysätze vermehret. Zwiebeln, werden gesäet und nicht versetzet, ehe die nacht-fröste kommen werden sie ausgehoben, und sind ein gutes pectorale.

Küchen-geräthe, Küchen-geschirre: Ist, was man täglich oder nur bey gastirungen in der küche nöthig hat, wovon unter Küchen-inventario weiter nachzulesen.

Küchen-inventarium: Bestehet in einem genauen verzeichniß, alles desjenigen geräthes, dessen man in einer küche sich bedienet, oder zum wenigsten darinne befindlich ist, und bestehet theils aus silber, zinn, kupfer, meßing, eisen, theils auch porcellain, glas, irden-geschirr und holtz. Damit nun bey veränderung des gesindes der hauswirth jedesmal sogleich sehen kan, was ihm etwa daran fehlet; so erfordert es die klugheit, eine solche designation aufzusetzen, anderer gestalt muß er den schaden leiden, den sonst ein unachtsames oder diebisches gesinde ersetzen müßte. Es gehören nun dahin 1) an silber: Leuchter; lichtputzen; löffel; kinder-löffel; vorlege-löffel; becher; beschlagene krüge; thee-kanne; caffee-kanne; caffee-löffel; wachsstock-kapsel; zucker-schachtel; zucker-schälgen; presentir-teller; zucker-zängelgen; milch-kängen; nacht-lampen; hand-leuchter. 2) An zinn: Braten-teller; butter-büchse; caffee-kanne; caffee-bret; caffee-lampe; spühl-napf; gießbecken mit dem napf; hand-faß; hand-becken; flasche zu bier oder wein; hand-leuchter zu tafel-lichtern; lampen; lichtputzen-kästgen; henckel- oder spühl-topf; kinder-becher und löffel; mund-fäßgen; nacht-lampe; nacht-becken; pasteten-napf; schnecken-häuser; saltz-messen; schüsseln; grosse aufsätze; mittlere; kleine; commentgen; schüssel-ringe und rand; eyer-schüsselgen; suppen-näpfe oder schüsseln; teller; wärme-teller; wärm-töpfgen; thee-kannen; wochen-kanne oder pletsche; wärm-flasche. 3) An kupfer: Anricht-löffel; bade-mulde; brenn-zeug oder blase; caffee-kanne; caffee-kessel grosse, kleine; chocoladen-kessel oder topf; feuer-schirm; pfanne oder kohl-pfanne; pfanne zum bett wärmen; braten-pfanne; torten-pfanne; castrol-pfannen oder tiegel; fisch-kessel; schwenck-kessel; schincken-kessel; wasch-kessel; henckel- oder marckt-topf; kohlen-hosen; laugen-topf; töpfe zum kochen; pfannen; pasteten-pfannen; wasser-ständer; wasser-kannen. 4) Von meßing: Anrichte- oder vorlege-löffel; becken; caffee-kanne oder kessel; caffee-bret; caffee-löffel; feuer-kieke; klingel; kohlen- oder wärm-becken; thee-maschine; tisch-leuchter; wand-leuchter; cron-leuchter; mörsel und stösser; platte, oder bügel-eisen; glocke zum manchetten; blech zum querlen oder rühr-löffel; rädlein zum gebacken; schüssel-ring stürtzen über die schüsseln; wage; gewichte; wein- oder bier-hähne; zucker-pfannen. 5) Von eisen: Bratenwender; brat-spiesse; böcke; pfannen; butter-pfannen; eisen in die bügel-glocke; eisen-kuchen-pfanne; castanien-pfanne; feuer-zange; feuer-becken; feuer-zeug; ofen-schaufel; kohlen-maas; hammer; laugen-topf; brat-leuchter; licht-putzen; ofen-gabel; ofen-grücke; schaar- oder torten-pfanne; schaum-löffel; spick-nadel; fleisch-gabel; fleisch-haacken; stürtzen oder töpfe; drey-füsse; hacke-messer; beil; kraut-stampfe; kraut-hobel; küchen-messer; roste; lerchen-spiesse. 6) Blech: Baumöhl-ständer; mäsgen; caffee-kanne; caffee-kessel; drommel zum brennen; schachteln; durchschlag zu lauge und haber-grütze; eyer-schäufelgen, oder anricht-löffel; heber oder stecher; maase, kannen, nösel; formen zum eyer-käse, zum gebacken, zu pasteten und mandel-torten; löffel; laternen; leuchter; licht-knechte; nacht-lampen; nacht-scherbel; reib-eisen; salat-sieb; saltz-meste; stürtzen; trichter; wasser-kessel; zugemüse oder mehl-fäßgen. 7) Töpferne sachen: Porcellain-schaalen grosse und kleine; zum salat; caffee-schälgen; spühl-näpfe; krüge mit zinn; blumen-töpfe; töpferne beschlagene krüge; bier-lasen; krüge, unbeschlagene; eßig-krüge oder bullen; butter-büchse; brat-pfanne; kannen oder pletschen; nacht-becken; näpfe zu kalten schaalen. Wein-krügel beschlagen; töpfe; teller; tiegel. 8) An höltzernen sachen: Aufwasch-fässer; blasebalg; brod-schüsseln; hacke-bret; hacke- oder fleisch-stock; speise-köthe; spick-breter; mehl- oder zugemüse-fäßgen; mulden; reibe-keule; teig-holtz; gänse-holtz; saltz-meste; schleif-kanne; würtz-büchsen; teller; teller-behalter; scheibgen; wasser-ständer; kannen; gelten; kühl-tonne; rühr-löffel; querl; tisch-korb; kohlen-korb; hand-korb; trag-körbe; wäsch-körbe; licht-körbe; borst-wisch. 9) An gläsern: Bouteillen zum wein; bouteillen-korb; flaschen; wein-flaschen; eßig-flaschen; caravinen; krüge, beschlagene; römer, grosse und kleine; kelch-gläser, geschnittene und gemeine; gesundheits-gläser; bier-gläser; paß-gläser; brannte-wein-gläser; gläser zu blumen-zwiebeln; bürste zum glas-ausspühlen.

Küchen-

Küchen-junge: Heisset diejenige person, welche in grossen küchen von dem koche angenommen wird, entweder nur als ein handlanger, um holtz und kohlen zu tragen, feuer anzumachen, wasser zu holen, und andere dergleichen küchen-dienste zu verrichten: Oder auch die koch-kunst selbst zu erlernen, da ihm denn reinlichere arbeit angewiesen wird, z. E. hasen, hühner und andere braten zu spicken, mit dem backwercke umzugehen, u. a. m.

Küchen-meister: Ist bey grosser herren küchen die person, welche über sämmtliche küchen-bediente die aufsicht hat, auch acht hat, daß alles dabey ordentlich zugehe, wovon in Marpergers haushaltungs-magazin mehr zu finden.

Küchen-schelle, siehe Bocks-bart.

Küchen-schreiber: Muß bey einer hofhaltung die rechnung über die victualien führen, so in der küche gebrauchet werden.

Küchen-tisch: Darunter verstehet man nicht nur den oben bereits beschriebenen anricht-tisch, sondern auch bey grossen hofhaltungen die mahlzeiten, welche vor die untern hof-bediente, köche und dergleichen verrechnet werden, davon der cammer-tisch noch unterschieden.

Küchen-zettel: Dieser bestehet eigentlich aus einer schriftlichen designation derer speisen, die auf einer tafel sollen aufgesetzet werden. Bey höfen ist der gebrauch, daß der küchen-meister diese verzeichniß der herrschaft selbst bey der tafel einhändiget, damit dieselbe die auf einander folgende speisen daraus ersehen, und nach dero appetit auslesen können. Sie haben dabey zugleich den nutzen, daß die rechnungen der ausgabe vor victualien untersuchet und die anschläge der mahlzeiten können gemachet werden. Im gemeinen bürgerlichen leben ist bey grossen ausrichtungen ebenfals üblich, mit zuziehung des koches, einen solchen küchen-zettel zu entwerfen, nicht nur die mancherley speisen ordentlich aufzutragen, sondern auch wegen des preises und der bezahlung richtigkeit zu machen. Da nun verschiedene gerichte, entweder nach gewissen auffätzen und trachten auf die tafel gebracht, oder auch auf einmal aufgesetzet, und in ihrer ordnung vorgeleget werden müssen: So soll hier nur mit wenigen gezeiget werden, welche speisen im ersten und andern gang am ersten zu nehmen, damit nicht 2 oder mehr einander widerwärtige speisen ungereimt aufgesetzet werden. Bey hochzeiten und andern vornehmen gast-geboten können auf die tafeln aufgetragen werden:

Den ersten tag.

Erster gang.

1 Gekochte hühner mit reiß oder morgeln.
2 Fische mit eßig.
3 Welscher hahn, mit citronen-scheibgen in wein.
4 Torte.
5 Pastete.
6 Braten. †
7 Schnecken.
8 Zunge. †
9 Zugemüse.
10 Gebackenes.

Was mit † bezeichnet, wird nicht mit angeschnitten, und vorgeleget, sondern bleibet stehen, bis zum andern gang, da es mit eingeschoben wird.

Der andere gang.

1 Zunge in ihrer tütsche, so meist capern.
2 Fische in einem soot.
3 Braten und salat.
4 Gebackenes.
5 Braten und eingemachtes.
6 Gekochtes. †
7 Austern.
8 Gebratenes. †
9 Zugemüse.
10 Gebackenes.

Der dritte gang.

1 Kuchen, butter, käse.
1 Obst und confect.

Den andern tag.

Der erste gang.

1 Gebratene hühner mit citronen.
2 Fische.
3 Haasen mit endivien-salat.
4 Gebratens.
5 Schöps-keule mit johannis-beeren.
6 Austern.
7 Rinds-zunge.
8 Gefüllte borsdorfer-äpfel.
9 Zugemüse.
10 Gebackenes.
NB. Der hase wird in die mitte gestellet.

Der andere gang.

1 Rebhühner.
2 Hecht in seinem sod.
3 Nieren-braten.
4 Gebackenes.
5 Braten.
6 Schmerlen.

7 Zuge-

7 Zugemüse.
8 Gebackenes.

Der dritte gang, wie vor.

Etwas vornehmer zu speisen.

Der erste gang.

1 Gebratene rebhühner mit einem trisonett.
2 Austern in schaalen.
3 Welscher hahn mit citronen.
4 Torte.
5 Pastete mit rebhühnern.
6 Mandel-torte.
7 Hecht in zerlassener butter.
8 Braten †
9 Gefüllte krebse.
10 Schnecken. †
11 Blumen-kohl.
12 Gebackenes.

Der andere gang.

1 Hase mit capern.
2 Schmerlen.
3 Kalbs-viertel und oliven.
4 Kleine pasteten.
5 Braten.
6 Kirsch-torte.
7 Rinds-zunge und senf
8 Karpfen mit eßig.
9 Gefüllte hahnebutten.
10 Gebackenes.

Der dritte gang, wie vor.

Auf vornehmen gast-geboten

Der erste gang.

1 Eine reh-keule mit kirsch-tütsche.
2 Forellen.
3 Truthahn.
4 Kirsch-torte.
5 Haase.
6 Pastete mit fricaßirten hühnern.
7 Zucker-gebackenes.
8 Braten.
9 Spieß-kuchen.
10 Raffiolen.
11 Gebackenes.

NB. In der mitte stehet ein grosser marcipan.

Der andere gang.

1 Rebhühner mit citronen.
2 Hecht mit einer brühe.
3 Hirsch-braten.
4 Mandel-torte.
5 Wilde schweins-keule.
6 Zucker-gebackenes.
7 Pastete mit lerchen.
8 Aale.
9 Quitten.
10 Gebackens.

Der dritte gang, wie vor.

Eine art zu speisen bey gemeinen hochzeiten auf einem tisch.

Den ersten tag.

1 Gekochte hühner.
2 Fische.
3 Allerhand gebratenes.
4 Gebackenes.
5 Gekochtes.
6 Zugemüse.

NB. Man kan auch nach gelegenheit nach der vierten speise oder gebackenes noch etliche speisen einschieben, als einen braten, fische, und so weiter. Endlich kömmt kuchen, butter und käse.

Den andern tag.

1 Gebratene gans mit merrettig oder schweins-keule mit kirsch-tütsche.
2 Fische.
3 Allerhand gebratenes.
4 Gebackenes.

NB. Hier können wieder einige speisen eingeschoben werden, als:

5 Gekochtes.
6 Zugemüse.

Endlich kuchen, butter und käse.

Wöchentlicher küchen-zettel für vornehme tische.

Sonntags zu mittage.

1 Eine wein-suppe.
2 Calecutischer hahn mit stachel-beeren.
3 Hecht.
4 Ein reh-braten mit johannis-beeren.
5 Gebackenes.
6 Zugemüse.

Abends.

1 Haase mit endivien-salat.
2 Pastete mit hühnern.
3 Lamm-fleisch.
4 Gebackenes.
5 Zugemüse.

Montags zu mittage.
1 Ein zerfahrnes.
2 Rind-fleisch mit rosinen.
3 Braten mit sauer-kraut.
4 Gebackenes.
5 Zugemüse.

Abends
1 Zunge mit capern.
2 Forellen.
3 Pastete.
4 Zugemüse.

Dienstags zu mittage.
1 Suppe.
2 Hühner mit reiß.
3 Braten.
4 Hecht.
5 Gebackenes.
6 Zugemüse.

Abends.
1 Braten.
2 Lamm-fleisch mit limonien.
3 Vogel.
4 Gebackenes.
5 Zugemüse.

Mittwochs zu mittage.
1 Suppe.
2 Kalb-fleisch.
3 Fische.
4 Fleisch in butter gebraten.
5 Zugemüse.

Abends.
1 Pastete.
2 Braten.
3 Gebackenes.
4 Zugemüse.

Donnerstags zu mittage,
1 Suppe.
2 Fische.
3 Braten.
4 Gebackenes.
5 Schöpsen-fleisch.
6 Zugemüse.

Abends.
1 Braten.
2 Kalb-fleisch.
3 Gefüllte hahnebutten.
4 Vögel mit äpfeln.
5 Zugemüse.

Freytags zu mittage
1 Suppe.
2 Rind-fleisch.
3 Fische.
4 Schöpsen-fleisch.
5 Zugemüse.

Abends.
1 Kalb-fleisch.
2 Sauer-braten.
3 Gebackenes.
4 Krebse.
5 Zugemüse.

Sonnabends zu mittage.
1 Suppe.
2 Bratwurst und sauer-kraut.
3 Fische.
4 Fleisch.
5 Zugemüse.

Abends.
1 Gebackene äpfel.
2 Gefüllte tauben.
3 Fleisch.
4 Zugemüse.

NB. Bey jeder mahlzeit wird butter und käse aufgetragen.

Hiebey muß man sich nach der jahrs-zeit richten, in welcher alles bequemlich zu haben ist. Man schlage hiebey den artickel Gastiren auf.

Küchlein: Werden die kleinen hühner genennet, welche von der gluck-henne noch geführet werden.

Küh-glocke: Ist eine kleine glocke von ertzt, dergleichen man an vielen, besonders aber an gebürgigen und holtzreichen orten denen kühen, ochsen, kälbern u. d. g. mit einem höltzernen breiten und weiten bügel an den hals hänget, damit man die in denen wäldern und bergen verirrten und verlohrnen stücke, wenn sie im gehen mit diesen glocken einen laut machen, desto leichter finden könne.

Küh-kette: Ist eine kleine eiserne, an dem einem ende mit einem ring, und an dem andern mit einem wirbel versehene ohngefehr 3 ellen lange kette, die kühe damit in den ställen anzuhängen.

Kühlen, Kühl-schiffe: Sind in denen brau-häusern aus starcken pfosten verfertigte gefässe, worein das bier aus der pfanne geschlagen wird, damit es abkühlet. Wo dergleichen kühlen nicht sind, hat man kühl-dösen oder kühl-fässer.

Küh-mägde: Ist dasjenige gesinde, so in grossen haushaltungen gehalten wird, um das rind- und schweine-vieh zu beschicken. Man hat eine grosse-magd, mittel-magd und kleine magd. Die grosse-magd muß das brod backen, und die erste im aufstehen seyn. Wo die güter nahe an einer grossen stadt liegen, wird meistens die kleine magd gebrauchet, milch, sahne, butter ꝛc. dahin

dahin zu tragen. Die milch-mägde müssen die gelten, milch-äsche und fässer, seyh-tücher, rahm-töpfe, butter-fässer, quarck-säcke, käse-näpfe rc. scheuren und sauber halten.

Kühn, siehe Kiehn.

Kühren, Wehlen: Ist bey erbschaften bräuchlich, und der jüngste, so das recht zu kühren hat, wird kühr-erbe genennet. Er kan also entweder das von denen mit-erben in anschlag gebrachte guth, oder den antheil des darauf gesetzten geldes nehmen. Nach sächsischen rechten kan sich der kühr-erbe nur gegen einen mit-erben des kühr-rechts gebrauchen. Eine manns-person, so mit einer weibs-person concurriret, ist allezeit kühr-erbe. Wenn ein guth verkaufet wird, kan der kühr-erbe darauf dringen, daß ihm ein gewisses kühr-geld ausgesetzet wird. Das kühr-recht hat nicht nur bey erb- sondern auch lehn-güthern statt.

Küh-stall: Ist ein wirthschaftlich gebäude, worinnen das rind-vieh stehet. Selbige pflegen gerne ihr aussehen gegen morgen oder mittag zu haben. Die einfachen ställe sind diejenigen, so nur auf einer seite stände haben. Aber bey grossen güthern hat man gedoppelte ställe, wo das vieh in der mitte also stehet, daß es einander die köpfe zustellet. Die ställe sind 10 bis 12 schuh hoch, und die haus-mutter hat acht, daß sie reine gehalten werden. Oben in der decke werden löcher eine halbe elle ins gevierte eingeschnitten, und bis über den forst hinaus broden-röhren geführet, so unter diesem worte beschrieben sind.

Küh-strick: Ist ein ohngefehr 3 ellen langer strick, mit einer schleife an dem einem ende, damit das andere durchgezogen werden könne, versehen, womit die kühe bey denen bauern, anstatt der ketten, in den ställen angehänget werden.

Küllen, siehe Caninichen.

Kümmel: Ist ein bekanntes gewächse, welches in dreyerley sorten unterschieden wird, nemlich in garten-kümmel oder römischen-kümmel, feld- oder wiesen-kümmel und schwartz-kümmel. Der garten- oder römische- so auch pfaffen-kramer- oder welscher-kümmel heißt, hat eine weisse und dünne wurtzel, aus welcher ein hohler knopfigter stengel bey 2 ellen hoch hervor schiesset, die blätter sind klein und gleich dem fenchel, und blühet auch wie dieser. An dem gipfel bekömmt er schöne bolden oder kronen mit viel kleinen blumen, darauf der saame folget, dem anis nicht ungleich, und sich alle jahr selbst aufs neue säet. Er hat einen starcken und lieblichen gewürtz-geruch, auch einen etwas bittern, doch dabey angenehmen geschmack. Er liebet die wärme, und ein fettes land, und wächset gemeiniglich längst dem meer. Den, so aus Aethiopien und der insul Maltha zu uns gebracht wird, hält man vor den besten. In Deutschland wird er nur zur lust in denen gärten gebauet, und der beste saame aus Italien anhero gebracht. Er stärcket den magen, und dienet wider das bauch-grimmen, vertreibet die winde und blähungen, wehret den kalten flüssen, und ist eine trefliche haupt-stärckung, stillet auch den geschwulsten des zahn-fleisches, wenn man kleine rosinen dazu thut und aufleget. Ferner der feld- oder wiesen-kümmel, so auch karre, matten-weg oder speise-kümmel genennet wird. Die bolden blühen weiß, und bringen den saamen, der aber mercklich kleiner als der vorhergehende ist. Man bäcket ihn ins brod, mischet ihn unter den käse, und brennet branntewein daraus; er wird auch mit zucker überzogen, und als eine magen-stärckung gebrauchet. Es wird ihm noch mehr kraft als dem garten-kümmel zugeschrieben, zum wenigsten aber thut er eben das, was jener. Wenn man davon 3 drachmen in 3 gläser wein thut, und eines nach dem andern austrincket, stillet es das mutter-weh. Die wurtzel, wenn sie noch zart und jung ist, kan man an allerhand fleisch kochen, oder auch zum salat brauchen. Der schwartze kümmel ist dem garten-kümmel ziemlich gleich, treibet aber in jeder blume grosse runde und ausgezackte hörner, in welchen der schwartze saame befindlich, wie an der spiecke. Seine tugenden sind dem vorhergehenden gleich; wenn man ihn mit ein wenig kalbs-fett oder honig in die ohren thut, stillet er das ohren-brausen; leget man ihn mit rosinen in eßig geweichet auf den ort, wo man sich gequetschet hat, so heilet er sofort; tödtet auch das gewürme. Die wurtzel, wenn sie gekauet und in die nase gestecket wird, stillet das bluten. Den hühnern und tauben wird unter ihr futter schwartzer kümmel zuweilen gestreuet, davon sie besser legen sollen.

Kümmerer: Wird ein hirsch genennet, der an seinem kurtz-wild verletzet ist. Dergleichen hirsche werfen ihr gehörne niemals ab. Weil aber im April oder May die natur doch treibet, so wachsen knorpel daran, als wenn es enden wolten werden: Es wird aber nicht vollkommen, und feget auch nicht. Wird ein hirsch castriret, ehe er ein gehörn getragen, so bekömmt er auch keines, er werde so alt als er wolle.

Kümmerlinge: Heisset man an einigen orten des reichs die gantz kleinen so genannten pfeffer-gurcken. Sonst aber bedeutet es auch ein im wachsthum begriffenes thier, welches sehr im wachsen zurücke bleibet.

Künn, siehe Kiehn.

Kürbis: Ist eine nutzbare pflantze und garten-frucht, die sowol der grösse als gestalt nach von einander sehr unterschieden sind. Denn man hat die grosse, runde und weisse art, so die grössten, und zum kochen die besten sind. Die grünlichen grossen platten, die langen, runden, puckelichten, flaschen- pomerantzen-kürbisse, u. s. w. diese nun recht wohl zu ziehen, machet man im halben April in eine gedüngte fette erde ein loch, stecket allemal 3 kerne hinein, und füllet solches mit kurtzer erde wiederum aus, begiesset sie fleißig, so gehen sie in 4 oder 5 tagen auf. Nachgehends verpflantzet man sie, und läßt nicht mehr als 2 kürbisse an einem rancken, und nimmt auch alle übrige schossen weg, so werden die früchte desto grösser. Wenn mehr als 2 pflantzen in einer grube stehen, muß man die übrigen ausziehen, und anderwerts verpflantzen. Fangen sie an groß zu werden, leget man stücken ziegel und breter darunter, denn sonst werden sie nicht recht zeitig. Will man sichs mit dem begiessen bequem machen, so füllet man einen topf mit wasser, hänget ein stück wollen tuch hinein, da das längere theil haussen bis fast an die wurtzel reichet, so wässert es sich selbsten. Zum saamen nimmt man allemal die grössten und besten kerne. Sie wollen einen lüftigen und sonnenreichen ort haben. Es ist gut, wenn man die kerne zuvor einen halben tag in milch einweichet. Wenn man auch verfaulten mist aus den heimlichen gemächern nimmt, und ihn neben die kerne leget, wird die frucht ungemein groß. Man kan durch binden derselben allerley figuren geben, und sie zu trinck-geschirren, wenn sie trucken, und andern gefässen brauchen. Die pflantze betreffend, so hat selbige abgekürtzte blätter wie die coloquinte, aber grösser und schärfer. Die blüthe ist gelbe, die frucht aber weit grösser als eine melone; man kan sie im Julio und Augusto essen, werden aber im September recht reif. Sie stillen den durst, erfrischen in hitzigen fiebern, und der geruch vertreibet die ohnmachten. Der saame ist wider den blasen- und nieren-stein, und treibet den urin: Allein die gar zu wässerigten theile geben keine allzu gute nahrung. In der küche und haushaltung werden sie mit nicht geringem nutzen gebrauchet. Denn man machet daraus kürbis-brod, auf diese weise: Der kürbis wird starck gekochet, das wasser läßt man ablaufen, vermischet es mit mehl, und knetet es unter einander zum brod. Es wird solches gelb und sehr schmackhaft. Man thut die kürbisse an statt der kräuter ans fleisch, man kan sie auch mit einer butter-brühe besonders mit aufsetzen. Es können auch klöse daraus gemachet werden, nemlich: Man nimmt die gekochten kürbse, würcket sie wohl mit frischer butter; mit hart gesottenen eyer-dottern, etwas gehackter petersilie und feinen kräutern wohl gesaltzen und mit pfeffer und würtz-nelcken gewürtzet. Hieraus formiret man klöse, läßt sie in einer brat-pfanne im ofen in genugsamer butter wohl kochen. Wenn sie genug gekochet, so giesset man alle brühe davon, damit sie braun werden, und also werden sie in eine schüssel angerichtet. Man kan auch aus den kürbissen bey gelindem feuer und umrühren einen schönen süssen saft sieden, welcher nicht nur dicke wie ein syrup, sondern auch gar zu zucker, welcher erst wie honig-zucker wird, gesotten werden kan; wenn er schön weiß raffiniret, und zu einer vollkommenen härte könte gesotten werden, als welches noch zu versuchen und zu erfinden ist, so würden wir nicht nöthig haben, unsern zucker so weit zu holen, und das geld in fremde länder zu schicken. Den süssen saft brauchen die land-leute, die es als ein geheimniß halten, ihre kuchen und breye zu versüssen. Aus den kernen, wenn man ihrer eine menge sammlet, kan man ein fürtreflich schönes und überaus süsses mehl machen, welches viel besser als kraft-mehl ist, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu delicaten gemüsen gebrauchet werden kan. In der medicin haben die kürbisse ebenfals nicht geringen nutzen, denn aus dem saamen wird in den apothecken mit pappel- und erdbeer-wasser eine milch bereitet, welches alle febrilische hitze dämpfet, wenn man etliche loth davon trincket, die lenden- und nieren-schmertzen stillet, das brennen des urins vertreibet, und den schlaf befördert. Das von unreifen kürbsen destillirte wasser wird entweder äusserlich mit leinen tüchern über hitzige geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse hitze innerlich gebrauchet, und etliche loth davon getruncken. Die frischen kürbis-blätter über die brüste geleget, verseihen den weibern die milch.

Küssen, worauf man seine ruhe hat oder schläfet: Solche sind von zwillig, barchend oder feder-leinewand, und mit federn, eiterdunen oder andern leichten und luckern materien angefüllet. Man hat aber auch nähe-küssen, klöppel-küssen, stuhl-küssen &c.

Küste: Also nennet man aus dem holländischen die ufer eines landes, so von dem meere angespielet werden. Die küsten zu bewahren werden auslieger gehalten, das ist, schiffe, die bestellet sind, an den ufern einer landschaft auf und nieder zu fahren, den raubereyen, unterschleif und andern unheil zu wehren.

Kütt,

Kütt: Ist eine gewisse materie, harte und dichte cörper fest an einander zu leimen. Der maurer kütt bestehet aus gestossenen ziegel-mehl, gelöschten, und mit wasser angefeuchteten kalch. Die brunnenmeister und glas-schleifer machen ihren kütt aus schwartzem pech und gesiebter aschen. Der kütt zu fontainen, und brunnen bestehet aus gesiebtem ziegel-mehl, lebendigem kalch und eisen-feil mit wasser angemacht. Will man nun einen sehr festen kütt, dadurch kein wasser dringen kan, verfertigen, so nimmt man bolus, hammerschlag, glas und bachkieß, eines so viel als des andern, ziegel-mehl so viel als die erstgedachten 4 stücke zusammen ausmachen, alles klein gestossen, gesiebt, und wohl unter einander gemischet; machet den kütt mit geringem wein oder eßig gantz dünne an, rühret ungelöschten kalch darunter, auch, so man will, etwas wohl geschlagenen eyer-klar, aber nicht eher, als wenn er soll gearbeitet werden. Wenn er so dicke, wie gemeiner mörtel, der an der mauer kleben bleibet, so ist er recht. Zu wasser-röhren nimmt man desselben pulvers, mischet es gemählig in pech, welches in einem eisernen topf über den kohl-feuer zerlassen; thut ein wenig öhl und unschlitt dazu, es sey nuß- oder lein-öhl, das fett aber von was vor einem thiere es wolle; rühret es fleißig, streuet zerhacktes hanfen-werg dünne ein, und schüttet nach und nach klein geriebenen ungelöschten kalch darzu, bis man siehet, daß es sich am rühr-holtze fadenweise, wie terpentin aufziehet, und wenn zur probe etwas ins wasser geworfen wird, gleich verhärtet. Eisen-kütt zu eisernen öfen, pfannen und dergleichen: Man nimmt pfeil-späne, gestossen glas, ungelöschten kalch, ziegel-mehl, alles klein gestossen und gesiebet, mit weich fliessenden firniß und geschlagenen eyweiß durch einander gemenget, oder auf einem reibe-stein gerieben, hernach mit einem stumpfen leim-pinsel in die fugen und risse recht eingestrichen, wenn solche zuvor von allem unrath und staub gereiniget worden.

Kütten, siehe Quitten.

Kützle: Wird das junge vom rehe, von der gemse und vom dann-hirsche genennet.

Kuffe: Ist ein grosses bier-maaß, welches aus 2 faß, oder 4 vierteln, oder 10 schock kannen, das ist 600 kannen bestehet.

Kugel-hippe: Ist ein gebackenes, so aus einem teig von feinem mehl, eyern, geschnittenen mandeln, muscaten-blüthen und milch in eine kugel-hippenform, oder in dessen ermangelung in eine mandeltorten-forme gethan und im back-ofen gebacken wird.

Kugeln: Sind diejenigen runden stücke vom bley, womit das gewehr geladen wird. Sie müssen pur von bley und nicht mit untermengten zinn seyn, sonst werden sie leichter und das pulver-maaß falliret. Es gehöret zu einer jeden büchse eine kugel-forme, und die kugeln, so ritzen und löcher haben, werden ausgemustert, weil sie leicht wind fangen und nicht gerade fliegen. Die futter werden von parchent, von leinewand oder vom subtilen leder genommen, und von aussen mit talck bestrichen. Will man schroot oder hagel giessen, thut man in das geschmoltzene bley etwas salmiac, giesset solches durch starck schreib-papier, in welchem löcher so groß als man die schroot verlangt, ins wasser, und machet sie auf einer kleinen hagel-mühle rund.

Kugel-lack, siehe Lack.

Kuh: Unter dem gehörnten rind-vieh ist dieses thier allen und jeden bekannt, welches zur zucht und um der milch-nutzung willen in einer hauswirthschaft gehalten wird. Ehe sie gekalbet, wird sie keine kuh, sondern ferse oder schelle geheissen. Eine gute kuhe erkennet man aus folgenden: Wenn sie nemlich von mittelmäßiger grösse, lang vom leibe ist, und breite seiten hat. Sie muß ohngefehr nur 5 jährig, und von schwartzer farbe, oder schwartz und weiß geflecket seyn. Sie soll einen grossen abhangenden rantzen, eine breite stirn, grosse schwartze augen, keine zu kurtze, oder dünne, noch allzusehr gekrümmte hörner haben. Die ohren sollen mit haaren wohl bedecket seyn, und die kinnbacken nahe beysammen stehen. Die nasen-löcher müssen wohl geöfnet, und die lippen schwartz und abhangend, auch die haare gläntzend und dick seyn. Sie soll kurtz von beinen und starck von schenckeln seyn, einen langen dicken hals und nacken, auch einen bis auf die fersen hangenden schwantz, ingleichen eine breite brust, grosse und dicke eiter, und lange starcke zitzen daran haben. Die gesprenckelten oder gantz schwartzen kühe geben die beste milch. Die weissen melcken zwar viel, aber die milch ist nicht so gut: Eine melck-kuh heist, die täglich gemolcken wird, zum unterschied der treuge stehenden kuh, welchen namen sie aus zweyerley ursachen führen kan, denn entweder höret eine solche kuh auf, milch zu geben, weil sie trächtig ist, oder aber weil man in gedancken stehet, die kuh sey trächtig, weil sie wenig milch gegeben, und lässet sie daher mit fleiß verseigen, ohnerachtet sie nicht zugekommen, sondern gälte geblieben ist. Die milch-kühe sind entweder alt-melcke oder frisch-melcke; alt-melcke heissen diejenigen, welche gälte geblieben, und von denen also dies jahr

kein kalb zu hoffen, und werden dahero auch gälte-kühe genennet. Frisch-melcke heissen diejenigen kühe, welche, wenn sie gekalbet, aufs neue wieder können gemolcken werden. Unter allem vieh haben die kühe ihres nutzens wegen in der haushaltung billig den vorzug. Beym einkauf fremder kühe hat ein land-mann theils auf die güte, theils auf das alter zu sehen. Das alter erkennet man also: Innerhalb 10 monaten stossen sie die vördern zähne ab, darnach in 6 monden die nähesten darbey, am ende des 3ten jahres stossen sie alle mit einander ab; wenn sie im stille-stande, so sind die zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber zu alten beginnen, so werden ihnen die zähne kurtz, ungleich und schwartz. Die meisten kühe verrathen ihr alter mit dem groben geblöcke; auch sind die langen und breiten klauen eine gewisse anzeige, daß sie lange darauf gegangen sind; daher thut ein land-mann wohl, wenn er sich junge kühe von 2 bis 3 jahren kaufet, oder die zum höchsten nur 2 oder 3 mal gekalbet haben, und zwar von bekannten leuten, damit er sich bey ereignenden mangel zu erholen wisse. Wenn eine kuh über 12 jahr alt ist, so tauget sie nicht mehr, als zum mästen und schlachten. Die melck-kühe müssen reinlich und sauber gehalten, und ihnen der unflat mit einer striegel zuweilen abgekratzet werden, auch muß man die stallung und krippe fleißig räumen, und frisches stroh streuen. Wenn sie im früh-jahr das erstemal wieder auf die weide gehen, muß man ihnen wagen-pech mit etwas senf-körnern und dille untermenget, geben, auch ihnen bey nebelichten und feuchtem wetter die nasen-löcher mit knoblauch ausreiben; andere geben ihnen beym ausgange aus dem stalle des morgens ein wenig saltz oder theriac auf eine schnitte brod, welches ihnen in ansehung des gifts, der bisweilen früh auf dem grase zu seyn pfleget, gar gesund ist. Beym melcken muß eine hauswirthin acht haben, daß die kühe rein ausgemolcken werden. Die tragenden kühe melcket man, so lange man kan, läßt sie kaum 8 wochen verseigen, und wenn man siehet, daß sie nachlassen, stellet man das melcken ein, die aber gälde bleiben, melcket man das gantze jahr über, so lange es möglich ist. Man hält darinne einen solchen unterschied, daß man ohngefehr von Ostern anfänget, und des tages 3 mal, morgens, mittags und abends melcket, und auf diese art bis in monat September um Michaelis continuiret, von Michaelis aber bis Ostern melcket man in den kurtzen tagen nur 2 mal, morgens und abends. Wenn die milch nicht rein gehalten wird, tritt der rahm nicht auf, wird geschwinde sauer und bleibet fettigkeit darinnen. Die eingetragenen und gebrüheten nesseln, die man den kühen giebt, sollen ihnen die milch vermehren. Diejenige milch ist vor die beste und gesundeste zu halten, bey welcher folgende umstände anzutreffen: 1) Von gesunden, 2) von solchem vieh, das weder zu jung noch zu alt ist. 3) Welches gesunde weide hat. 4) Die frühling- und sommer-milch ist der im herbst und winter weit vorzuziehen. 5) Und muß von gutem geruch, süssem geschmack, weisser und etwas gelbiger farbe seyn. 6) Die weder zu dicke noch zu dünne ist. 7) Die nicht gleich von einer kuh, die gekalbet, genommen. 8) Die entweder bald nach dem melcken wärmlich getruncken oder abgesotten wird, denn diese verursachet keine solche blähungen, schicket sich auch am besten zu den curen, die den patienten von den medicis vorgeschrieben werden. Hiebey ist die frage: Ob es besser und vortheilhafter, aus der milch butter und käse zu machen, oder die milch blos zu verkaufen? Die milch unabgenommen, wenn sie auch nur zu 4 pfennige verkaufet wird, bringet etwas mehr nutzen, noch grösser aber ist er, wenn der rahm besonders, die abgenommene milch auch besonders verkaufet wird. Beweis:

18 äsche, jeder zu 6 kannen geben 4 kannen butter à 5 gr. thut excl. des saltzes.	20 gr.
Diese 18 äsche geben überdies an käsen	9 -
An butter-milch . . .	1 -
fac.	30 gr.

18 äsche à 6 kannen, thun 108 kannen; jede kanne milch, wenn sie abgenommen, und wolfeil ist, à 4 pfennige .	1 thlr. 12 gr. - pf.
18 äsche, davon giebt jeder 1 kanne rahm, thut .	- 18 - -
In jedem asche bleiben übrig 5 kannen abgenommene milch, in summa 90 kannen, jede zu 3 pfennige, fac. .	- - 22 - 6 -
	1 thlr. 16 gr. 6 pf.

Kan man die milch unabgenommen, und sammt dem rahme vor 6 pfennige verkaufen, so beträgt es . .	2 thlr. $1\frac{1}{11}$ gr.

Die an grossen städten nahe gelegene bauren handeln solcher gestalt gantz klüglich, wenn sie ihre milch zu marckte tragen, und butter und käse lieber vors geld

geld anderswo wieder einkaufen, wenn sie auch gleich deswegen von andern als hexen angesehen werden, denn nicht alle weiber können begreifen, wie es zugehe, daß, da man selbst vieh hat, und gleichwol butter und käse vors geld einkaufet. Zu machen, daß eine kuh mehr milch, als gewöhnlich, gebe, soll man ihr alle tage eine hand voll melisse fressen lassen. Diejenigen kühe, welche anfänglich aus America nach Holland, und von da weiter in die frantzösischen provintzen Poctou und Aurive gebracht worden, geben 2 mal mehr milch und butter als andere. Von den kühen ist auch dieses zu wissen; wenn sich eine kuhe 5, 6, 7, 8 tage nach einander hitzig erzeiget, ungewöhnlich blöcket, andere kühe bespringet, so zeiget es an, daß sie zukommen wollen, welches man das rindern nennet, und da soll man sie gleich zum stier führen. Die abgesetzten kälber sind von denen gesündesten und besten kühen zu nehmen. Ein kalb das 14 tage gesogen hat, gilt hier zu lande vor Fastnachten gar gern 2 fl. bis 2 rthlr. von Fastnachten bis Ostern 18 gr. bis 1 rthlr. nach Ostern bis Johannis 2 bis 3 rthlr. und wieget ohngefehr 30 pfund, und auch mehr, hat es aber 4 bis 5 wochen gesogen, so gilt es etwas mehr. Schlachtet man das kalb selbst, so verkaufet man hier zu lande das fell vor 7 bis 8 gr. Eine kühhaut gilt ohngefehr anderthalben, und eine ochsenhaut 2 rthlr. und etliche groschen. Eine gemästete kuh gilt etwa 18 rthlr. eine andere 12 rthlr. Ein gemästeter ochse mag leicht 10, 12 und mehr steine wiegen, eine gemästete kuh etwa 8 bis 10. Eine kuh aber zu mästen muß man folgendes in acht nehmen: Erstlich daß sie nicht zu alt sey; denn diese nehmen selten zu, welches vom monat May bis gegen Martini geschehen muß, und in solcher zeit soll man sie nicht einspannen, sondern ruhig lassen. Man soll sie des morgens, ehe der thau fället, auf die wiesen führen, und sie allda lassen, bis die gar zu grosse hitze einfällt, da man sie denn in die ställe führet, und ruhen läßt, und sobald die hitze vorbey, führet man sie wieder auf die weide, schliesset sie in ihre hürde, damit sie die gantze nacht allda bleiben mögen. Man muß achtung geben, ob sie diejenige fütterung, so ihnen vorgeworfen wird, mit begierde und appetit fressen, denn ist es gut; wo sie aber nur gleichsam daran knaupeln und nüsseln, da ist bey sothaner bewandniß der vorsatz, sie zu mästen, vergebens. Damit sie aber den verlohrnen appetit wieder bekommen mögen; so reibet man ihnen die zunge mit eßig und saltz, wirft ihnen auch eine hand voll saltz in den hals, darauf sie denn gehörig saufen und fressen werden; ist dieses, so muß man sie des tages 2 bis 3 mal träncken. Die ersten 8 tage, da sie auf der mast stehen, giebt man ihnen morgens und abends, im sommer an der sonnen verschlagenes, im winter aber am feuer gewärmtes wasser zu trincken, und wirft ohngefehr 2 mäsgen gersten-mehl hinein, und rühret es mit der hand um, alsdenn läßt man das gröbste vom mehl sich setzen. Dieses weisse wasser giebt man sowol dem ochsen als der kuh beständig zu trincken, was sich aber zu boden gesetzet, wird ihnen aufgehoben, bis sie von der weide kommen. Dieses geträncke reiniget ihnen das geblüt, und machet sie zur mast tüchtig. Wenn sie von der weide kommen, muß man ihnen eine frische streu machen, und ihnen ein bund gras vorwerfen, solchergestalt wird man seinen zweck erhalten, und sein vieh in zeit von 4 monaten wohl gemästet sehen. Diese wartung ist vom sommer zu verstehen, des winters aber verfähret man also: Man läßt ihnen, wie schon gesaget, beständig des weissen mehl-wassers trincken 8 tage nach einander, abends und morgens; hält den stall fein warm, und giebt alle tage frisch stroh zur streue, und gutes heu. Sobald der abend kömmt, giebt man ihnen aus roggen- gersten- oder haber-mehl gemachte klöse, gemischet oder besonders, in laulichtem wasser geknetet, und mit ein wenig saltz vermischet. Sobald man das vieh zur mastung bestimmet hat, muß man aufhören, ihme stroh zu geben. Wenn die rüben reif sind, kan man ihnen solche entweder roh oder gesotten in ihre tröge geben, dieses giebt vortrefliche nahrung. Etliche, die es haben können, nehmen weintrestern, kochen sie in einem kessel voll wasser, werfen ein mäsgen kleyen hinein, und rühren es wohl um, welches von guter würckung ist. So viel als möglich ist, muß man verwehren, daß diese kühe und ochsen sich nicht einander belecken, denn es ist nichts, welches die feiste zu zertheilen mehr vermögend ist, als dieses. Und um solches zu verhüten, muß man sie mit ihrem mist über und über, so weit sie mit der zunge reichen können, bestreichen; denn sobald sie die bitterkeit schmecken, hören sie auf zu lecken. So viel die kranckheiten des rind-viehes anbelanget, so wäschet man die geschwulst am halse mit menschen-urin oder saltz-wasser; vor den schlangen-stich giebt man ihnen ziegen-milch oder beyfuß ein, bindet ihnen liebstöckel auf, oder zerreibet das schlangen-nest, feuchtet es mit wein an, und leget es auf; auf offene wunden streichet man zerstossene pappeln; vor den gift der kräuter giebt man ihnen ackeley-kraut, oder flöh-kraut; vor das blut-harnen zerriebenen

blut-stein mit gersten-mehl und laulichtem eßig, oder auch kletten-wurtzel, ingleichen raute, gartheil, tille, welche 3 species in bier gekochet, wieder ausgekühlet, und davon der liquor dem vieh ins maul gegossen wird; vor die fäulung der lunge und leber bär-wurtzel, tille, wilden theriac, liebstöckel, huflattig, weissen adorn; vor den husten wasser, darinnen königs-kertzen gesotten, oder lungen-kraut; vor eine allgemeine seuche theriac, wein, wagenschmiere, wermuth-körner, raute, heil. geist-wurtz, bilsen-körner, senf, herings-laacke, campfer, myrrhen, weyhrauch, wiederthon, sybillen-wurtzel, welches alles klein gestossen und gerieben, unter einander gemenget, und wöchentlich 3 mal davon früh eine messer-spitze dem vieh gegeben wird. Nicht weniger lässet man ihn zur ader; vor die würmer im leibe bekömmt es schuster-schwärtze, baum-öhl mit wasser; vor das bauch-wehe, und wenn das vieh plötzlich niederfället, wieder aufstehet, scharret und kratzet, bier mit saltz, oder theriac in wein; vor den durchlauf alaune, geröstet haber-mehl, eßig, gebrannten backofen-lehm, welcher im wasser aufgesotten worden; vor den biß eines tollen viehes giebt man schwalben-wurtzel, odermenge, fenchel-kraut, und theriac ein, und reibet auch äusserlich die wunde damit; wider den schlangen- oder ottern-stich reibet man den schaden mit scorpion-öhl oder seife, die in wein-eßig zergangen, und wäschet hernach die wunde mit saltz-wasser, oder wasser, darinnen kletten-kraut abgesotten worden, rein aus; wenn das vieh vom joch gerieben, leget man eyer-dotter auf, auch eyweiß, oder hirsch-schmaltz, rinder-marck, bocks-unschlitt, als womit der gefährliche ort bestrichen wird. Vor das fieber menget man wein-reben-blätter, oder lattig unter das gras-futter; hingegen vertrucknen die kühe, wenn man ihnen salat zu fressen giebt. Als ein präservativ brauchet man den teufels-dreck, wenn man den stall bisweilen damit räuchert; wider das kalte feuer und zittern der glieder giesset man ihnen wasser ein, in welchem die schmiede ein glüend eisen abgelöschet haben; äusserlich aber wird das fell mit der hand auf dem rückgrad los gearbeitet, und mit einer schuh-pfrieme durchstochen; wenn die kühe auf die hitze gesoffen, und den husten haben, giesset man ihnen etliche mal klare lauge, die von buch-asche gemachet worden, ein, es muß aber keine asche darunter seyn; wenn eine kuh nach dem kalben sich nicht reinigen will, bekömmt sie zwiebeln und brod mit etwas honig und safran beschmieret, doch darf man dessen nicht zu viel thun, damit der kälber-sack nicht von ihr gehe. Bey denen vieh-seuchen giebt man ihnen auch terram sigillatam in eßig, it. ungeläuterten schwefel, knoblauch und saltz auf ein stück brod. Wenn die kuh gekalbet hat, und man will ihr geschwinde die after-geburt abtreiben, so nimmt man ein futtermaas hafer, thut es in eine eiserne pfanne, wirft eine gute hand voll saltz hinein, nebst einem glas voll gemeines brenn-öhl; setzet es übers feuer, rühret es fleißig um, und läßt den hafer rösten, schüttet ihn in eine mulde, und giebt es dem vieh, welches begierig davon fressen wird. Eine gemästete kuhe bekömmt am geschmack ein weit besseres und nahrhafter fleisch als der stier, aber doch nicht so gut als der ochse. Kuh-eiter wird auf folgende weise gut zugerichtet: Man läßt es wohl kochen, schneidet es in stücken, oder thut es in eine pfanne nebst etwas feinen kräutern und gantzen zwiebeln, würtzet es wohl, läßt es bey gelindem feuer in einer guten brühe aufwallen, rühret die brühe ein, und giebt ihr einen starcken geschmack. Es ist leyder mehr als zu bekannt, was die einige jahre anhaltende seuche unter dem horn-vieh, sowol in Deutschland als andern angrentzenden reichen, vor ein würgen angerichtet hat. Sie soll im jahr 1682 in Deutschland zuerst ihren anfang genommen haben, von daraus sie sich weiter in die Niederlande ausgebreitet, und sich wiederum im jahr 1731 zu ende des monats Aprilis in dem district von Cannat in Franckreich, geäusert, von da in die Niederlande, ins trierische, cöllnische, bergische, jülichsche, geldrische, braunschweigische und andere lande sich erstrecket, dergestalt, daß solche von Süden nach Norden in einer ausbreitung von ohngefehr 40 meilen und einer geraden linie 4 meilen in einem tage fortgehet, und 2 bis 3 wochen an einem ort verbleibet, einige dörfer aber vorbey gehet, wo sie wenig oder gar keinen schaden thut. Es hat aber mit dieser seuche folgende bewandniß, nemlich es entstehet auf und unter der zunge, wie auch zur seiten bisweilen eine blase, welche anfänglich weiß, nachmals roth und endlich fast schwartz wird, springet hernach auf und verwandelt sich in ein krebsartiges geschwür, welches die zunge längsthin, bis an den ort, wo dieselbe angefangen, aushöhlet, durchseiget und gantz durchschneidet; worauf das vieh in weniger zeit crepiren muß. Innerhalb 24 stunden bemercket man den anfang, die vermehrung und das ende dieser kranckheit, selbige aber ist um so viel gefährlicher, weilen kein äusserlicher zufall sich dabey ereignet, indem das krancke vieh nicht nur frisset und säufet, sondern auch zur arbeit sich so lange brauchen lässet, bis die angegrif-

gegriffene zunge abfället. Es greift diese seuche so-wol die pferde als das rind-vieh an, und ist höchst giftig und ansteckend, wie dann die erfahrung ge-wiesen, daß ein kind, welches dergleichen instru-ment, womit ein schmied einem pferde die zunge ge-rieben, da er es auf die erde geworfen, unverse-hens in den mund gestecket, 2 stunden darnach eben diese vieh-seuche bekommen und etliche stunden dar-auf gestorben; jedoch muß man keinesweges sicher seyn, so lange das übel an entlegenen orten grassi-ret, indem sich gewiesen, daß obschon diese kranck-heit unter dem horn-vieh von der stadt Cannas weit entfernet gewesen, nichts desto weniger alle in der gegend gelegene dorffschaften anderthalb bis 2 stun-den rings umher, auf einen tag angegriffen wor-den, da doch die heerden des horn-viehes gar nicht an einander gekommen. Die ursache dieser seuche wird von einigen einem gefallenen giftigen mehl-thau, von andern der im vorigen jahre gewesenen grossen menge raupen, von noch andern aber der bösen luft und schlechtem futter zugeschrieben. Die präservativ- und genäß-mittel, deren man sich bey dieser seuche an verschiedenen orten bedienet, und bewährt befunden worden, sind folgende, als: In der provintz Auvergne, welches man präservative angerathen:

Rec. Theriac oder orvietan 3 quentlein.
Würtz-nelcken } 1 quentlein.
Zimmet }
Pfeffer gröblich gestossen 2 quentlein.
Ingber 1 quentlein.
Wacholder-beeren 2 quentlein.
Eine zerstossene muscaten-nuß mittelmäßiger grösse.

Dieses alles thut man in einen saubern topf, und giesset ein halb maas guten rothen wein darüber, und lässet solches wohl verdeckt 6 bis 8 stunden, oder eine nacht hindurch stehen. Die umstände dabey sind folgende: 1) Daß man jedem stück vieh den gantzen tranck eingiesse, oder wenigstens ihn unter 2 stück theile. 2) Daß man solchen wöchentlich zum wenigsten einmal eingebe. 3) Daß bey einer grossen anzahl vieh, um die kosten zu ersparen, man nur den gemeinen vieh-theriac (in den apothecken diatesseron genannt) nehmen, die kostbaren gewür-tze aber, als würtz-nelcken, zimmet und muscaten-nuß, weglassen könne. In der provintz Beauce hat man dem gesunden vieh das maul mit eßig, wor-ein etwas pfeffer, saltz und knoblauch, geweichet worden, ausgewaschen. Im Elsas hat man dem vieh die zunge und das maul mit wein-eßig, wor-ein gestossener pfeffer und ingber geweichet, in-gleichen etwas kien-ruß mit saltz zerrieben, gethan worden, gewaschen. Im trierischen hat man fol-genden tranck bereitet, und einem pferde, wenn ihm vorher die ader am halse gelassen worden, die gantze dosin davon, einem rind-vieh aber, ohne aderlassen, nur die helfte gegeben, beyde aber 3 stun-den darauf fasten lassen:

Rec. Theriac . . 1 }
Lorbeern 2 } quentlein
Gentzian-wurtz. 3 }
Lange oster-lucey 2 loth.

Die 3 letztern stücke werden pulverisiret, und her-nach 1 nösel wein darauf gegossen, und wird wö-chentlich einmal eingegeben. Im heßischen sind von der medicinischen facultät zu Giessen verord-nung folgende dinge gut befunden worden: 1) Daß man die heerde vor 8 uhr nicht austreibe. 2) Daß man zu dem gesunden vieh, auch diejenigen leute, so mit dem krancken vieh umgehen, nicht kommen lasse. 3) Daß man dem gesunden vieh, durch dem beutel am halse, ein haar-seil ziehe. 4) Daß man dem vieh des morgens mit einem schwamm, so in folgenden eßig getauchet worden, den rachen aus-wische.

Lachen-knoblauch, }
Raute, . }
Salbey . } Jedes eine hand voll.
Wermuth . }
Wacholder-beeren, 2 loth.

Diese stücke werden in einem maas wein-eßig geko-chet, hernach durchgeseihet, und ein wenig saltz und salpeter hinzugethan. 5) Daß man das stinckende weinstein- oder hirschhorn-öhl dem vieh auf den rü-cken oder hals schmiere. 6) Dem vieh kein sump-ficht oder stehendes, sondern fliessendes bach- oder fluß-wasser zu trincken gebe, auch wo es seyn kan, kein frisch gras, sondern heu und siede zu fressen vorwerfe. 7) Daß man die ställe fleißig saubere, und mit wacholder-beeren, lorbeern, sadebaum, kiehn und wacholder-holtz, jedes gleichviel pulveri-sire, und vermischt räuchere. Wobey doch zu mer-cken, daß es wegen zu besorgender feuers-gefahr mit besonderer vorsichtigkeit zu verrichten sey. 8) Daß man über den dritten tag dem vieh einen löffel voll von dem vieh-theriac, diatesseron in den apothecken ge-nannt, in 1 nösel voll warmen wasser zerlassen, ein-schütte. In dem cöllnischen hat man den obgesetzten trierischen tranck zur präservation in folgender propor-tion bereitet, und mit gleichen umständen gebrauchet:

Theriac 1 loth.
Lorbeern } Jedes 2 loth
Gentzian-wurtzel
Runder oder langer oster-lucey
Wein 1 schoppen oder ein halb quart.

In dem bayreytischen hat man jedem stück vieh wöchentlich 1 oder 2 mal ein halbes oder gantzes loth rohes spies-glas wohl gestossen unter dem futter oder siede eingegeben. Im übrigen das gesunde vieh alsbald vom angesteckten abgesondert, und zu demselben, wie auch an angesteckte und verdächtige orte, als träncken, weiden, ställe, krippen, und dergleichen, nicht kommen lassen, die ställe fleißig gereiniget, und mit wacholder-beeren geräuchert, jedoch mit grosser vorsichtigkeit, wegen besorglicher feuers-gefahr. Anderswo hat man dem vieh die zunge mit schwefel, büchsen-pulver und saltz unter einander gestossen, zur präservation, gerieben. Ingleichen mit wein-eßig, worinnen saltz und gestossener knoblauch geweichet worden, das maul und zunge gewaschen. Ferner die ställe mit flecken von alten schuhen, leder, horn, huf, und dergleichen, nebst ein wenig weyhrauch geräuchert. Endlich hat man folgenden tranck bereitet:

Weissen andorn } Jedes 1 hand voll.
Wermuth
Salbey
Heydnisch wund-kraut.
Rosmarin
Petersilien
Raute
Nardus
Donnerbart
Wacholderbeeren
Pfeffer
Saltz
Wein-eßig, 1 maas.
Weissen wein, 3 maas.

Lässet alles in einem zugedeckten hafen wohl sieden, seihet es durch, und giebt jedem stück vieh wöchentlich 1 oder 2 mal ein halb maas. Andere haben horn-feil, klein geschnittene leder und huf-späne mit teufels-dreck vermischet, denen pferden zu kauen gegeben. Endlich haben sich auch diejenigen leute, so das krancke vieh warten, folgendergestalt zu präserviren: 1) Daß sie ihre hände mit citronen- wacholder- und scorpion-öhl wohl bestreichen. 2) Dieselbe mit guten handschuhen verwahren. 3) Die instrumente, schwämme, lappen und dergleichen, womit dem vieh das maul gewaschen und die zunge gerieben wird, an lange stiele befestigen; 4) dieselben im feuer, oder wein-eßig und heisser laugen reinigen, auch wol gar verbrennen. 5) Kein fleisch, milch, käse oder butter von krancken vieh geniessen. 6) In der operation mund und nase mit leinen tüchern, worein man einige tropfen raute, lavendel oder rosmarin-öhl fallen lassen, wohl verwahren. 7) Vor der operation aber ein wenig theriac, mithridat, oder von folgenden pulver ein quentlein in scabiosen- oder tormentil-wasser einnehmen:

Rec. Diptam-wurtzel } Jedes 1 quentlein.
Tormentill
Gentzian
Terra sigillata } Jedes 2 quentlein.
Bolus armen.
Lachen-knoblauch, 1 quentlein.
Myrrhen, 1 und ein halbes quentlein.

Stosset alles zu pulver und vermischet es.

Von der cur und denen dazu gehörigen mitteln.

In Auvergne und dem Elsas hat man die cur folgendermassen angestellet: Wenn man bey besichtigung des viehes, welche täglich 2 mal, nemlich des abends und morgens geschehen, befunden, daß dem vieh das maul geschäumet, die zunge mit einigen gelben, rothen oder schwartzen blasen, beulen oder flecken, besetzet: So hat man solche mit einem besondern silbernen instrument aufgeschnitten, oder aufgerissen, und bis aufs blut gekratzet und geschabet; hernach mit scharfen wein-eßig, worinnen pfeffer, saltz, knoblauch, senf und dergleichen, geweichet worden, wohl gewaschen; endlich aber mit blauen oder cyprischen vitriol, alaun, und saltz jedes pulverisiret, und gleichviel zusammen vermischet, täglich 2 bis 3 mal, als morgens, mittags und abends wohl gerieben. In Beauce hat man nur 2 loth cyprischen vitriol in scharfen wein-eßig zerlassen, und hernach ein halb pfund beym feuer zergangenen honigs zugethan, womit man dem vieh die zunge und das maul gewaschen. Zu Worms hat man knoblauchs-wurtzeln, und oster-lucey in scharfen wein-eßig geweichet, worein man hernach rus, mit saltz zerrieben, nebst gestossenen alaun gethan, und damit die aufgerissenen blattern gewaschen. Im trierischen und cöllnischen hat man einen gurgel-tranck aus 1 loth cyprischen vitriol, einem loth aloe und ein halb quart wasser gekochet, worzu man hernach ein halb loth gestossenen myrrhen, 8 untzen wein-eßig, 1 und ein halb quart wasser gethan. Im bayreytischen hat man folgendes pulver, die zunge zu reiben, präpariret:

Rec. Salpeter, 4 loth.
Pot-asche, 4 loth.
Myrrhen, 2 loth.
Zittwer und pfeffer, 1 loth.

stösset alles gröblich. Jngleichen folgendes wasser das maul, und die aufgerissene zunge zu waschen, gekochet; nimmt wacholder-sprossen 2 pfund, kochet sie in 2 maas wasser bis zur helfte, seihet es durch und löset 6 loth klein gestossenen cyprischen vitriol darinnen auf. Letzlich nachstehendes pulver dem vieh einzugeben bereitet:

Rec. Wacholder- und lorbeern, jedes 1 loth.
Liebstock- und meister-wurtz, jedes 2 loth.
Roß-schwefel, schieß-pulver, jedes 1 loth.

pulverisiret und gemischet, die dosis ist ein loth. Dabey hat man die cautelen beobachtet, 1) daß man nicht allein bey der operation dem vieh das maul stets unterwerts aufgesperret gehalten, damit nichts von dem giftigen eiter der blasen und beulen demselben in dem hals laufen und hintergeschlucket werden möge; sondern auch nach der operation dasselbe mit unter sich hangenden kopf und rachen angebunden, damit der geifer alsdann frey und ungehindert auslaufen könne. 2) Daß man zu dem ende das vieh 2 bis 3 stunden nach der operation fasten lassen, und nach verfliessung dieser zeit, ihm etwas weitzen-kleyen mit wasser genetzet, vorleget. Jm heßischen hat man auf verordnung der medicinischen facultät zu Giessen folgender massen procediret: 1) Wenn das krancke vieh nicht gemistet, hat man solches mit 1 loth venedischer seife, 2 quentlein haselwurtz, und anderthalb quentlein sadebaum, in einem halben maas bier oder wein gekochet, purgiret. Wo aber das vieh mit durchlauf behaftet, hat man solches unterlassen, und hingegen lein-kuchen und weitzen-mehl nebst weissen bohn demselben ins geträncke gethan, von welchem letztern man auch 1 pfund in einem eymer wasser gekochet, und hernach, wenn solches kalt worden, dem vieh zu trincken gegeben. 2) Den schweiß und transspiration zu befördern hat man folgendes pulver bereitet:

Rec. Eyer-schaalen, 3 loth.
Camillen-blumen, Schaaf-garbe } Jedes 6 loth.
Liebstock-wurtzel, 4 loth.
Wacholder-beeren, Fenchel, Anis, Scordium, Salpeter, Spies-glas } Jedes 2 loth.

Alles zu pulver gemachet, davon hat man 2 loth mit kleyen-wasser dem vieh eingegossen, oder man hat 2 loth davon mit 2 löffel voll hollunder-saft vermischet, beydes in ein halb maas bier oder wein zergehen lassen, und solches dem vieh eingeschüttet. Den schweiß und transspiration hat auch der unter den präservativ-mitteln gedachte vieh-theriac befördert. 3) Die blasen an der zungen hat man, wie oben schon gedacht, tractiret, ingleichen die an dem schlauch und schaam. Eiter-beulen an der haut aber sind mit gebratenen zwiebeln, honig und mehl, oder mit einem pech-pflaster zur zeitigung gebracht, mit einem laß-eisen geöfnet, mit dem unter den präservativ-mitteln beschriebenen wasser gewaschen, und hernach mit terpentin und pech geheilet worden. 4) Ein haar-seil durch den beutel am halse, welcher mit einem glüenden eisen durchbohret wird, gezogen, hat auch dem krancken vieh sehr gut gethan. Aderlassen aber ist ihm schädlich befunden worden. An andern orten hat man nach eröfnung der blattern auf der zungen, dieselben mit ungebleichten leinen gereiniget, hernach mit saltz und wein-eßig gerieben, endlich mit honig oder ausgesottenem speckschmaltz überstrichen; die schrunden und kleinen risse der zungen hat man nicht weniger mit dem silbern instrument durchfahren und geschabet, als die blasen, auch eben so geheilet. NB. Dieses instrument bestehet in einer silbernen platte, so die grösse und dicke eines reichs-thalers oder 2 drittel stückes, die form aber der helfte von einer nach der breite durchschnittenen elliptischen figur hat. Der runde obere theil dieser platte ist scharf geschliffen; in den untern gleichen theilen aber sind säge-zähne eingefeilet; der mittel-punct ist durchbohret, und mit einem kurtzen röhrlein versehen, worein ein gedrechselter höltzerner stiel 2 spannen lang befestiget ist. Dem krancken vieh aber hat man einen löffel von einem teige gegeben, so aus kiehn-ruß, schieß-pulver, jedes eine hand voll, schwefel und saltz, jedes eine halbe hand voll, und ein wenig wasser bereitet worden. Das waschen mit dem componirten wein-eßig ist täglich 2 mal geschehen. Den eßig, womit man die zunge gewaschen, hat man aus folgenden stücken bereitet:

Rec. Knoblauch, Raute, Rosmarin, Salbey, Nardus oder spick, Wermuth, Saltz } Jedes eine hand voll.

 Lässet

lässet solche mit 2 maas starcken wein-essig kochen, bis auf die helfte. Andere haben diesen jetzt gedachten stücken noch meister-wurtz, wacholder-beeren, und etwas weyrauch hinzugesetzet. Bey dem silbernen instrument ist zu observiren, daß man den schneidenden theil desselben nach eröfnung der blasen mit einem doppelten kleb- oder heft-pflaster bedecket, damit er bey dem kratzen und schaben der blattern den obern gaumen des viehes nicht verletze. Es haben zwar verschiedene scribenten fast unzehlige mittel wider diese vieh-seuche an die hand gegeben, daraus ein haus-vater die freye wahl hat, was ihm gefällig, auszulesen; allein weil er doch gern etwas zuverläßiges und bewährtes haben will; so trägt man kein bedencken, zu behaupten, daß nachfolgende lecke allen angezogenen präservativen und artzeneyen weit vorzuziehen sey. Es sind zwar viel ingredientien dabey, allein ein verständiger ist weder an die quantität noch an die zahl so genau gebunden, wenn er nur nimmt, was er haben kan. Es gehören aber nachfolgende stücke dazu: Alant-wurtzel, angelica, tobacks-asche, eichen-laub, ehren-preiß, erlne sprößlein, eines jahr-wachses, entian, espen-laub, feld-kümmel, flachs-knoten geschroten, hanf-spreu, so rein ist, hasel-knospen und laub, hollunder-beeren, weisser hühner-mist, ungelöschten kalch, kalnicken-beeren, castanien-laub, lein-kuchen, liebstock-wurtzel, lungen-wurtzel, rus aus der feuer-mäuer, ausgebrennte roß-beine, rheinfahren, geraspelte schnecken-häuser, schießbeeren-holtz, sommer-latten, mithridat, wermuth, wacholder-beeren, wurm-mehl aus einem birn-baum, zollich, so an einem länglichten stengel mit gelben blumen wächset; davon Florini kluger land-mann nachzulesen ist. Es vermeinen etliche, daß diese contagion von denen aus Dalmatien ins venetianische durch die vieh-händler gebrachte ochsen zu erst entstanden, und weder der ungesunden witterung noch dem futter zuzuschreiben sey.

Kuh: Wird auch bey dem rebhühner-fange ein von leinewand wie eine kuh gebildeter sack genennet, darein der rebhühner-fänger kriechet, wenn er mit dem treibe-zeuge reb-hühner fangen will. Es wird auch ein schild von leinewand also genennet, worauf eine kuh gemahlet ist, welche der jäger mit händen vor sich hält, und damit die hühner auf das zeug los treibet.

Kuh-blume, siehe Dotter-blume.

Kuh-dillen: Ein kraut, welches häufig auf den feldern wächset und einen heßlichen geruch hat. Es bekömmt höhere und stärckere stengel als die rechten camillen; die blätter sind auch grösser und dunckelgrüner, die blumen sind auch den camillen gleich, aber nicht so kleine. Einige brauchen dieses kraut zu decoctis und träncken, weil es dienlich seyn soll, die dünnen und wässerichten, verbrannten und saltzigten melancholischen feuchtigkeiten durch den stuhlgang auszutreiben.

Kuh-weitzen: Ein kraut, welches in fetten äckern unter dem weitzen und roggen wächset. Es hat einen stengel, der einen fuß hoch, in einige neben-stengel zertheilet, und mit spitzigen blättern bewachsen ist. Oben drauf sitzen braunrothe blumen in gestalt eines fuchs-schwantzes. In den breiten schoten sitzen schwartze saamen, welche innerlich gebrauchet, haupt-wehe und trunckenheit verursachen.

Kummet: Ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen ochsen-hörnern gleich geschweisften stück holtz, (welche daher kummet-hörner genennet werden) zusammen gesetztes und von dem sattler mit ausgestopften leder oder leinewand ausgebundenes pferd-zeug, welches man denen zug- und acker-pferden um den hals hänget, damit sie, weil fornen in denen auf beyden seiten eines jeden kummets befindlichen eisernen ringen die brust-ketten, an diesen aber die halt- oder deichsel-ketten, (womit die pferde an die deichsel gespannet werden) befestiget sind, an denen seiten aber die stränge mit den seiten-blättern oder reit-scheiten, so an die ort-scheite der waage geschleifet sind, sich befinden, ihre hälse im ziehen nicht beschädigen mögen, welches doch zuweilen geschiehet, wenn nemlich die kummte nicht gut anpassen, oder nicht sattsam mit wolle und haaren ausgestopfet oder gefüllet sind. Die leinenen oder mit leinewand überzogenen kummte, welche die pferde nicht so leichte drücken und brennen als die ledernen, werden vor die acker-pferde gebrauchet, und daher acker-kummte, die ledernen aber fahr-kummte genennet. Oben auf dem kummet zwischen denen kummet-hörnern ist eine lederne decke aufgenehet, welche verhindert, daß das regen-wasser das kummet nicht durchnetze; und wird die kummet-kappe genennet.

Kumpf: Sind bey dem mühlen-bau, getrieb-stöcke, die um mehrer stärcke willen in die welle eingeschnitten werden, wie z. E. in den schneide-mühlen unter dem wagen, darein das holtz gespannet wird, zu sehen.

Kumps-kraut, **Kunst-kraut**, wird also verfertiget: Man nimmt die kleinen und schwachen häupter vom kopf-kohl oder weiß-kraut, putzet die unreinen blätter davon, thut einen creutz-schnitt in den strunck, und

und siedet es in einem kessel, doch nicht länger, als bis der strunck anfängt weich zu werden. Nach solchen leget man es aus, daß das wasser ablauft. Endlich wird es in ein faß geleget, zwischen jeder schicht mit saltz kümmel und dille gestreuet, und mit einem steine 8 tage beschweret. In der küche wird es als sauer-kraut zugerichtet, jedoch hält es sich nicht so lange als dieses. Man kan darzu die schwachen häupter und so genannten pfläuschgen nehmen, welche sich nicht zum sauer-kraut schicken, sondern dem viehe gegeben werden.

Kundschaft: Heißt leuten bekannt seyn, die uns auf allerley weise dienen können, und dieselben selbst kennen. Durch gute waare und arbeit, durch ehrliche und ordentliche wirthschaft und einen erbaren wandel kan man zu guter kundschaft gelangen.

Kunst: Ist eine nicht allen gemeine geschicklichkeit. Die kunst fängt meistens an, wo die natur aufhöret. Um alle künste, die kein brod bringen, hat sich ein hauswirth nicht zu bekümmern: Aber was im hauswesen einigen nutzen schaffen kan, darauf hat er alle aufmercksamkeit zu richten.

Kunst, siehe Wasser-kunst.

Kunst-kammer: Ein zusammen gebrachter und wohl geordneter vorrath von allerhand seltenheiten der kunst, als von mahlerey, bildhauerey, tischer- drechsler- goldschmiede- uhrmacher- spiegel- und anderer dergleichen arbeit, wobey gemeiniglich auch die seltenheiten der natur gefüget werden: Dergleichen in fürstlichen hof-lagern, bey grossen städten, universitäten, auch wol privat-häusern hin und wieder angetroffen, und von durchreisenden mit lust besuchet werden.

Kupfer: Ist eines der geringen metallen, welches aus schwefel, vitriol und quecksilber bestehet; roth von farbe, und wegen seiner geschmeidigkeit schwer zu schmeltzen. Giebt man ihm einen zusatz von zinn, da ohngefehr zu einem centner kupfer, ein viertel centner zinn genommen wird, entstehet daraus ein metall, so man glocken-speise nennet, welches zu giessung der canonen, mörser, und andern kriegs-geräthe, auch der glocken gebrauchet wird, vermischet man es aber mit gallmey, so wird meßing daraus, welches zu allerhand geräthe in der haushaltung nützlich zu gebrauchen ist. Das kupfer wird in Schweden, Dännemarck, Deutschland und andern reichen häufig gegraben, allein das ungarische wird vor das beste gehalten, und bedienen sich dessen die kupfer-stecher und roth-giesser häufig; wird auch als ein zusatz in den müntzen gebrauchet. In dem hauswesen hat man gar vielerley gefässe von kupfer, auch werden die bach-rinnen damit beleget. Die kupferhütten sind starcke holtz-fresser, und werden nur angeleget, wo das holtz nicht sonderlich kan genutzet werden.

Kupfer-grün, siehe Grünspan.

Kupferstiche: Kommen von radirten oder gestochenen platten, von welchen die letzte art am besten ausfällt. Ein guter kupferstich muß eine accurate und gute zeichnung haben, und noch frisch und schwartz aussehen, denn wenn er blaß und undeutlich, ist die platte abgenutzet. Wenn man in einem kupferstich den unterschied der haut eines menschen oder der farben der kleider sehen kan, zeigt es des meisters geschicklichkeit an.

Kupfer-wasser, siehe Vitriol.

Kuppel, Koppel: Sind 2 hunde-hals-bänder, welche mit kettgen an einander gefüget sind, damit je und je 2 jagd-hunde, wenn man ihnen solche um den hals geschnallet, mit einander laufen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel- oder Koppel-jagen: Heißt, wenn ihrer 2 oder mehr die jagd gemein haben, daß ein jeder an einem ort ohne hinderung des andern jagen mag: Jedoch wird zur herbst-zeit das erste jagen sämtlich angestellet, der ort bejaget, und was man gefangen, gleich getheilet.

Kuppel-jagd-hunde: Bestehet bey der deutschen jägerey aus dreyen, bey der frantzösischen aber nur aus zweyen. Man brauchet auch an statt kuppel, das wort strick. Also sagt man: Mit einem oder mit zweyen stricken wind-hunden aufs hasen-hetzen reiten; das ist mit 3 oder 6 wind-hunden u. s. w. Es wird aber deswegen also genennet, weil allezeit 3 hunde mit dem hetz-riemen oder hetz-stricke zusammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel-fischerey: Heisset eine fischerey, zu welcher 2 nachbarn zugleich berechtiget sind. Sie wird in wilden fisch-wassern, seen, flüssen, bächen u. s. w. woran dies und jenseits eine andere herrschaft mit ihren güthern stösset, exerciret, und ist fast gleicher art mit der kuppel-jagd.

Kuppel-trift, Kuppel-weide: Ist eine trift, worauf 2 oder mehr dorfschaften ihr vieh zu treiben berechtiget sind.

Kurtz-wildpret: Werden in der jäger-sprache die hoden oder geilen des hirsches genennet.

Kutsche: Unter diesem worte wird meistentheils ein vierrädriger wagen verstanden, so mit einem deckel oder himmel versehen ist, und zum prunck und staat dienet, von welchem das wort Carosse nachzuschlagen. Von der land-gutsche suche unter eben diesem worte.

Kutscher: Ist diejenige person, welcher die herrschaft die aufsicht über die pferde anvertrauet hat. Ein kutscher muß die pferde durch liebkosen an sich gewöhnen, daß sie seiner stimme folgen, ihnen das futter ordentlich und zu gehöriger zeit geben, wenn es zuvor gehörig gereiniget worden. Solche nicht mit ungestüm schlagen, stossen oder werfen, oder mit allzuschwerer arbeit überladen, selbige fleißig striegeln, putzen und wischen, ihnen die ohren, mähnen, schenckel und füsse sauber halten und in sommer öfters mit frischem wasser oder wein waschen. Wenn sie vom ausfahren kommen, muß er sie abtrucknen, wischen und zusehen, ob die hufe noch in gutem stande. Sobald er ein gebrechen oder kranckheit an einem pferde vermercket, muß er der herrschaft nachricht davon geben, damit bey zeiten anstalt zu dessen curirung gemachet werde. Den stall muß er sauber halten, und alle tage ausmisten; mit hafer und heu muß er rathsam umgehen, und ohne noth nicht von seinem stall bleiben: Für das roß- und wagen-geschirre fleißige aufsicht und sorge haben, solches schmieren und ausbessern, so lange es möglich. Ist aber etwas so abgenutzet, daß es gar nicht mehr genutzet werden kan, muß er der herrschaft oder dem verwalter nachricht davon geben, daß es angeschaffet werde. Das licht muß er in einer laterne sorgfältig verwahren und an keinen gefährlichen ort stellen, da es schaden thun könte, auch in dem stalle sich alles tobacks-rauchens enthalten.

Kuttel-fleck, siehe Caldaunen.

Kutzenille, siehe Cochenille.

Kux: Ist auf bergwercken der hundert und acht und zwantzigste theil einer zeche. Kux-kräntzler sind diejenigen, so die kuxe verhandeln. Es sind zwar geschworne leute; da aber viele den schwur aus den augen setzen, hat ein jeder genaue kundschaft einzuziehen, ehe er sich mit ihnen einläßt.

Kybitz, siehe Kibitz.

Laab, Laff: Also nennet man gemeiniglich das, im magen eines kalbes befindliche saure wesen, oder die annoch unverdauete milch, so das kalb von der mutter gesogen, ehe es noch etwas anders genossen, davon die milch gerinnet, und zu verfertigung der käse gebrauchet wird. Das laab aber wird folgender gestalt bereitet: Man wäschet den magen sauber aus, und lieset die darinnen befindliche milch-körner oder klösgen heraus, klaubet die haare davon, saltzet hernach den magen ein, und lässet ihn 3 tage im saltze liegen; siedet sodenn 5 oder 6 eyer, bis sie hart sind, hacket sie klein und menget sie mit den milch-klösgen unter einander, thut ein wenig mehl dazu, saltzet es, und knetet es recht zusammen, füllet es in den eingesaltzenen magen und hänget solchen ohngefehr 3 wochen in rauch und nach diesem, wie sonst ein geräuchertes stück fleisch in die luft, daß es nicht stinckend oder madigt werde. Am bequemsten aber geschiehet es, wenn man in den zubereiteten magen süssen quarck füllet, ihn mittelmäßig presset, und wie einen käse trucknen lässet; ein solcher laab-sack hält sich über ein jahr nicht. Will man nun die milch gerinnen machen, so schneidet man davon ein wenig in einen löffel voll milch, lässet es darinnen zergehen, und giesset es unter die andere milch, von welcher die sahne abgenommen worden, so gerinnet sie in kurtzer zeit; denn rühret man es um, und leget es in die käse-näpfe. In Franckreich machet man das laab auch auf folgende weise um käse zu machen: Man bedienet sich des cardobenedicten-saamens, oder der blüthe der wilden distel. Wenn man in der rinde eines grünen feigen-baums eine ritze schneidet, so lauft ein saft heraus, welcher wohl dazu zu gebrauchen ist, wie auch der ingber und hecht-rogen. Oder man nimmt den ausgewaschenen, gesaltzenen magen, und streifet ihn an ein holtz, daß er in der luft hart trucknet, siedet ein töpfgen voll saltz-wassers, lässet es kalt werden, schneidet ein stückgen vom getruckneten magen, wirft es in das kalte saltzwasser, und nimmt sodenn einen löffel voll von diesem saltz-wasser, da das stücklein magen inne lieget, und giesset ihn in die milch; man kan damit ein groß faß voll milch läben; hat man weniger milch, so nimmt man nur einen halben löffel voll. Eine andere art, das laab zu machen, ist diese: Erstlich muß man die milch-klümpergen aus dem kälber-magen sauber heraus klauben, und durch ein haarsieb schlagen; hernach nimmt man 3 löffel voll schönes weitzen-mehl, 2 frische eyer, einen rahmlöffel voll süssen milch-rahm, item 2 löffel voll bircken-wasser, und 3 löffel voll branntewein, rühret diese stücke alle durch einander und saltzet sie wohl; nimmt hernach eine gantze muscaten-nuß, muscaten-blüthe, pomerantzen-schaalen und blätter, limonien-schaalen und blätter, lorbeer-blätter, drey lorbeern, bertram, petersilien, körbel-kraut, ein wenig schwartz-wurtzel, rosmarin, diese kräuter und gewürtze alles gantz klein geschnitten, unter die vorige materie gemischet, und diese in den ausgewaschenen kälber-magen gefüllet, welchen man hernach in den rauch-fang hänget und übertrucknen lässet.

käset. Von diesem laab darf man was weniges abschneiden und in warmes wasser weichen, wenn man milch damit läben will. Einige treiben den magen, wenn er behörig gewaschen, und von denen haaren gereiniget worden, mit einer von der kuhe kommenden milch ab, nehmen lorbeer, muscaten-blüthe, safran, pfeffer, ingber, schimmlichtes brod, pomerantzen-schaalen, gebäheteś brod und branntewein darunter, fassen alles zusammen wieder in den magen und hängen solchen auf. Noch auf eine andere weise wird ein gutes laab bereitet: Wenn man 3 oder 4 kalbs-mägen, darnach man viel laab haben will, und 3 oder 4 kützlein- oder zicklein-mägen nimmt (oder so man deren nicht so viel haben kan, nur einen oder zwey, denn das laab wird besser davon, bekömmt auch einen bessern geschmack) dieselben wohl reiniget, wäschet und einsaltzet, hernachmals wenn die mägen eine zeitlang, bis man nemlich so viel, als man brauchet, zusammen gebracht, im saltze gelegen, solche klein gehacket, die milch-körner nebst einer gleichen hand voll truckene brosamen von einem neugebackenen brode, eben so viel gersten-mehl und eine hand voll saltz darunter menget, und gleichfals mit zerhacket, so ist das laab fertig: Will man denn noch etliche nessel-wurtzeln oder wilde nelcken-wurtzeln darunter nehmen, weil die käse davon faulen und bald abzeitigen, muß man solche nicht gar zu lange darinnen lassen. Dieses laab muß in einen verglasten topf gethan, unten und oben gesaltzen, und an einen feuchten ort gesetzet werden. Andere so die käse gern blau haben wollen, auch daß sie sich bald färben, und nicht madigt werden, nehmen den magen von einem kalb, thun die milch heraus, waschen solche, wie auch den magen schön aus, und hacken es gantz klein; hernach lassen sie neu gemolckene milch zusammen gehen, daß es matten setzet, weichen ferner verschimmeltes brod in milch, so lange bis man es zerdrücken kan und mischen hierauf alles zusammen. Weiter nehmen sie nach gutdüncken langen pfeffer, pomerantzen-schaalen, ein paar muscaten-nüsse, oder wenn sie groß sind, nur eine, um einen pfennig alaune, auch ein wenig hefen, und gestossene lorbeern, nebst 5 blättlein, alles wohl zerschnitten und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, giessen ein halbes nösel guten starcken branntewein daran, rühren alles zusammen genugsam durch einander, und verwahren es in einem neuen topf zum gebrauch; wenn man milch läben will, darf man nur einer hasel-nuß groß davon nehmen. Man brauchet das laab hauptsächlich bey der annoch lautern milch, welche noch nicht angefangen hat zu gerinnen und zusammen zu laufen, wie die milch bisweilen zu thun pfleget. Bey starcken vieh-zuchten; wo man der milch viel hat, brauchet man gar kein laab, sondern es wird nur die milch den sommer über auf den küchen-heerd, von dem feuer etwas entfernet, im winter aber am ofen in der stube gesetzet, da sie von der wärme von selbsten gerinnet. Die milch zu den süssen käsen, ingleichen zu den schaaf- und ziegen-käsen aber wird ordentlich geläbet. Etliche giessen nur ein wenig saltzwasser in die milch und hängen sie über ein gelindes feuer, damit sie gemählig gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß machet, wird der quarck spröde und zähe. Die Holländer brauchen nur spiritum salis. Andere hingegen giessen ein wenig saltz-wasser und ein wenig wein-eßig in die milch, bringen sie aber zu keinem feuer.

Laab-kraut: Dieses gewächse treibet einen langen stengel von 2 ellen, ist aber so schwach und dünne, daß er sich auf die erde leget, wenn er nicht von einem gesträuche unterstützet wird. Er ist mit schmalen, spitzigen, schwartzgrünen, gestirnten blättlein rings umher besetzet, von unten bis oben aus, je ein gestirntes glied der blätter gleich lang über das andere, wie die blätter am kleb-kraut, ausgenommen daß sie viel kleiner und schmäler sind. Gegen den Mayen bringet es viele schöne gelbe blümgen, die wachsen gedrungen in einander, eines angenehmen geruchs. Wenn sie abfallen, folget ein kleiner schwartzer saame, je 2 körner neben einander, nicht grösser als die may-saamen-körner. Bey uns findet man es allenthalben an den strassen, in weinbergen und auf den äckern, und hat von seinem effect, weil es die milch gerinnend macht und läbet, seinen namen. Die eigenschaft dieses gewächses ist, daß es trucknet und zusammen ziehet, es wird in kaltes wasser geweichet, und denen, so mit der fallenden seuche behaftet sind eingegeben; wenn man es kochet, hat es die kraft nicht. Es stillet das nasen-bluten, und hilft vor die krätze und krebs an der brust. Der darinne befindliche geistreiche saure saft machet die siedende heisse milch gleichsam in einem augenblick gerinnend. Zu ende des mayes ist dieses kraut in seiner besten kraft.

Laacken, siehe Tuch.

Laberdahn: Ist eine art von Cabeliau, und unter diesem worte zu suchen.

Labirinth, siehe Irr-garten.

Lacciren, Lackiren: Heißt allerhand höltzerne mobilien als gueridons, caffee-breter, tische, schräncke,

cke, schachteln, stühle ꝛc. mit firniß überziehen, daß es wie marmor oder mit glas überzogen anzusehen.

Lachen-knoblauch, **Wasser-Bathnig**: Ist eine pflantze, welche der gamenderlein, sonderlich den blättern nach, sehr gleichet; diese aber sind grösser, lind, weißlich und haarig, und am rande nicht so tief gekerbt; am geschmack bitter und zusammenziehend, und riechen nach knoblauch, davon es auch den namen hat. Der stengel ist braun, viereckigt und haarig. Die wurtzeln sind dünn und vielfältig zertheilet, und das kraut wächset an feuchten orten und im schatten wild, wird aber seines nutzens willen in der artzeney in die gärten verpflantzet. Die röthliche blümgen kommen zwischen den blättern herfür, und blühen im Junio und Julio, da es hernach muß gesammlet, und im schatten getrucknet werden. Es hat die eigenschaft gelinde zu wärmen, zu trucknen, allen gift zu widerstehen, würmer zu tödten, und zu vertreiben, durch den schweiß zu würcken, zu eröfnen, zu saubern, und zu zertheilen. Aus diesem kraute läßt sich des Paracelsi wahre essentz, wie aus der melisse ziehen. Ist eines von den fürnehmsten ingredientzen wider die pest, deswegen es auch unter dem theriac vermischet wird. In wein oder wasser gesotten und übergeleget, reiniget die wunden und heilet vortreflich, insonderheit faule geschwüre, alte schäden und den kalten brand. Die blätter, mit scharfen eßig oder rosen-wasser übergeleget, lindern die schmertzen des podagra. Dieses kraut befördert den auswurf und reiniget die brust von aller unreinigkeit, welches auch der ausgedruckte saft thut, wenn er getruncken wird.

Lachrymae christi: Ist ein wein, so in dem königreiche Neapolis an der wurtzel des berges Vesuvii wächset. Er ist von farbe röthlich, anmuthig vom geruche, süßlich und piquant vom geschmack, stärcket den magen und erfreuet das hertz.

Lachs, **Salm**: Unter allen fischen, welche sich zwar im meere aufhalten, allein in die größten flüsse und ströhme weit hinauf steigen, ist sonderlich der lachs, dessen fleisch ohnstreitig vor andern am delicatesten, und weit vorzuziehen ist, welchen vorzug am geschmack er aber erst in den süssen wassern, wenn er sich eine weile darinnen aufgehalten, erlanget, denn die süßigkeit des strohm-wassers ist ihm so angenehm, daß er des rück-kehrens vergisset; und in selbigen seine streich- und laich-zeit ziemlich lange nemlich vom May bis in den sommer zubringet, daher auch seine vermehrung unglaublich groß ist. Er ist starck vom leibe, und zierlich geschuppet, auch hin und wieder mit schwärtzlichen puncten bestreuet. Der rücken ist dunckel-purpur, an den seiten aber lichter und glänzend; am bauche ist er gantz weiß, hat an demselben, wie auch auf dem rücken etliche starcke floß-federn, am kopf aber auf jeder seite 4 blutrothe kiefern. Der mund oder rachen ist klein, die zunge weiß und knochen hart. Sein fleisch ist röthlich oder leib-farbe, feist, wohlschmeckend und nahrhaft, aber etwas unverdaulich, dahero es die medici schwachen und kräncklichen personen zum essen nicht gern anrathen. Gesaltzener und geräucherter lachs aber ist noch weniger gesund, hingegen sind die kleinen etwa einer spannen lang desto niedlicher und gesunder, und übertreffen sonderlich die rhein- elb- und weser-lachse, wie auch die, so in der Mulde gefangen werden, alle andere an güte des geschmacks. Wenn sie laichen wollen, machen die weiblein in dem sande des strohms kleine tiefe gruben, die sie mit steinen wohl verwahren, damit das wasser ihren rogen, welchen sie in erbsen-grösse in diese gruben legen, und mit sande wieder zudecken, nicht zerstreue. Und ob gleich das wasser fällt, und die gruben vertrucknen, soll derselbe dennoch nicht verderben, sondern im frühling bey anwachsendem gewässer lebendig werden. Die jungen, so daraus kommen, gehen, ehe sie jährig werden, dem meer wieder zu, und wenn sie zu einer ziemlichen grösse gelanget, gehen sie von neuen dem strom entgegen wieder zurück, und auf solthane weise verlieren sie ihren rohen meer-geschmack, und sind im May bis Johanni am besten zu geniessen: Denn gegen ihre laich-zeit, nemlich von Laurentii bis Michaeli werden sie mager, und bekommen braune und gelbe kupfer-flecken, welches vor eine kranckheit gehalten, und mit den finnen der schweine verglichen wird, weswegen man sie auch zu solcher zeit zum speisen vor untüchtig hält. Dieser fisch gelanget zu einer ziemlichen grösse und schwere von 20, 30 bis zu 40 pfund, die gemeinsten aber sind zu 10 bis 12 pfund, und dabey eines so harten lebens, daß auch das hertz etliche stunden, nachdem es aus dem fische gerissen worden, sich noch beweget. An seinen schön rothen kiefern kan man gleich ersehen, ob der fisch fett und gut sey, denn wenn er beginnet abzunehmen, verlieret er auch die rothe farbe, und wird gantz weißlicht. Im munde hat er kleine zähne, daher er auch von einigen vor ein raub-fisch gehalten wird. Diejenigen, so man im früh-jahr fänget, nennet man gemeiniglich rosen-lachse, weil um solche zeit die rosen in der blüthe stehen. In denen küchen wird der lachs auf mancherley art zugerichtet:

tet: Man siedet ihn frisch aus dem saltze, und geniesset ihn mit wein-eßig: Man richtet ihn auch a parte mit guten brühen an, nicht weniger wird er geräuchert, und also rohe, oder gebraten genossen. Der grüne lachs wird also gesotten: Wenn er gerissen, das eingeweide heraus genommen und geschuppet ist, so leget man ihn in einen kessel, giebt ein wenig wasser und wein dazu, auch grob gestossenen pfeffer und muscaten-blumen, saltz und gerieben brod, läßt es zusammen sieden: Wenn es gar, thut man butter dazu, und lässet es einmal durchsieden. Oder will man ihn auf eine andere art kalt essen; schneidet man ihn zu stücken oder läßt ein viertel davon gantz, wäschet ihn gantz, blauet ihn mit eßig und leget ihn in einen fisch-tiegel, giesset kaltes wasser darauf, daß es drüber gehet, saltzet ihn aber nicht sehr; setzet es übers feuer, bis es zum aufsieden kömmt; alsdenn nimmt man es weg, daß es nur sachte, und nicht übersiede. Wenn es fast eine halbe stunde gesotten, so giesset man ein wenig wein daran, und läßt ihn mit aufsieden, hebet ihn ab, giesset die brühe sachte davon in einen asch, daß sie kalt werde; hebet den lachs mit einer eyer-schüppen heraus, daß er nicht zerfalle; leget ihn auf ein bret, decket ihn mit einer serviette zu, bis er kalt, und die laacke auch. Thut ihn denn in einen asch, giesset die laacke oder brühe darauf, daß sie drüber weg gehet, und setzet ihn an einen kühlen ort. Man kan ihn 14 tage halten. Wenn man ihn geniessen will, giesset man guten wein-eßig und klein gehackte petersilie darauf. Lachs zu braten, schneidet man 2 oder 3 finger breite stücke, sprenget ihn ein wenig mit saltz, leget ihn auf den rost und bratet ihn, begiesset ihn mit gischigter butter, bis er fein bräunlicht wird; leget ihn in eine schüssel, giesset die übrige butter darauf, und drücket citronen-saft dazu. Man kan es auch ein wenig pfeffern; und so kan man auch die lachs-gräte machen. Oder auf eine andere art: Man schneidet ihn in scheiben, bestreichet ihn mit butter, bestecket ihn mit nelcken, und brät ihn auf dem rost; wenn er nun auf beyden seiten gar, so machet man eine brühe nach seinem belieben von butter und essig darüber, oder nur von blosser butter, oder setzet ihn wol trucken auf, und leget eine citrone dabey. Lachs mit citronen-brühe: Man nimmt den lachs aus der lacke, oder wenn er gleich frisch gesotten, schneidet man ihn in stückgen, leget sie in einen tiegel, machet eine gute citronen-brühe, und giesset sie darauf, und lässet es damit aufkochen. Geräucherter lachs: Man schneidet den lachs in dünne schnittgen, wenn er sehr gesaltzen, so wird er eine weile in kofent eingeweichet; denn auf das blech geleget, und ein stückgen gewaschene butter, pfeffer, muscaten-blumen, citronen-saft und schaalen dazu gethan. Alsdenn setzet man das blech auf den rost, läßt es eine kleine weile auf kohlen stehen, wendet ihn bald um, er ist gleich gut, setzet das blech auf eine zinnerne schüssel. Man giebt wein-eßig und pfeffer dabey. Wenn er auf dem bleche über dem feuer weiß wird, muß er alsobald abgenommen werden, sonst wird er zu hart. Gesaltzenen lachs zu sieden: Er wird ein oder zween tage, nachdem er hart gesaltzen, eingewässert, und ihm 2 mal des tages frisch wasser gegeben; alsdenn schuppet und schneidet man ihn zu stücken, die aber nicht zu dick seyn müssen, und siedet ihn in wasser ab; wenn er gesotten, giesset man das wasser ab, und hingegen eine fleisch-brühe daran; thut ein gut theil butter, wie auch pfeffer, ingber und muscaten-blüthen dazu, und läßt es also zusammen aufwallen. Damit aber die brühe etwas licht werde, kan man nur ein löflein voll in schmaltz eingebranntes mehl daran thun; seihet die brühe herab in ein töpfgen, leget den lachs in eine schüssel, giesset die brühe darüber, und streuet muscaten-blumen darauf. In denen frantzösischen küchen wird dieser fisch ebenfals auf mancherley art zubereitet; als lachs-scheiben auf dem rost gebraten mit krebs-coulis: Man bratet die lachs-scheiben auf dem rost, und bereitet folgende sausse; thut ein stück butter, nebst so viel mehl, als man mit 2 oder 3 fingern fassen kan, einer kleinen gantzen zwiebel und einer sarbelle in eine casserole, würtzet sie mit saltz, pfeffer und muscatennuß, giesset ein wenig wasser, und etwas wein-essig daran, rühret es auf dem casserol-loch um, und wenn die sausse dicklich worden, so thut man einen halben koch-löffel voll krebs-coulis dazu, rühret es wieder auf dem casserol-loch um, damit es heiß werde, kostet die sausse, ob sie gut schmecke, thut sie darauf in eine schüssel, leget die lachs-scheiben darüber, und richtet warm an. Lachs-scheiben auf dem rost gebraten mit champignons: Man brät die lachs-scheiben auf dem rost, wenn solches geschehen, so leget man sie wieder gantz, oder in stücken zerschnitten ordentlich in eine schüssel, und giesset ein ragout von champions darüber. Man richtet sie auch mit einen ragout von trüffeln und morgeln an. Geröstete lachs-scheiben mit einer braunen sausse: Man bratet die lachs-scheiben auf dem rost; thut ein stück butter eines eyes groß in eine casserole, setzet es auf ein casserol-loch, lässet es schmeltzen, thut so

so viel mehl, als man zwischen 2 oder 3 fingern halten kan, dazu, rühret es immer um, bis es braun wird, giesset fisch-brühe und ein glas weissen wein dazu, würtzet es mit pfeffer, saltz, einer mit würtz-nelcken gespickten zwiebel, einem bündgen, und ein wenig gehackter petersilie; wenn es kochet, so leget man die grösten lachs-scheiben darzu, und lässet es bey gelindem feuer kochen; wenn die sausse gehörig eingekochet ist, nimmt man die lachs-scheiben heraus, leget sie in eine schüssel, machet die sausse mit dem gelben von einem ey und ein wenig unreifen trauben-saft dicklich, schüttet sie nachmals über die lachs-scheiben, und richtet warm an. Fleisch-stückgen vom lachs mit champagne-wein: Die scheiben werden geschnitten, die haut abgezogen, die gräten aus der mitte genommen, jede scheibe in 2 stücke geschnitten, in eine casserole geleget ordentlich neben einander, mit saltz, pfeffer, einer mit würtz-nelcken gespickten zwiebel, einen bündgen, einen halben lorbeer-blatt, ein wenig petersilie gewürtzet, thut auch ein wenig geriebenes weiß brod und ein stück frische butter hinzu giesset eine halbe bouteille champagner- oder andern weissen wein darauf, leget einige champignons und musseronen dazu, setzet die casserole auf ein wohl geheitztes casserol-loch, und so die sausse etwas eingekochet, so machet man die fleisch-stückgen vom lachs mit einem krebs-coulis dicklich, setzet es zu, daß sie einen guten geschmack bekommen, leget sie gehörig in die schüssel, und richtet zu einem gericht an. Fleisch-stückgen vom lachs mit feinen kräutern: Man schneidet den lachs in scheiben, und dieselben wiederum in fleisch-stückgen; thut alsdenn auf den boden einer schüssel oder torten-pfanne frische butter, würtzet dieselbe mit saltz, pfeffer, und ein wenig muscaten-nuß, feinen kräutern, 2 bis 3 gantzen zwiebeln, und gehackter petersilie, leget die stückgen von lachs ordentlich darüber, würtzet dieselben oben so wie unten, schmeltzet die butter, und benetzet sie damit, bestreuet sie hernach mit feiner zarten semmel-krume, schiebet sie im ofen, oder machet sie unter einem deckel, mit oben und unten gelegten kohlen gar. Bereitet darauf folgende sausse; man schälet grüne trüffeln, wäschet selbige rein ab, schneidet sie in kleine scheiben, leget sie in eine casserole, mit ein wenig frischer butter, und paßiret sie auf dem casserol-loch, giesset nachmals ein wenig fisch-brühe daran, und lässet sie bey gelindem feuer kochen, würtzet sie auch mit saltz, pfeffer und einem bündgen; wenn sie gar worden, so machet man sie mit einem braunen coulis dicklich, und giebt acht, daß die sausse einen guten geschmack habe, und etwas scharf sey, thut dieselbe in eine schüssel, und so die fleisch-stückgen vom aal sich auch wohl gefärbet haben, und gar worden, so nimmt man sie heraus, leget sie gehörig in die schüssel, worinnen die sausse ist, und richtet sie warm an. Marinirte und gebackene lachs-stückgen: Man schneidet den lachs in scheiben, und dieselben wiederum nach vorgemeldter art in fleisch-stückgen, leget sie in eine casserole, würtzet sie mit saltz, pfeffer, einem lorbeer-blatt, ein wenig basilicon, einer in scheiben geschnittenen grossen zwiebel, kleinen gantzen zwiebeln, ein wenig petersilien, ein halb dutzend würtz-nelcken, den saft von ein paar citronen, oder auch ein wenig wein-eßig, rühret solches zusammen um, und lässet die lachs-stücke darinnen ein paar stunden mariniren, nimmt sie nachmals heraus, trucknet sie mit einem leinen tuch ab, wendet sie in mehl um, und bäcket sie in gereinigter butter; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbet haben, so werden sie auf eine serviette über die schüssel geleget, mit gehackter petersilie, und zum bey-essen angerichtet. Gefüllte lachs-scheiben: Man schneidet von lachse 2 bis 3 scheiben eines fingers dick, ziehet die haut davon, machet über dieselbe eben die fülle, die man zu dem pupeton vom lachse gebrauchet; wenn sie damit gefüllet worden, so bestreuet man sie mit ey und geschmoltzener butter, thut auch ein wenig butter auf den boden einer schüssel- oder torten-pfanne, würtzet sie mit saltz, pfeffer, feinen kräutern, feinen gewürtzen, einigen kleinen gantzen zwiebeln und gehackter petersilie, leget die gefüllten lachs-scheiben darauf, und schiebet sie im ofen; wenn sie gar sind, und sich wohl gefärbet haben, so thut man ein klein beliebiges ragout unten in die schüssel, leget die gefüllten lachs-scheiben ordentlich darüber, und richtet warm an.

Lachs-fang: Hierdurch wird entweder die zeit, wenn die lachse am bequemsten zu fangen sind, oder ein höltzern gebäude, welches auf einem flusse, wo der lachs im früh-jahr am stärckften zu steigen pfleget, verstanden. Der lachs-fang bey Dessau, wo sich unterhalb der stadt etwa eine halbe stunde davon die Mulde in die Elbe ergiesset, ist also eingerichtet: Es ist über den gantzen damm eine höltzerne brücke, wo man darüber reiten und gehen, aber nicht fahren kan, mit einem zu beyden seiten versehenen geländer, gebauet. Unter zweyen jochen, wo das wasser über dem damm und darunter weggehet, sind guß-breter oder fluth-betten gemachet. An solchen nun sind unten quer vor, etliche pfähle und darauf

liegen-

liegende starcke eichene balcken, die zwar etwas hoch über den fluth-betten, jedoch dem damme nicht gleich in der höhe seyn, und solche sind mit rechen vermachet. Jedoch sind von aussen hinein von eichenen rech-stäben einkehlen, auf die art, wie an einer reusse, doch nach proportion ziemlich weit und groß. Ferner sind im vorrath viele abgeschälte kiefern, guten arms starcke stangen vorhero da, und diese so lang, daß, wenn selbige oben am damme durch ins wasser gesetzet werden, sie mit einem ende oben an das geländer der brücke reichen. Sobald denn im früh-jahr die Mulde vom eise beginnet zu brechen und rein zu werden, so wird der gantze damm mit diesen erwehnten stangen also verwahret, daß eine stange an die andere vor dem damm und geländer an einander stehet, daß so zu reden wenig wasser durchgehet, und kein fisch hinauf und durchgehen kan. Wo aber die einkehlen zum lachs-fange sind, da fället das wasser rauschend über. Wie nun der lachse eigenschaft ist, daß sie im schnellsten wasser am liebsten hinauf gehen, und vermögend sind, auf einem wehre oder damm hinauf zu springen, so wollen sie es hier auch versuchen, und über die fluth-betten hinauf gehen, schleichen also zu den einkehlen hinein, müssen aber darinne verharren, bis man sie heraus holet. Wenn auch das wasser ein wenig aufläufet, gehen und springen sie wol über die pfähle und balcken weg, können aber oben über den damm wegen des gefänges nicht weiter fort, und sind also gefangen. Sie werden auch noch über dieses von der mühle an auf dem strohme hinunter einige fischer gehalten, die mit grossen garnen nach den lachsen fischen und tag und nacht auf ihren bestimmten örtern die anbefohlnen und gewissen züge verrichten müssen. Zum behuf, daß die lachse desto mehr aus der Elbe in die Mulde gehen, ist auch beym einfluß derselben in die Elbe ein ziemlich langer damm und wehr daselbst gemachet, daß, wenn der lachs in der elbe an der süd-seite hinauf gehet, er sodenn an das wehr trift, folglich desto eher in die mulde hinauf gehet. Ob nun zwar gedachter massen bey Dessau mit dem lachs-fange und dessen einrichtung die Mulde recht wohl vermachet ist, daß man sich nicht vorstellen solte, daß hinaufwärts noch ein eintziger mehr gefangen würde; deme aber ohngeachtet werden dennoch bey Jeßnitz und Bitterfeld, und ferner bey den übrigen städten, so an der Mulde liegen, als Düben, Eilenburg, Wurtzen und Grimma, an denen mühl-wehren lachse gefangen, welche bey auflaufenden wassern über die mühldämme wegspringen und sich weiter hinauf nach frischen wasser machen wollen. Es ist dieses eine besondere eigenschaft an ihm, daß er im schnellesten strohme hinauf gehen, und fast mannes hoch aus dem wasser heraus und hinauf springen kan, welches man an denen wehren und dämmen oftmals mit verwunderung siehet. Dieser in der Mulde gefangener lachs wird seiner delicatesse wegen von weiten her abgeholet und geschicket, sobald er aber aus dem wasser kömmt, muß er abgestochen werden, sonst stehet er ab, wenn dieses sogleich geschiehet, und wird in stroh eingepacket, so kan er auf viel meilen fortgeschaffet werden, ohne zu verderben. Im früh-jahr wird das pfund zuweilen vor 2 rthlr., dahingegen im May und Junio das pfund zu 8 bis 12 groschen bezahlet wird, wenn sie häufiger gefangen werden.

Lachs-fohre: Diese sind viel grösser als die forellen, sintemal sie bisweilen die länge einer ellen erreichen; hat rothe flecken auf der haut, und ein fettes und röthliches fleisch wie der lachs. Sie halten sich mehr in den land-seen, als in flüssen auf, sind viel fetter als die forellen, weswegen sie leicht einen eckel erregen, und den febricitanten von den medicis insgemein zu essen verboten werden. Sie haben ihren strich im November, und werden von Michaelis bis Weynachten gefangen. Es werden die lachsfohren wie die lachse zubereitet, aus dem saltze gesotten und hernach mit eßig verspeiset, und ist eines sehr angenehmen geschmackes. Er hat einen blau-bräunlichten rücken, grünlichte seiten mit schwartzen und rothen puncten besprenget, einen gelblichten bauch, und grosse schwartze mit einem gelben creyß umgebene augen, man fänget ihrer in dem Genfer-see in der Schweitz zuweilen von 90 bis 100 pfund.

Lachs-muräne, siehe Morene.

Lach-taube, siehe Taube.

Lachter-baum, siehe Loch-baum.

Lack, siehe Siegel-wachs.

Lack, Gummi-lack: Ist ein hartes und den rothen myrrhen ähnliches gummi oder hartz, so den speichel, wenn man es kauet, blutroth färbet, angezündet aber einen guten geruch von sich giebet. Es wird zum siegel-lack gebrauchet. In der artzeneykunst ist es ein eröfnendes, zertheilendes und blutreinigendes mittel.

Lack, Platt-lack: Ist auch eine art farben, so die mahler brauchen. Es wird von denen scheer-flocken des scharlachs bereitet, indem man solche in einer scharfen lauge siedet, auf zart gestossene weisse kreide und englischen alaun giesset, und länglichte

stückgen daraus formiret. Sie muß hoher farbe und nicht steinigt seyn. Das florentiner lack dienet auch zum farben: Das feinste ist leicht und läßt sich bald zubrechen.

Lack-mus: Ist eine blaue farbe, welche gemeiniglich in viereckigten und etwas blaulichten stücken aus Holland und Flandern kommt. Sie wird aus zerstossenen und mit ungelöschten kalch, grünspan und salmiac, bis zur gebührenden dicke gekochter heidel-beeren bereitet. Das frauenzimmer brauchet sie an statt der blauen farbe bey der wäsche, und sagt, daß es mit menage geschehe. Die maurer aber brauchen es zum weissen der häuser und zimmer.

Lackritze, Leckritze, Süß-holtz: Ein heil-kraut, so einen hohen holtzigten stengel, lange, dunckelgrüne klebrichte blätter und leibfarbene blümlein bringet. In Italien und Spanien wächset es wild, bey uns wird es in gärten erzielet: Sie muß frisch seyn und schön gelbe aussehen. Sie ist gelinde, süsse, öfnet, erweichet, dienet wider die engbrüstigkeit, husten, blutspeyen und den sod. Aus solchen wird der

Lackritzen-saft bereitet: Man hat dessen dreyerley sorten; den spanischen und italienischen in rollen und zapfen, und den bambergischen, so in küchlein zu uns kommt. Er muß gläntzend im brechen und nicht sandigt im essen seyn. Seine tugend ist bey Lackritze angezeiget.

Lactade: Ist ein kühl-tranck, so aus melonen- gurcken- kürbiß- oder citrullen-saamen bereitet wird. Eine lactade aus süssen mandeln dienet mehr zur nahrung, und wenn man den leib gern anhalten will. Der geschmack kan mit rosen- oder zimmt-wasser erhöhet werden.

Lactucken, Lattig, Garten-salat: Es ist eines der gemeinsten küchen- und garten-gewächsen, welches unter dem namen salat durchgehends bekannt ist. Von den gärtnern werden die lactucken in 2 gattungen eingetheilet, nemlich in die frühzeitigen und spáten. Unter der ersten sorte sind der printzen kopf-salat, der wallonenser, gelbe romaner, der sonderlich grosse, der grüne grosse kopf-salat mit braunen rändern. Unter den spáten salaten sind der grosse grüne prahl-salat, der gelbe prahl-salat, der braun und grüne monteroi, der grosse holländische gelbe, der prazische, straßburger, der gelbe ungarische kopf-salat etc. Ob sie nun zwar alle einerley wartung haben wollen, so muß man doch die frühen arten allemal eher, als die späten auf ein mist-gebeet säen, damit man sie bey zeiten verpflantzen, und köpfe davon haben kan. Alle salate säet man im frühling, im Februario, Martio, April und May an einen sonnenreichen ort; sobald die pflantzen das 6te blatt erreichet haben, versetzet man sie nach einem warmen regen, und lockert mit einer kleinen hacke zuweilen das erdreich um die wurtzel auf, begiesset solches bey truckenem wetter allezeit des abends, da sie denn starcke köpfe schiessen werden. Weil aber die köpfe gern aufplatzen, und zu saamen gehen, so muß man mit dem grabe-scheid unter die wurtzel stechen, oder mit einem messer einen kleinen schnitt in den stengel thun. Alle arten müssen in ein gut und fett erdreich sowol gesäet als gepflantzet werden, welches etwas feucht und kühl dabey ist, damit sie sich desto länger halten können. Wenn er auf dem mist-gebeet etwa als ein 8 groschen stück gewachsen, kan er in ein wohlgedüngt erdreich, so mit guten kurtzen mist wohl durchgegraben und nicht zu trucken ist, anbey die sonne hat, verpflantzet, allemal einen guten schuh von einander, und 5 oder 6 reihen auf ein beet gesetzet werden. Bey grosser dürre muß er bedecket und begossen werden. Wenn die pflantzen erwachsen, kan man sie wie den weissen kohl, umher behacken, dadurch denn ein kopf fast noch halb so groß wird, als er von natur ist, und hält sich wol 8 tage und länger. Eben auf solche art verfähret man auch mit dem spaten. Von diesem letztern muß man alle monate von neuen säen als im April, May, Junio, Julio, Augusto, und an kühlen und feuchten orten verpflantzen. Die salat-saamen müssen jede art besonders gethan, und mit zetteln und nummern bezeichnet, auch allemal an kühlen, truckenen und lüftigen örtern, wo keine nässe dazu kömmt, verwahret werden. Wie lange sich der salat-saamen gut und frisch hält, ist nicht wol zu sagen, indem sich eine art immer länger als die andere conserviret, jedoch hat man aus der erfahrung, daß ein wohlverwahrt gewesener 6 jahr alter saame aufgegangen und seine köpfe gebracht hat. Die eigenschaften der lactucken bestehen darinne; sie sind dem magen dienlich, nähren, erwecken den schlaf, und öfnen den leib, ist aber dem gesicht schädlich, wer zu viel davon isset. Der saame der lactucken eingenommen, bändiget die fleischliche begierde, und wer dessen zu übermäßig brauchet, machet den menschen gantz unempfindlich. Er benimmt auch dem urin seine hitze. Denen aber mit flüssen behafteten und die zum blut-auswurf geneigt sind, auch keine gute verdauung haben, ist der salat höchst schädlich, er sey denn gekocht: Denen gesunden aber erfrischet er das hertz, erweichet den leib, machet gut geblüt. Der saft mit rosen-öhl vermischet,

stillet

stillet die haupt-schmertzen, und wenn man den febricitanten die stirn und schläfe damit bestreichet, machet er schlafend. Es wird aus dem saft, wenn er mit dem granaten-saft vermischet ist, ein gurgelwasser bereitet, welches vor die entzündung der kehle sehr dienlich ist. Wenn man den saamen in ein wasser thut, worinnen stahl gelöschet, oder etwas weniges pulverisirtes elfenbein geworfen worden, ist es ein vortreflich mittel wider den weissen fluß. Aus den salat-blättern wird ein wasser destilliret, welches das fundament aller kühlenden und schlafmachenden juleppe ist. Wenn man ein leinen tuch in besagtes salat-wasser tauchet, in welches prunellen-saltz oder gereinigter salpeter gethan worden, und auf die stirne leget, stillet es die grossen haupt-schmertzen. Verlanget man den salat schön weiß zuziehen, so decket man über jede pflantze einen irdenen topf, welcher einem schmeltz-tiegel der gold-schmiede gleichet, und beleget ihn mit warmen mist, da sie denn in gantz kurtzer zeit weiß werden.

Laderus: Ein garten-gewächse, wovon die grosse weisse blumen und die kleine braune bringt. Sie blühen bis im herbst.

Lähmen: Wenn man im fasanen-garten die jungen fasanen gerne alleine haben will, so werden sie gelähmet. Wenn sie 5 oder 6 wochen alt, daß sie am halse federn bekommen, löset man ihnen mit einem feder- oder andern scharfen messer das vorderste glied eines flügels ab, und bestreichet es mit baum-öhl, butter oder einer wund-salbe. Dabey werden sie fleißig gefüttert und im fasanen-hause gewartet. Ist es gut wetter, werden sie heraus doch nicht weit weg gelassen, damit sie sich die gelähmten flügel nicht verwunden. Denen brut-hennen wird indessen gut futter gegeben, damit sie die jungen unter sich nehmen. Wenn sie heil werden, treibet man sie in den garten herum, in die wiesen oder acker-flecken: Jedoch muß der pursche, so dabey ist, stets achtung auf sie haben.

Lähmen der hengste, siehe Klopfen.

Lämmer-junge: Ist bey einer schäferey ein mäßiger junge oder erwachsener knecht, so die lämmer hütet. Er geniesset bey dem schäfer die kost, und ist befugt, wenn mit gedachtem schäfer aufs gemenge gedinget worden, 20 bis 30 stück halb trächtig und halb gälte vieh unter der heerde für sein eigen zu halten. Wo die triften sehr bergig sind, werden ihm auch noch wol etliche stücken mehr paßiret.

Lämmern: Wird von den schaafen gesagt, wenn sie zum widder gelassen werden.

Lämmer-stall: Bey grossen schäfereyen hat man einen besondern stall vor die lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen krippen und raufen versehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen grossen schaafstalle angeleget ist.

Lämmer-weide: Bey grossen schäfereyen werden die lämmer von dem andern schaaf-viehe abgesondert, und auf eine wiese getrieben, worauf klee und ander gutes gras wächset.

Lämmer-weide: So wird auch in Schwaben und der Schweitz der sommer- und winter-rapuntzel genennet.

Läufer, Vorläufer: Also nennet man auf den vogelheerden eine gewisse art lock-vögel, welche, wiewol angefesselt, auf dem heerd frey herum laufen können, um die vorbey ziehende vögel, mit ihrer vermeintlichen freyheit desto eher zum einfall in den heerd anzulocken. Zu läufern brauchet man 10 bis 12. Man bindet ihnen die flügel-federn über den schwantz zusammen, und läufert solche an die auf dem heerd gesteckte kleine bogen, und die daran seyende zwirn-fäden, welche nur durch die flügel durchgestecket, und über das zusammen gebundene geleget werden. Bey jedem läufer und rohr-vogel muß ein trinck-geschirr eingegraben werden, worzu sich die schaalen oder schuhe von dem rind-vieh, wie sie von den fleischern abgeschlagen werden, am besten schicken, solche gräbet man bey jedem rohr-vogel und läufer ein, daß sie daraus saufen. Zu grossen läufern setzet man auch 2 bis 3 vögel, als krammetsvögel, drosseln oder amseln, zu kleinen aber fincken, quecker oder gegler und dergleichen. Einem jeglichen grossen läufer muß man sein eigenes tröglein, wie gedacht, mit milch und hirsch-kleyen in die erde eingraben; denen kleinen läufern aber nur das sauf-geschirre vorgesetzet, und das futter dazu hingestreuet werden; damit es ihnen an nahrung nicht fehlen möge. Im übrigen müssen der lock-vögel überhaupt auf einem solchen heerde nicht mehr denn 20 seyn.

Läufer: Wird in denen mühlen der obere mühl-stein genannt, so auf den boden-stein herum lauft. Sie müssen weder grösser noch kleiner seyn als dieser.

Läufer: Heisset man auch die jungen schweingen, nachdem sie abgesetzet worden, bis sie das erstemal zugekommen sind.

Läufer: Ist auch ein flüchtiges leichtes pferd, so einen geschwinden schritt oder hunde-trapp gehet, und zum schnellen verschicken und reisen gebrauchet wird. Heissen auch Klöpper.

Läufer: Sind auch eine gewisse art derer diener und aufwärter grosser herren, welche sich insonderheit auf

das schnelle und lange daurende laufen geleget haben, und von jugend auf, wenn sie einen leichten, schwancken, gesunden und festen leib, wie auch gute lunge, und nicht zu grosse miltz haben, dazu angewiesen, darinne vermittelst bleyerner schuhe geübet, und in allerhand vortheilen unterrichtet, hiernechst mit besondern leichten habit bekleidet, und mit schuhen ohne absätze, it. einem langen springestock ꝛc. versehen werden. Sie müssen bey denen carossen herlaufen, sie werden zu schnellem verschicken gebrauchet. Wiewol die heutigen läufer nichts mehr gegen die alten orientalischen, griechischen und römischen sagen wollen, als bey denen das laufen ein besonderes kampf-spiel war, worinne sich junge leute übten. Es wird zwar auch dann und wann ein mittel angewendet, die aufblähung der miltz zu heben, keinesweges aber wird ihnen, wie einige einfältige davor halten, die miltz ausgeschnitten.

Läuse-kraut, Stephans-körner, Mäus- und Ratten-pfeffer ꝛc. Treibet einen stengel ohngefehr anderthalb fuß hoch. Hat grosse breite starcke eingekerbte blätter, die dem laube der wilden rüben ähnlich sind. Die blumen wachsen auf besondern stielen, sind schön himmelblau, und eine jede in 6 blättern getheilet. Wenn diese abfallen, folgen grüne schelfen oder häuslein, in welchen ein dreyeckigter schwartzbrauner saame, inwendig weiß und scharf am geschmacke, befindlich. Die wurtzel ist schlecht und holtzigt. Man ziehet es auch in gärten, der saame aber gehet langsam auf. Man muß es fleissig begiessen, und den reifen saamen im Julio abnehmen. Derselbe wird wegen seines scharfen brennenden geschmacks und ausserordentlichen hitzigen natur nur äusserlich zu denen zug-pflastern gebrauchet. Ein quentlein des saamens zerstossen, und mit einem loth frischer butter durch einander gemischet, vertreibet und tödtet die läuse. Es wird daraus ein öhl auf diese weise verfertiget: Man thut in eine flasche 3 untzen dieses zu groben pulver gemachten krautes, thut ein pfund fenchel-saft nebst 2 pfund spick-öhl hinzu. Läßt es 14 tage an einem warmen ort stehen, kochet es hernach so lange, bis der saft gäntzlich eingesotten, und drücket es starck durch ein tuch. Dieses öhl ist vor die blehungen ein trefliches mittel, ingleichen vor das brausen in den ohren, wenn es auf baumwolle gethan, und in die ohren gestecket wird. Die wurtzel oder auch der saame zerstossen und in mehl gekochet, oder aber einen teig davon gemachet, küchlein daraus gebacken, und den ratten und mäusen zu fressen gegeben, tödtet und vertreibet sie. Es treibet auch den speichel gewaltig, ist sonsten eine dem menschen gefährliche artzeney.

Läuse-sucht: Ist eine kranckheit, da aus des menschen haut und den daran angelaufenen beulen läuse wachsen. Die ursache schreibet man einem sauren und faulen geblüt zu, welches zwischen haut und fleisch stecken bleibet, indem es wegen seiner dicke nicht ausdämpfen kan. Diese kranckheit hänget meistentheils jungen kindern an, wiewol auch alte leute davon ergriffen werden. Unter denen heilmitteln soll das spick-öhl seyn, welches den abend aufgestrichen, den folgenden morgen mit einer lauge von spick wieder abgewaschen wird.

Läutern (den bränntewein): Heißt, den bey der ersten destillation herüber gegangenen trüben brannteweín, durch nochmaliges abziehen lauter, stärcker, und durch zusatz ein und andrer kräuter oder specerey, annehmlicher machen, so unter Branntewein nachzusehen.

Läutern den zucker oder Clarificiren: Heißt, den zucker, womit die früchte eingemachet werden, von der unreinigkeit säubern. Zu 4 pfund zucker nimmt man das weisse von drey eyern, und querlet es zu schaum. Dieses schüttet man zu 2 kannen wasser in einen kessel (casserole) läßt es über gelindem feuer kochen, und nimmt den schaum mit einem schaumlöffel davon, so lange es schäumet. Die probe, daß er genug gesotten, ist, daß wenn man einen spaten oder höltzlein in den zucker eintauchet, und damit in die luft schlenckert, fäden gleichsam wie spinneweben davon fliegen. Oder man läßt etliche tropfen auf einen zinnernen teller fallen, wenn er klebricht und zähe und bald stehet, hat er genug gesotten. Das honig wird auf gleiche art geläutert, nur kömmt etwas mehr eyweiß dazu, und muß länger kochen. Herr Hoppe will in seinem tractat von erd-äpfeln, daß wenn man möhren oder gelbe rüben stampfet und den saft davon auspresset, solcher eben wie zucker oder honig geläutert und statt dessen könne gebrauchet werden.

Laff, siehe **Laab.**

Lage: Wird gesaget von der gelegenheit eines ackers, feldes, oder gebäues; der acker, das feld hat eine gute lage. Wenn in der stadt ein haus, ein gewölbe ꝛc. eine gute lage hat, so ist dessen werth höher als eines andern.

Lager: Ist bey der jägerey der ort und stelle, darauf das wild gelegen, und seine ruhe gehalten, oder ein haase gesessen.

Lager: Sind meistentheils grosse eichene balcken, wor-

auf die bier- und wein-fässer im keller liegen; zuweilen hat man auch steinerne lager.

Lager: Heissen auch die kaufleute, was sie an waaren sowol in denen gewölbern und niederlagen haben, als auch, was sie auswärtigen freunden in commission geben.

Lager: Sagt man auch vom geträyde, wenn es wegen allzugrosser geile des erdbodens und gar zu starcker düngung sich niederleget und lager wird. Wenn weitzen und roggen vor winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künftig lager werden, können sie im froste, oder zu truckener zeit, bis Lichtmesse mit den schaafen mäßig überhütet werden, nemlich, daß man die schaafe nur im gange überhin fretzen, doch nicht zu tief hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechem geträyde nützlich, sondern auch dem schaaf-vieh im frühling sehr gut und dienlich ist. So man auch nach Ostern, gegen Pfingsten hin, befindet, daß der weitzen starck wächset, und man besorget, daß er lager werden dürfte, so muß man ihn bey zeiten schräpfen, aber nicht mit der sichel zu tief kommen, auch zu rechter zeit, wenn er in die kiele treten will, wieder aufhören lassen. Welche vorsichtigkeit insonderheit bey dem roggen, wenn man vermuthet, daß er lager werden dürfte, vorzukehren, weil seine ähren nicht so tief, als beym weitzen im halme stecken.

Lager-bier: Es ist zwar von dem bieren, und was bey siedung derselben in acht zu nehmen, unter denen artickeln Bier- und Bier-brauen, sattsamer unterricht gegeben worden; allhier aber ist wegen des lager-bieres noch dieses mit wenigen zu erinnern: Man muß die lager-biere in keine gar zu grosse fässer thun, wenn sie nicht gepicht seyn, damit man im ausschencken nicht so lange zeit zubringen dürfe, indem, wenn der keller gar zu oft geöffnet wird, und die warme luft hinein gehet, das bier unterm auszapfen im fasse sauer und ungeschmack zu werden pfleget. Die gepichten fässer können etwas grösser seyn, weil wegen der balsamischen kraft des peches das bier sich länger und besser hält. Man könte daher mit gutem nutzen zu den grossen lager-bieren die helfte gepichte, und die andere helfte ungerichte fässer nehmen, damit ein jeder nach seinem appetit rein- oder pech-bier zu trincken bekommen, und nicht alles zugleich sauer werden möchte. Um dieser ursachen willen pflegen öfters ihrer 2 und 2 ein lager-bier zusammen zu brauen, und nachgehends zu theilen; denn auf die art haben sie keinen so grossen schaden, wenn es etwa umschlagen solte, als wenn einer allein ein gantz bier brauete. Es gehet auch solchergestalt der obrigkeit an tranck-steuern und den brauern am nutzen nichts ab, sondern wächset ihnen vielmehr zu; denn wenn die biere nicht zu groß sind, gehen sie desto hurtiger aus, und indem dieses geschiehet, wird desto öfter gebrauet. Wo man schlechte ungepichte fässer allein zu den lager-bieren brauchet, soll man billig das bier etwas stärcker einkochen, und besser, als etlicher orten geschiehet, hopfen lassen, damit es sich desto länger halten, und nicht so leichtlich sauer werden möchte. Hingegen könte man es auch etwas theurer ausschencken. Währendem lager des bieres muß es mit frischen brunnen-wasser stets fleißig angefüllet, das faß inwendig um das spund-loch mit einem finger und etwas saltz bisweilen gereiniget, und von aussen stets trucken und sauber, wie auch das spund-loch mit einem deckel von bohn wohl verwahret werden, damit keine schädliche luft es verderben könne. Beschlagen die fässer vom schimmel, welches in feuchten kellern, und nachläßiger wartung nicht ungewöhnlich, muß man sie mit truckenen lappen zum öftern wohl abwischen, fleißig nach den reifen sehen, ob sie noch gantz sind, und wenn sie schadhaft, sie sogleich repariren lassen. An etlichen orten pfleget man die lager-biere, wenn sie ohngefehr 8 oder mehr tage auf den fässern gelegen, und die hefen meistens über sich gestossen, von den fässern abzuziehen, und in kübel zu schütten, die fässer wohl auszuspühlen, und von den hefen zu reinigen; alsdenn aber das bier wieder darauf zu füllen, zum aufstossen, so es nicht von sich selbst erfolget, gemächlich zu befördern, und auf vorbeschriebene art fleißig zu warten. Was die keller anbelanget, muß man acht haben, daß sie nicht allein fein tief seyn, damit sich das bier sommers- und winters darinnen halten möge, sondern auch ihre gehörigen luft-löcher haben. Es muß auch kein gewächse, z. E. kraut, rüben, noch milch in keller gebracht werden, als wovon die biere leicht verderben. So ist auch vor allen dingen darauf zu sehen, daß keine cloacke in der nähe sich befinden, denn der gestanck derselben ist dem geträncke ungemein schädlich. Wo man die bequemlichkeit der berg-keller haben kan, sind vorerwehnte umstände nicht leicht zu befürchten; wo man aber neue keller dazu muß bauen lassen, muß man sie mit starcken steinern oder tonnengewölbern wohl versehen, selbige, ehe man das geträncke hinein leget, mit rosmarin, wacholder-holtz, und andern wohlriechenden kräutern oft und starck durchräuchern, und den rauch so lange darinnen lassen,

lassen, bis er das seine gethan, alsdenn aber den rauch durch eröfnung der luft-löcher wieder heraus treiben. Bey welcher vorsorge und wartung sodenn ein haus-vater ohne kummer seyn kan, daß ihm seine biere nicht so leicht verderben werden.

Lager-holtz: Ist ein forst-terminus, und wird dasjenige holtz also genennet, welches entweder von sturm-winden umgeworfen wird, oder sonst umfället und liegen bleibet.

Lager-stöcke: Ist eine art der bienen-stöcke, welche von denen andern in einigen stücken unterschieden.

Lagio: Ist das geld, welches derjenige, der schlechte müntze hat, und bessere davor haben will, entweder auf jedes hundert seines schlechten geldes aufgeben, oder sich von dem dargegen zu erwartenden gutem gelde muß abkürtzen lassen. Die erfindung dieses zugebens oder aus der haupt-summa-kürtzens, wie sie der billigkeit gemäß, also ist sie auch der handlung sehr vortheilhaftig, weil dadurch ein käufer sein mitgebrachtes schlechtes oder besseres geld, nach dem durch die müntz-wardeins befundenen werthe, item nach der beschaffenheit des handels-orts, nach welchem oft ein schlechtes geld höher, als sein innerlicher werth ist, oder auch ein besseres niedriger verwechselt wird, ausgeben kan.

Laich: Ist die junge brut der fische, so aus dem rogen schliest, welchen der rogner beym streichen fallen läßt, der milchner aber mit der milch fruchtbar machet.

Laich-karpfen, Streich-karpfen: Sind diejenigen karpfen, welche zur erzeugung des saamens in die streich-teiche gesetzet werden. Es sollen 5 bis 6 jährige karpfen von 4 bis 5 pfunden seyn, an schuppen und floß-federn ohnbeschädiget: Sie sollen einen gelben bauch haben, starck vom rücken auch voller milch und rogen seyn. Der kopf soll nicht zu groß seyn; in den augen muß man gleichsam das fett können sehen. Allzulange und schmale karpfen sind zu mutter-karpfen untauglich, denn sie sind voller gräten und haben wenig fleisch. Wenn der milchner 10 jahr alt, soll man ihn abschaffen, den rogner aber kan man wol ein paar jahr länger behalten. Wenn im May oder Junio das wasser von der sonne erwärmet ist, so streichen die karpfen nach der fläche über einander her: Der rogner gehet unten und der milchner oben: Auch streichen sie neben einander, und geben beständig auf einander acht: Kehret sich der rogner um, so kehret sich der milchner auch sogleich, bis sie ans gras oder den flachen sand-boden aufstreichen: Da denn, wenn der rogner seine eyer fahren läßt, der milchner die milch auch läßt gehen, welche den rogen fruchtbar machet.

Laich-teich: Nennen einige den teich, worein der laich, wenn er jährig (anderswo heißt es auch die brut oder satz) gebracht wird. Von diesem siehe Streck-teich.

Laich-zeit: Ist die zeit, da die fische laichen. Sie ist bey jeder art fische angemercket.

Laide, Leide, oder Leede: Heißt ein ungeschlachtes, wüstes und ungebaut-liegendes stück land, welches keinen nutzen träget. Eine solche aufgerissene und zu nutzbaren feld gemachte leide, oder leede wird ein neubruch, neureet, oder reut-feld genennet.

Lamm: Wenn ein vom widder trächtiges mutter-schaaf seines gleichen gebohren oder geworfen hat, wird es ein lamm genennet. Es hat ein schaaf bey der geburts-arbeit bey nahe so viel zu arbeiten als eine kreischende frau. Daher auch diejenigen, so diese thiere lieben, alle sorgfalt bey der geburts-zeit anzuwenden, nicht vergessen, solte es auch zur nacht seyn. Denn zuweilen trägt sichs zu, daß das lamm im leibe eine unrechte lage hat, und da die natur nicht starck noch geschickt genug ist, das lamm vom verderben zu retten, so ist billig, daß der hirte oder jemand anders dabey zu hülfe komme. Sobald das lamm nun glücklich hervor gebracht worden, muß dieses die erste sorge seyn, solches auf die beine zu stellen, und die erste milch der mutter auszumelcken, als welche dem lamm höchst schädlich ist; hernach muß man das lamm nebst der mutter besonders allein thun und warm halten, damit das lamm die mutter recht kennen lerne. Wie denn alle schaafe, so gelämmert haben, besonders gethan, und 4 tage lang mit gutem heu und kleyen gefüttert, und mit wasser, worein etwas hirsen-mehl gemischet worden, müssen geträncket auch jederzeit mit reiner streu versehen werden. Ein lamm behält diesen namen 5 oder 6 monat, hernach heisset es ein schaaf. Das lecken seiner mutter ist dem lamm sehr zuträglich. Wenn das schwache lamm auf die füsse gestellet worden, wie schon gedacht, so weiset man es an, daß es das saugen gewohne, und da leget man die mutter um, und mit dem kleinen finger der lincken hand öfnet man dem lamm das maul, mit der rechten aber giebt man ihm die euter in den mund, und drücket daran, daß es die milch empfindet, und selbst zu saugen anfänget. Das sind aber in diesem stück die besten lämmer, die nicht nur, sobald sie ausgeschloffen sind, sich von selbst aufrichten, sondern auch nach den eutern suchen, und ohne anweisung zu saugen anfangen, es muß aber

aber zuvor allezeit der mutter euter wohl gereiniget und mit den fingern abgeputzet werden. Die schwachen lämmer schicket man zur fleisch-banck, die stärckern aber werden zur zucht behalten. Vor dem ende des monat Martii soll man die lämmer mit den müttern nicht ins feld treiben, sondern in den ställen lassen, es kan aber im April desto sicherer geschehen, denn da ist die zeit sie zu entwöhnen. Vor dem 5ten oder 6ten monat sollen die hämmel-lämmer nicht beschnitten werden, welches gemeiniglich um Fastnachten zu geschehen pfleget, dabey aber in acht zu nehmen, daß das wetter weder zu windig noch zu kühle, sondern hell und temperiret sey. Zwischen der zeit, da die lämmer noch an den alten schaafen saugen, das ist von Lichtmeß bis auf Walpurgis, soll man die schaafe nicht ausmelcken, damit sie ihren jungen desto reichlicher geben können; um Walpurgis aber läßt man sie nicht mehr an den schaafen saugen, sondern stösset sie ab, da sie denn 2 bis 3 tage nach einander ihre sehnsucht nach der milch zu erkennen geben. Dem sommer über werden sie auf ihre eigene weide getrieben, die nicht weit vom schaaf-hof soll entfernet seyn, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abgehen dürfen. Um zeitige und späte lämmer zu bekommen, muß man zu gesetzter zeit die schaafe und widder hitzig machen, und sie mit einander springen lassen. Das mittel aber, dazu zu gelangen, bestehet darinne, daß man dem schaaf täglich brod, auch ein halb pfund hafer, und hanf-körner zu essen gebe. Die zeitlinge werden bisweilen um die helfte theurer als die spätlinge verkauft. Die zeitlinge nun zu mästen; so lässet man erbsen in milch kochen, und das lamm etwas fasten, da die mutter noch auf der weide ist. Sodenn sperret man dem lamm den mund auf, und giebt ihm etwas von den erbsen sammt der milch hinein, wenn es diese gekauet und hinunter geschlucket hat, tauchet man ihm das maul in die milch und erbsen, so in einem grossen steinern oder höltzernen asch befindlich, dadurch sie denn zum fressen sich selbst angewöhnen und bequemen werden; diese nahrung stärcket und mästet sie ungemein, daß sie dahero desto theurer können verkaufet werden. Es ist schon oben erwehnet worden, daß die hammel-lämmer vor den 5ten oder 6ten monat nicht sollen beschnitten werden, denen kilber-lämmern aber kan man etwa in 4 oder 5 wochen die schweifen stutzen, um sie von den hämmel-lämmern zu unterscheiden, denn gar zu bald ist nichts nutz, wegen des vielen schweisses den sie verlieren. Der schwantz wird gantz oben abgeschnitten, und lässet ihnen ohngefehr nur ein glied, damit sie ihren hintern bedecken können. Auf einem lamme wird auf ein jahr anderthalb viertel bis ein halb pfund wolle gerechnet; bey absetzung der jungen lämmer, welches gemeinglich auf Walpurgis-tag geschiehet, muß man sich vor den betrug der schäfer sonderlich hüten, denn diese haben öfters von ihren wenigen schaafen mehr lebendige schaafe, als die herren von ihren vielen. Den lämmern, so fressen lernen, soll man aufs längste, wenn sie 4 wochen alt sind, hafer ins kripplein 4 oder 5 wochen vorstreuen, darauf giebt einer mehr als der andere, und wird sonst dem brauche nach aufs hundert die woche drittehalb viertel gegeben, und darnach werden sie gefüttert. Des morgens leget man ihnen von roggen-stroh kleine wurm-gebünder 2 mal nach einander vor, darnach heu und träncket sie. Abends wird ihnen wiederum 2 mal von wurm-gebündern eingeleget, und heu, darauf geträncket; oder so man schaaf-laub hat, so giebt man ihnen dasselbe anstatt heu, und ist ihnen gesund; linsen sind ihnen sehr zuträglich und bequem ungedroschen sammt dem futter vorzulegen, und wo man derselben haben kan, so giebet man ihnen solche an statt des heues. Stein-saltz soll man ihnen beständig vorlegen, daß sie sich damit reinigen; also füttert man die lämmer im fuge, so lange bis man sie absetzet. Die lämmer, so zeitlich werden, soll man im winter zur trift schlagen, und je zeitlicher sie jung werden, je besser sie sich halten und wachsen, denn die späten so erst um Ostern jung, und bald in die weide sollen getrieben werden, können wegen der mücken und fliegen nicht gedeyen; daher man dieselben säuglinge nennet, und werden nur zum schlachten gehalten. Im übrigen haben die lämmer auch ihre kranckheiten, sind aber nicht so häufig. Sobald man bey ihnen ein fieber verspühret, muß man sie von der mutter besonders thun, und ihnen mutter-milch mit regen-wasser vermischet zu saufen geben. Wenn die lämmer gras fressen, darauf noch kein thau gefallen ist, so bekommen sie bisweilen die krätze unter dem kinne, und da nimmt man saltz und isopen eines so viel als des andern, reibet es durch einander, bestreichet damit das maul, den gaumen und die zunge. Hernach wird das räudige theil mit wein-eßig gewaschen, und mit zerlassenen schweine-schmaltz und hartz-pech bestrichen, da denn diese salbe eine gute würckung thun wird. Bey denen lungensüchtigen wird die lämmer-lunge als eine artzeney gebrauchet, wie auch in der fallenden sucht; die dosis ist von 2 bis 8 tropfen. Das im magen befindliche laab soll dem gift widerstehen.

Lamm-fleisch: Dieses wollen einige als ungesund verwerfen, weil es gar zu viel feuchtigkeit bey sich führen soll. Hingegen geniessen es andere mit desto mehrern appetit, und befinden sich wohl dabey, wenn nur die zurichtung gut ist; selbige aber bestehet aus mancherley arten. Fricasseen werden davon also gemachet: Man hacket das lamm-fleisch in kleine stückgen, wässert und wäschet sie sauber, setzet butter in einem tiegel über, leget das fleisch darein, und läßt es schwitzen, decket es zu, bis es fein gelb wird. Machet indessen eine brühe von fleisch-suppe, wein, ingber, pfeffer, nelcken, thut es zusammen in ein töpfgen, läßt es kochen, brennet mehl daran; leget das fleisch in einen andern tiegel, giesset von der butter etwas zu und die brühe darauf. Läßt das fleisch mit der brühe kochen, ehe das mehl daran gebrannt wird, bis es gar; beym anrichten wird es mit klein geschnittenen citronen-schaalen bestreuet. Zum ragout wird es also gebrauchet: Man nimmt ein lamms-viertel, zerleget es in 4 stücken, spicket selbige mit mittel-speck, lässet sie in einer casserole färben, kochet sie darauf in einer brühe gar, mit saltz, pfeffer, gewürtz-nelcken, championen und einem bündgen feiner kräuter. Wenn es gar, so thut man ein coulis von kalbfleisch dazu, und richtet an. Oder auf eine andere art: Man bratet ein lamms-viertel am spiesse; wenn es gar, so überstreuet man es mit semmel-krume; thut denn auf dem boden einer schüssel ein klares coulis von kalbfleisch mit einer sardelle, ein wenig von einer kleinen zwiebel, gestossenen pfeffer, saltz, citronen-saft, lässet es zusammen ein wenig heiß werden, leget denn das lamms-viertel auf ein coulis, und richtet an. Lamm-fleisch mit einer brühe: Wenn das fleisch kochet, nimmt man ein mäslein wein, und ein glas guten eßig, schläget 7 oder 8 eyer daran, rühret es wohl unter einander, setzet es auf kohlen, und läßt es gemach warm werden, rühret es aber stets um, daß es nicht zusammen lauft, würtzet es hernach mit ingber, pfeffer und safran, giesset es übers fleisch, und läßt es nur ein wenig aufsieden. Will man es aber lieber süß oder sauer haben, so thut man ein wenig zimmet und zucker oder honig daran. Lamm-fleisch einbicken, wird also eingemachet: Man nimmt das fleisch, röstet es in schmaltz, thut es in einem tiegel, giesset halb wein und halb fleisch-brühe daran, würtzet es mit ingber, pfeffer und safran; schneidet limonien daran, saltzet es, und läßt es unter einander also sieden. Wenn man will, mag man semmel-mehl daran rösten, beym anrichten streuet man geriebene muscaten darauf. Auf engeländische art brätet man ein vorder-viertel von einem lamme am spiesse, knetet darauf ein stück butter mit gehackter petersilie, zwiebel, chalotten, feinen kräutern, saltz, pfeffer, muscaten-nuß, und ein wenig mehl. Wenn es gar, so ziehet man es vom spiesse, leget es in eine schüssel, in welcher zuvor ein oder 2 koch-löffel voll guter brühe gethan worden, und setzet selbige auf ein kohl-becken. Hebet darauf die lamms-schulter reinlich in die höhe, und streichet die butter darunter, welche, wenn sie geschmoltzen, umgerühret wird, damit sie nicht zusammen laufe, thut denn darauf noch pomerantzen-saft dazu, und richtet zu einem gerichte an. In den frantzösischen küchen, weil das lamm-fleisch vor das delicateste gehalten wird, weiß man solches auch auf eine gantz besondere art zuzurichten; sogar auch das lammes-gekröse: Dieses wird in grosse stücken zerschnitten, in einem topf gekochet, und eine fricassee daraus gemachet. Man läßt es in einer pfanne mit butter ein wenig anwellen, hernach in einer brühe im topf kochen, würtzet es mit saltz, pfeffer und würtz-nelcken. Wenn es anfängt zu kochen, muß man das gelbe von einem ey mit unreifen trauben-saft querlen und sogleich hinzu thun. Man kan auch anstatt des trauben-safts süsse sahne nehmen, die brühe dicke zu machen. Mit den lamms-füssen verfähret man also: Wenn sie wohl gebrühet, läßt man sie kochen, thut den grossen knochen heraus, und an dessen statt nimmt man ein gefülltes etwa von fasanen, rebhühnern rc. kälber-brösgen, trüffeln, champignons, marck, eine in milch geweichte brod-krume, feine kräuter, weissen speck, und etwas sahn-käse. Nachdem alles wohl und klein unter einander gehacket, und mit saltz, pfeffer und würtz-nelcken gewürtzet worden, thut man nach proportion rahm oder sahne, und eyerdottern, nebst 2 bis 3 eyweiß hinzu. Wenn nun die füsse gefüllet worden, tauchet man sie in gequerlte eyer, bestreuet sie mit fein geriebener semmel, läßt sie hernach in butter braten, und träget sie mit gebratener petersilie auf. Eine lämmer-brust präpariret man also: Man schneidet sie zu grossen stücken, leget sie in unreifen weinbeer-saft, weineßig, saltz, pfeffer, nelcken, eine zwiebel oder lorbeern. Darinnen lässet man das fleisch 4 stunden nach einander liegen, alsdenn schläget man es in einen feinen teig mit weissen wein und eyer-dottern ausgewircket, bratet es mit butter in einer pfanne, oder man nimmt auch an statt der butter guten milchrahm, und wenn es genug gebraten, kan man sol-

ches

ches billig als ein delicates gerichte geniessen. Ein lamm zuzurichten, welches man à la chancelliére nennet. Man nimmt eins von den besten lämmern, welches gut bey leibe ist, löset die knochen geschickt heraus, doch so, daß die haut gantz bleibt; machet darauf ein gutes ragout von jungen tauben, fetten lebern, kälber-milch, champignons, artischocken-stielen und dergleichen mehr. Würtzet alles wohl, und kochet es so, daß es einen guten geschmack bekomme; machet es dicklich, und thut es in den leib des lammes, und nähet den leib zu, und machet, daß es einem lamm ähnlich sey. Spicket es darauf mit mittel-speck. Dann nimmt man eine ovale casserole, die sich nach der grösse des lammes schicket, beleget sie mit scheiben von geklopften kalbfleisch und speck-streifen, würtzet sie auf die art, wie sonst die bräse gewürtzet wird, leget denn das lamm darauf, und zwar das gespickte unten, belegt es oben wie unten, thut 2 koch-löffel voll gute klare brühe daran, und kochet es gelinde, und nicht zu viel. Alsdenn wird es aus seinem hinzugethauen gewürtzen genommen, schläget es durch ein haarsieb, und lässet es noch einmal und zwar durch ein seidenes sieb laufen, damit es recht klar werde. Wenn die casserole wieder wohl gereiniget ist, so thut man das, was durchgesiebt worden, wieder hinein, und lässet es wie einen starck gekochten zucker einkochen, leget dann das lamm ordentlich in eine ovale schüssel, und glaciret dasselbe mit dem eingekochten safte, auf der gespickten seite, damit es eine gute farbe bekomme, beleget das lamm mit fricandeaux, oder wie man es sonst vor gut befindet; thut reichlich schincken-essentz darunter, und richtet es zu einem grossen gerichte an, welches bey vornehmen mahlzeiten auf die mitte der tafel gestellet wird.

Lampe: Obwol dieses ein mehr als zu bekanntes ding unter den menschen ist, so wird es doch wol der mühe werth seyn, etwas besonderes davon zu erwehnen, welches sonst nicht eben jedermann bekannt und wissend zu seyn pfleget. Man kan nemlich die lampen gar füglich in 4 sorten abtheilen, als nemlich in heilige lampen, so bey den sacris oder kirchlichen gebräuchen statt finden; oder in rare kunst-lampen, wodurch man allerley ungewöhnliche würckungen hervorbringet; oder in gemeine öhl-lampen, zum ordentlichen gebrauch des menschlichen lebens; oder endlich in die sogenannte spiritus vini lampen. Was anlanget die beyden erstern arten, so haben wir eben hier nicht ursach davon zu handeln, weil sie dem haus-mann eben nicht eigentlich angehen, und man auch schon gantze bücher und tractätgen davon zu lesen hat: Wie denn unter andern nicht nur sonderlich werth zu lesen ist, die bekannte beschreibung der sonderbaren Gärtnerischen lampe, welche dieser mechanicus in Dresden vorlängst schon erfunden und beschrieben hat; sondern wir wollen hier euch einige neue vortheilhafte nachrichten geben von etlichen mehr nutzbaren und bräuchlichen lampen, wie sie zu verfertigen, und was sonst noch etwa vor anmerckungen dabey zu nutzen sind. Dahin gehöret zum exempel, daß das öhl im brennen nicht viel rauch gebe: Da darf man nur den tocht in wein-eßig netzen, und wieder trucknen lassen; oder etwas destillirten zwiebel-saft in die lampe thun, und oben drauf das öhl, so brennet es schön reine, und rauchet nicht. Ferner, wenn das öhl fein rathsam brennen soll, so darf man nur ein gut theil saltz ins öhl werfen, dadurch wird dieser vortheil erhalten. Ferner, daß zu winters-zeiten das öhl nicht stehend werde und gefriere, darf man es nur zuvor einmal kochend werden lassen, und dieses abgekochte öhl wird sich beständig fliessend erhalten. Nun wollen wir von denen lampen selber handeln, und eine besondere erfindung vor augen stellen, welche in den stuben sehr zierlich aussehen, und sehr helles und schönes licht geben: Die gantze maschine bestehet aus zinn, eisen und pappe, ihre länge ist fast eine elle groß, und wird von stück zu stück also verfertiget; nemlich in der beygefügten figur ist alles auf einmal vorgestellet, was dazu gehöret; Erstlich ist die eiserne stange zu sehen, welche nach dem fusse zu, in zweyeckigte winckel gebogen, und mit 2 2 2 bemercket: Sie ist einen halben zoll breit, und etwas dünner als die breite ist; die gantze länge aber wird sehr gleich und glatt gefeilet, damit die 2 hülsen oder schieber, 2 2 woran die lampe und schirm kommt, kan hoch und niedrig geschoben werden. Wo 1 1 stehet, darunter sind schräubgen hinein geschraubet, welche die daran gebogene bleche anhalten, welche die schieber stemmen sollen, daß solche sich nicht sencken können. Wo die 8 stehet, solches ist ein ring, so angelötet, zur zierrath, oder die lampen daran zu halten. Bey 7 ist an der eisernen stange unten eine schraube daran geschnitten, um solche in den fuß zu schrauben. Der fuß 9 ist zierlich von zinne gemacht, oben mit einer mutter, die stange darein zu schrauben, welches sich alsdenn gantz wohl präsentiret. Der schirm 3 ist von pappe gemachet, unten wie eine crone ausgeschnitten und in die rundung gebogen, oben aber ein luft-loch gelassen, damit der rauch von der darunter brennenden lampe sich nicht anlegen kan. Ausserhalb ist der schirm mit grünen

papier überzogen, inwendig aber mit geblümten gold-papier ausgefüttert, damit solches von der lampe oder licht einen schein zurücke werfen soll, welches auch in etwas geschiehet. An den mittelsten schieber 2 ist eine hülse angelötet, damit man die lampe 4 oder den leuchter 5 daran hängen kan. Der leuchter 5 ist von zinn zierlich gemachet, und bey 6 ein dorn von eisen befestiget, solchen in die hülse, so an den schieber 2 angelötet ist, darein zu stecken, welches mit der lampe 4 eben auch also geschiehet, damit, nach eines jeden belieben, öhl oder licht kan gebrannt, beydes hoch oder niedrig unter den schirm gerücket werden. An dem obersten schieber 2 ist an statt der hülse ein schmal blechlein angelötet, so schöf in die höhe stehet, woran der schirm angestecket wird, daß die eine spitze von dem schirm sich an der stange zugleich mit stämme.

Anmerckung.

Erstlich an der eisern stangen ist der ring 8 angelötet, wenn man aber in den ring eine mutter und an die stange eine schraube schneidet, so kan der ring abgeschraubet, und die schieber 2 2 daran, oder von der stange geschoben werden. Unter 1 1 können kleine stell-schräubgen gemachet werden, so stehen die schieber, woran die lampe und schirm in die hülse bey 2 2 gestecket worden, desto fester. Der schirm 3 an solchen kan gleichfals ein stücklein blech, so fingers breit ist, geniedet werden, darauf noch ein anderes über einander geschlagenes blech geniedet wird, so etwas abstehet, und als ein dorn in die hülse an dem schieber 2 gestecket wird. An statt des inwendigen geblümten gold-papiers kan der schirm mit papier so gantz vergüldet oder versilbert, dabey scharf geglättet, oder mit flitter-gold ausgefüttert oder beleget werden, welches einen überaus hellen glantz von sich giebt. Am allerdauerhaftigsten und schönsten wird der schirm, wenn solcher von dünnen meßing-blech gemachet wird, so auf der einen seiten von den meßing-schabern mit dem schab-eisen recht hell und gläntzend gemachet, über dieses mit trippel oder einem glett-stahl wohl poliret worden, und hernach in eine cronen- oder trichter-figur gebogen, und am ende über einander geniedet wird, solches wirft einen ungemeinen hellen schein herunter, kan auch, wenn ja inwendig an den seiten sich etwas anleget, mit einem leder und zarten trippel aufs sauberste wieder gereiniget werden.

Ferner soll nun folgen eine noch andere art von öhl-lampen, deren vortheil darinn bestehet, daß sie fein rathsam brennen, dergestalt, daß man mit so viel gemeinem öhle, als sonst in 4 stunden drauf gehet, wol 9 stunden, und mit gleichviel baum-öhl, sogar 14 stunden lang brennen kan. (Der eigentliche und haupt-vortheil stecket in dem dacht, welchen ich also vorerst in etwas beschreiben will). Man nimmt nemlich etwa 8 ellen recht reines baumwollen dacht-garn, woran vieles gelegen, und nimmt solches 3 doppelt neben einander. Dieses müssen nun 2 personen an beyden enden so feste zusammen drehen, bis es so hart, als ein drath ist. Wenn es nun feste genug gedrehet, nimmt einer die beyden enden zusammen, und der andere fasset diesen dacht an dem zusammen gebogenen ende, und ehe dieser anfängt diesen zusammen gebogenen dacht rückwerts, oder so, wie er selber will, zusammen laufen, zu drehen, muß noch ein anderer zwischen diesen dacht eine feder oder sonst ein glattes höltzgen halten, und mit demselben allgemählig zu demjenigen hingehen, der die beyden enden des dachts hält, indessen denn der andere immer fort drehet, bis die feder oder höltzgen vor den händen dessen ist, der die beyden ende hält. Hierauf wird nun die feder, oder höltzgen heraus gezogen, und die andern beyden drehen diesen einmal zusammen gedreheten dacht noch einmal, so lange bis er anfangen will sich hier und da zu krümmen. Wenn dieses nun ist, werden wiederum die beyden ende von einem zusammen genommen, und abermals damit, wie vorhin, mittelst zwischenhaltung einer feder oder höltzgen verfahren. Und so ist der dacht fertig, welchen man unten, wo die beyden ende sind, mit einem stückgen faden zusammen binden kan. Dieser dacht nun, wenn er soll gebrauchet werden, wird etwa 12 stunden in reines wasser geleget, damit er durch und durch voll wasser ziehe, und sodann wird er so naß in der lampen herum geleget, und ein ende durch die in der mitte der lampe befindliche und oben heraus stehende blecherne röhre gestecket. Hierauf wird nun die lampe voll reines öhl gegossen, und der dacht mit einem brennenden papier angezündet. Zwar gehen wol im anfange einige minuten darauf, ehe sich der dacht entzündet, und die gehörige flamme von sich geben will; aber nachhero entzündet er sich sogleich, und wird man auch niemalen einiges spritzen mehr wahrnehmen. Diese art von dachten hat das an sich, daß, wenn er anders von recht reinem baumwollen dacht-garn, auch gehörig, vorbeschriebener massen gemachet ist, er nicht nur über ein viertel jahr ausdauret, sondern man kan auch wenigstens 5 gantzer stunden hinbringen, ehe man nöthig hat, denselben einmal zu scheuren, stöhren oder heraus

zu schieben. Nun wollen wir auch etwas beyfügen von den spiritus-lampen, worüber man pfleget die thee-kessel zu setzen. Dieselben sind zwar bekannt genug, aber bisher zu kostbar gewesen, weil man diese kleinen vortheilgen nicht genug dabey beobachtet hat, nemlich die röhre muß enger seyn, und ein festgedreheter dacht durchgehen, so dick als eine feder-spuhle: Die flamme muß so nahe unter dem kessel liegen, daß sie sich recht ausbreitet, und der fuß oder untertheil des thee-geschirrs muß die öfnung des thee-kessels genau schliessen: Auf solche weise wird man mit wenig branntewein lange heiß und kochend erhalten können. Doch muß der spiritus so feurig seyn, daß er kein phlegma mehr bey sich hat, sondern gantz rein ausbrennet. Zum beschluß mag man auch sich hier bey dieser gelegenheit erinnern der alten immerbrennenden lampen, welche man würcklich vor zeiten hat verfertigen können, welches kunst-stück aber nunmehro schon längst verlohren gegangen ist, dahero wir auch davon nichts gewisses mehr berichten können, obgleich die sache selbst allerdings wahrhaftig ist.

Lamperts-nüsse: Sind lange rothe hasel-nüsse, welche auch von der Lombardie lombardische, oder weil sie um Lamberti reifen, lambertische, oder von ihrem langen barth, barth-nüsse heissen. An diesen ist die auswendige harte schaale, wie gesagt, roth; das inwendige häutlein um den kern ist an etlichen weiß, an etlichen roth, und diese roth-häutigen werden besonders ruhr-nüsse, als wider die ruhr dienlich, genennet. Die fortpflantzung geschiehet sowol von nüssen als durch zweige. Wenn man die nüsse im herbste in einen kasten pflantzet, und den winter über im keller verwahret, werden sie im frühlinge, da sie gekäumet, heraus genommen, und an die wände der küchen- und baum-gärten 10 oder 12 fuß weit von einander gepflantzet. Und da häufige nebenschossen hervor kommen, nimmt man sie im herbste oder frühlinge nebst der wurtzel heraus und verpflantzet sie anderwerts wohin.

Lamprete: Es ist dieses ein raub-fisch, welcher zwar aus dem meere, gleich wie der lachs, seinen ursprung hat, aber auch wie dieser sich am liebsten in süssen wassern aufhält, in die flüsse tritt, und weit gegen den strohm hinan steiget. Die größten, so in den deutschen revieren gefangen werden, wiegen etwa 3 bis 4 pfund, in der see aber werden sie weit grösser gefunden. Man fängt ihn in der Oder, Havel, Elbe und Saale, wie auch zuweilen an den mühlwehren der mulde. Der gestalt nach kömmt dieser fisch dem aale ziemlich gleich, ausser daß er nach proportion seines leibes einen ungleich grössern kopf hat, und was diesen betrift dem welse gleichet. Er ist gantz glatt und ohne schuppen. Die haut siehet braun-fleckigt, und ist auf dem rücken mit weissen und blauen flecken gleichsam besäet, am bauche aber ist er weiß. Er hat überhaupt keine gräten, sondern ein aus blossen knorpel bestehendes weiches und schlüpferiches fleisch. Hinten siehet er fast wie eine schlange, das maul, welches fast breiter und weiter als ein hechts-maul, ist ohne zähne. An jeder seite des kopfes 8 bis 9 tiefe löcher, die fast wie gantz kleine mäuler aussehen; sie stehen in gerader linie und gleicher weite hinter einander. Seine heßliche gestalt und farbe benimmt bisweilen vielen den appetit, ihn zu speisen, ohngeachtet aus ihm eine so grosse delicatesse gemachet wird. Das fleisch ist zwar süß, jedoch grob, und thranichten geschmacks, wird auch vor nicht gar zu gesund gehalten, wiewol durch gutes gewürtze beydes kan verbessert werden. Was an ihm vor das rechte lecker-bißlein gehalten wird, ist die leber der lamprete, diese ist gemeiniglich sehr groß, und von einer grasegrünen farbe, wenn sie gesotten wird. Die zubereitung dieses fisches geschiehet auf mancherley arten: Denn entweder läßt man ihn in gutem wein, oder gar malvasier ersaufen, schneidet ihn sodann in stücken, und saltzet ihn ein wenig; setzet hierauf einen kessel mit wasser und demjenigen wein, darinnen die lamprete gelegen, aufs feuer, wirft ein paar lorbeer-blätter, ingber, pfeffer, nelcken und zucker darein, und lässet es sieden, leget hernach die lamprete auch darein, welche man kurtz muß einkochen lassen. Oder: Man durchsticht oberwehnte ohren-löcher der lamprete mit einer spick-nadel, und fänget das daraus rinnende blut auf, begiesset die lamprete mit siedendem saltzwasser, darein ein wenig eßig gegossen worden, und reibet sie auf das sauberste ab, nimmt den weissen faden, den er an statt des rückgrades hat, heraus, und lässet sie in gutem starcken wein, mit zusatz ihres aufgefangenen blutes, sieden, würtzet es mit saltz, ingber, pfeffer, muscaten-blüth und zimmet, thut ein gutes stück butter dazu, und richtet es also zusammen an. Man kan ihn auch gleich einem aal am spiesse braten, und mit butter begiessen, oder in eine pastete schlagen. In den frantzösischen küchen werden sie also zugerichtet: Gleich anfangs muß man sie mit limonien-saft beträufeln, schneidet sie wie die aale in stücken, und mariniret sie, läßt sie auf dem rost braten, und giebt ihnen eine sausse, wie gemeiniglich den gebratenen aalen. Oder man sticht sie ab, wie gemeldet, hebt das blut auf, bespri-

bespritzet sie mit limonien-saft in warmen wasser, schneidet sie in stücken, läßt sie in brauner butter kochen, thut weissen wein, saltz, pfeffer, muscaten, ein lorbeer-blatt, und ein bündlein feiner kräuter, nebst ein wenig mehl hinzu. Wenn sie gar gesotten, mischet man das blut darunter, und richtet also warm an.

Landau, siehe Mehl-baum.

Landes-gebrauch: Ist das in einem lande eingeführte herkommen. Wer sich darauf beruft, ist es schuldig zu erweisen; dieweil sich solche gewohnheiten von einem ort auf den anderen, oder von einer person auf die andere nicht deuten, noch erstrecken lassen.

Land-fahrer: Einer, der keine bleibende stelle, keine bestellte wohnung, kein ordentliches gewerbe hat, sondern gewerb- dienst- und herren-los umher gehet. Weil solche leute gemeiniglich sich mit andrer schaden und ungemach nähren, werden sie in einem wohlgeordneten regimente nicht gelitten, sondern als geächtete verfolget, mit landes-verweisen, staupen-schlägen, und der ruder-banck bestrafet, oder zur festungs- und andrer arbeit angenommen. Sie werden, zeugnis abzulegen, vor unfähig erachtet, mögen an allen orten belanget, und zu heyrathen nicht als mit sonderbarer behutsamkeit zugelassen werden.

Land-garbe: Ist ein gewisses maas frucht oder wein, so von einem grund und acker jährlich abgestattet werden muß, welches man bey uns einen erb-pacht nennen möchte; oder ein gewisses antheil des zuwachses, so dem grund-herrn von dem land-garber (also nennet man die, so dergleichen leistung über sich haben) gebühret, zuweilen die helfte, der dritte, vierte, oder fünfte theil, daher solche güther halb- drey- vier- oder fünf-theilig genennet werden. Die land-garbe wird unter die unbeweglichen güther gerechnet.

Land-guth: Unter diesem worte verstehet man ein gewisses gantzes, in welchem die zu einem landwirthschaftlichen gewerbe gehörigen stücke (siehe Landwirthschaft) mit einander vereiniget worden. Es bestehet also aus vielen theilen und je mehrere derselben beysammen gefunden werden, um soviel desto vollständiger ist auch dieses gantze, dieses landguth. Dergleichen eintzelne theile werden pertinentzien oder zubehörungen und zubehörige stücke genennet, und sind entweder nothwendige und wesentliche oder blos zufällige. Jene können niemals bey einem land-guthe mangeln, und gehören nach unsern anstalten zu dem wesen desselben; diese aber dienen nur zu dessen mehrerer oder wenigerer vollkommenheit, können aber auch zuweilen fehlen. Unter die wesentlichen stücke eines land-guthes rechnen wir billig 1) die landwirthschaftliche wohnungs- und haushaltungs-gebäude, 2) acker- und feld-bau, 3) einige vieh-zucht und darzu nöthige unterhaltungsmittel. Alle andere gehören zu den zufälligen, als: Wiesen, gärten, holtzungen, besondere vieh-nahrung, fischereyen, jagden, nebst denen allerhand rechten und gerechtigkeiten, als lehen und zinsen, zehenden, brau- schenck- gast- mühlen- dienst- gerichts- und andere gerechtigkeiten. Je mehrere von diesem bey einem guthe zu finden, um desto vollständiger und ansehnlicher machen sie solches. Doch ob sie gleich insgesamt für sich nicht gäntzlich ohne nutzen sind; so kan es sich doch gar wohl zutragen, daß sie nach beschaffenheit ihrer verbindung unter einander zuweilen wenig oder gar keinen nutzen schaffen, und wol gar den von andern stücken herrührenden vortheil hindern oder wegnehmen. Die hauswirthschaftliche klugheit erfordert also, daß man dieses verhältniß eintzelner stücke gegen den erwerb, oder die in verbindung mit andern von daher zu erwartende beyhülfe, genau abwäge, und wenn man findet, daß eines oder das andere nach beschaffenheit des gantzen unnützlich oder gar schädlich ist: so muß man so wenig nach dessen erlangung, wenn es noch nicht bey dem guthe ist, streben, daß man vielmehr dahin trachten muß, solches, wenn es auch schon würcklich vorhanden, vielmehr los zu werden. Will man also von dem wahren werthe eines landguths gründlich urtheilen; so muß man alle diese stücke nicht nur ein jedes für sich, sondern auch in dem zusammenhang mit andern und der verhältniß gegen dieselbe betrachten, und das gantze nach allen seinen theilen wohl und genau untersuchen. So muß z. E. die vieh-zucht mit dem acker-bau und der weide, die gebäude mit dem acker-bau und der viehzucht, ja mit der gantzen wirthschaft wohl zusammen stimmen. Und je vollkommner dieses verhältniß ist, so daß kein theil den von dem andern zu hoffenden nutzen hindert oder mindert, sondern vielmehr befördert, um desto vollkommener ist auch sodenn das land-guth selbst als das gantze. Auf diese untersuchung kömmt es an, wenn man von der stärcke und schwäche eines land-guths, von dessen mängeln und derer sowol als des guthes selbst möglichsten verbesserungen urtheilen will. Wer diesen zweck glücklich erhalten will, der muß im stande seyn, jede sache, welche einen landwirthschaftlichen nutzen träget, nicht nur überhaupt zu erkennen, sondern auch alle ihre mögliche unbequemlichkeiten oder

oder verbesserungen, nebst dem verhältnisse, welches dieselbe mit allen andern wirthschafts-geschäften und einem jeden insonderheit hat, auch wie solches zu verbessern, oder denen sich dabey etwa äusernden hindernissen geschickt zu begegnen seyn, genau einzusehen. Diese betrachtungen geben sodann auch fast unzählige unterscheidungen und eintheilungen der land-güther an die hand, ja nachdem mehr oder weniger einzelne wesentliche und unwesentliche stücke dabey vorkommen, und nachdem solche insgesamt mit einander zu mehrerern oder weniger nutzen verknüpfet sind. Wir wollen uns aber mit denen umständlichen erzehlungen nicht aufhalten, sondern nur beyspielsweise einige anführen. Ueberhaupt haben wir vollkommene oder unvollkommene, grosse, mittelmäßige und kleine land-güther. Die lage giebt uns wohl oder übelgelegene, der anbau wüste oder wohl bebauete land-güther. In ansehung der gebäude finden wir prächtig oder schlecht gebauete, oder baufällige; in ansehung des inventarii, mit solchen versehen, oder davon entblössete; in ansehung der gerechtigkeiten und dienste u. s. w. mit mehrerer oder wenigerer oder gar keiner versehen, und der erstern giebt es wieder fast unzähliche arten. Fürnemlich aber muß man die land-güther in landes-herrschaftliche, und denen unterthanen zuständige eintheilen. Jene gehören entweder der republick selbst und sind von alters her zu unterhaltung landes-fürstlicher hoheit, der familie des landesherrn auch andern allgemeinen landes-bedürfnissen bestimmt, dergleichen die cammer- domainen- tafel- und cron-güther sind; oder sie stehen dem fürsten und seiner familie als sein propre guth und eigenthum zu. In ansehung jener hat der landes-herr eigentlich nur den nießbrauch, daher sie denn auch zum nachtheil des landes und der nachfolger beständig nicht veräusert werden mögen; mit diesen aber kan er allerdings als mit seinem wohl erworbenen eigenthume schalten und walten. Doch was die eigentliche verwaltung der wirthschaft anbelanget, ist unter selbigen weiter kein unterscheid, als in sofern bey einem oder dem andern mehr oder weniger nutzen schaffende pertinentzien oder zubehörungen und gerechtigkeiten zu finden, wie denn von den letztern hier manchmal solche stücken vorkommen, die bey denen den unterthanen zuständigen land-güthern nicht gefunden werden. Diese sind zwar wieder unterschiedlich; doch äusert sich der fürnehmste unterschied in sofern sie als adeliche oder unadeliche land-güther betrachtet werden müssen. Von welchen gleich in besonderer art folgen wird. In ansehung der erlangung kommen land-güther mit andern sachen überein. Käufe, tausche, erbschaften, theilungen, schenckungen, belohnungen und dergleichen contracte sind die ordentlichen wege; doch in ansehung eintzelner stücke hat auch oft eine erlangung durch blos eignen fleiß statt, wenn nemlich eine nützliche zubehörung, die zwar schon bey dem guthe sonst gewesen, aber nicht genutzet worden, entdecket und zu würcklichen nutzen gebracht wird, und diese werden gemeiniglich meliorationes, verbesserungen genennet. Was aber die wirthschaft und dazu erforderliche personen selbst betrift, davon ist der artickel Landwirthschaft nachzusehen.

Land-guth, (adeliches): Der ursprung adelicher land-güther ist freylich schon in den ältesten zeiten zu suchen. Die alten ingenui oder nobiles der Deutschen besassen solche güther, und zwar erb- und eigenthümlich; doch befanden sie sich eben nicht in sonderlichen umständen, sondern bestunden meistens blos in wenigen acker-bau, vieh-zucht, holtzungen und jagden nebst einigen unterthanen, denen sie als knechten oder freygelassenen etwas feld eingegeben. Die häuser und gebäude aber waren sehr schlecht, wovon die öftere veränderung ihrer wohn-sitze hauptsächlich schuld war. Nach der zeit entstund eine besondere art der land-güther, nemlich die lehn-güther, wovon unter diesem worte nachzusehen, und heut zu tage sind solche fast die gewöhnlichsten. Das eigentliche kennzeichen eines adelichen land-guthes aber bestehet heut zu tage fürnemlich in gewissen gerechtigkeiten und befreyungen. Was die zur landwirthschaft eigentlich und wesentlich gehörigen stücke anbelanget, sind sie von denen unadelichen nicht unterschieden, sogar, daß auch wol manchmal ein unadeliches guth mehrere zufällige stücke, als selbst ein adeliches aufweisen kan. Zu denen gerechtigkeiten hingegen gehöret, daß sie ordentlicher weise mit unterthanen, und allerhand von diesen zufordernden ordentlichen und ausserordentlichen diensten und zinsen, gerichten, jagden, fischereyen, kirchen-lehnen, mühlen, brauen und schencken, und andern dergleichen rechten und befugnissen versehen sind, obgleich freylich auch diese nicht allemal so wesentlich dabey sind, daß nicht zuweilen eines oder das andere daran fehlen solte. Zu denen befreyungen aber ist fürnemlich die freyheit zu rechnen, welche sie von den ordentlichen landes-steuern haben, dargegen sie dem landes-herrn andere dienste oder abgaben, welche entweder beständig eingeführet, oder auf land-tägen bewilliget worden, leisten. Der fürnehmste unterschied zwischen adelichen und unadelichen land-

güthern

güthern zeiget sich in ansehung der erlangung derselben. Nur adeliche personen sind ordentlich fähig, adeliche land-güther zu erlangen, bürgerliche werden dazu nicht gelassen, ausser vermöge besonderer privilegien, oder auch wol durch eine besondere landes-gewohnheit. Das übrige, was sonst hierbey zu erinnern seyn möchte, soll bey dem artickel von Lehn-güthern angemercket werden.

Land-guth (unadeliches): Wir finden zwar auch schon in den ältesten zeiten, daß die knechte und freygelassenen der Deutschen gewisse stücke feld besonders gebauet, auch einige vieh-zucht dabey getrieben; allein das waren nicht als besondere land-güther, sondern nur als pertinentzien der adelichen anzusehen, da sowol das feld, als die leute selbst denen ingenuis und nobilibus eigenthümlich zugehöreten. Nachdem aber bey einführung des christenthums diese anfingen, nicht nur denen kirchen äcker und güther nebst denen zu deren bearbeitung gehörigen knechten, zu schencken, sondern auch ihre knechte selbst frey zu lassen, weil man ihnen weiß machte, die knechtschaft könte mit den regeln und grund-sätzen der christlichen lehre nicht bestehen; so entstund daraus diese beschwerung, daß es sowol den herrn an leuten zu bearbeitung ihrer äcker, als auch denen freygelassenen an hinlänglichen unterhalte fehlte. Jene mußten daher diesen, unter angelobung verschiedener dienste und anderer leistungen, wieder gewisse güther einräumen, und diese selbst auf solche art ihr unterkommen zu finden trachten. Die kirchen machten es theils auch so; theils stifteten sie durch vorschüßung ihrer gelder auf land-güther und verstellte käufe allerhand erbzinsen, und aus diesen gründen ist die heutige beschaffenheit der unadelichen land-güther herzuholen. Man kan also leichtlich erachten, daß deren fast unzählige arten seyn müssen, nachdem nemlich der adeliche guths-herr mit seinen unterthanen auf diese oder jene bedingung, dienst oder abgabe geschlossen. Ihr wahres wesen und eigenschaften und die daher rührende rechte und befugnisse können also auch nicht anders, als aus einer genauen erkenntniß der deutschen historie und alterthümer gründlich erkannt und beurtheilet werden. Doch da sich nachgehends auch das römische recht in Deutschland eingeschlichen, so ist durch dessen ungeschickliche anwendung auf die deutschen sachen auch noch überdieses unterschiedliches eingeführet worden, welches nunmehro einen unterschied unter denen verschiedenen land-güthern so wol ihrer befugnisse als pflichten nach, machet. Von jeder art muß unter besondern tituln gehandelt werden, darinnen aber kommen sie alle überein, daß sie unter anderer herrschaft stehen, und ihre besitzer diesen zu allerhand diensten und leistungen verbunden, auch ihnen unterthänig und deren gerichtszwang unterworfen sind. Eine besondere art machen davon die leibeigenen aus, von welchen besonders gehandelt werden muß. In ansehung der erlangung, ingleichen der beurbarung und wirthschaft sind sie von den adelichen nur in sofern unterschieden, daß sie weniger zufällige stücke haben, und also unvollkommener sind.

Land-läufer: Wird an einigen orten von dem gemeinen volcke ein schlecht zugerichter wasser-mus genennet.

Land-leben: Ist irgend eine lebens-art, welche von vielen, die doch ihre eigne art und natur nicht wissen, gelobet, von andern hingegen mit noch mehrern unverstande getadelt, und von sehr wenigen nur nach ihren wahren vorzügen erkannt, und klüglich geführet wird, so ist es gewiß das an sich so edle land-leben. Wie mancher ziehet dieses blos deswegen allen andern lebens-arten vor, weil er sonst nirgends in der welt sich einiges ansehen oder achtung versprechen darf, als bey denen unglückseligen, welche der zorn des schicksals ihn unterworfen hat? Wie mancher anderer gegentheils verachtet nicht solches aus denen abgeschmacktesten und unbilligsten ursachen? Wir wollen hier, sowol den wahren werth des land-lebens zu bestimmen, als dessen ungerechten verächtern zu antworten, uns bemühen. Für allen dingen fragen wir billig: Was ist das land-leben? Man lache uns mit dieser frage nicht aus, ohngeachtet sie würcklich überflüßig seyn solte. Allein man darf sich nur ein wenig umsehen, so wird man leute genug finden, welche sich hiervon nicht nur verschiedene, sondern auch gantz falsche begriffe machen, da sie das blosse leben auf dem lande, oder wol noch etwas schlechters, mit diesen namen belegen. Das land-leben ist vielmehr diejenige lebens-art, in welcher man mit dem ackerbau, der vieh-zucht und andern dahin gehörigen verrichtungen sich klüglich beschäftiget, um dadurch sein eigenes und anderer wahres wohlergehen zu befördern. Die besondern hieher gehörigen stücke sowol, als die eigenschaften und pflichten eines guten land-manns, werden wir bequemer unter dem artickel Landwirth und Landwirthschaft anführen können, hier wollen wir fürnemlich die wahren und eigenthümlichen vorzüge dieser lebens-art kürtzlich anzeigen, und die gewöhnlichen ursachen, um welcher willen man sich berechtiget zu seyn erachtet, sie zu verachten, widerlegen. Ueberhaupt ist das

land-

land-leben diejenige lebens-art, welche, an sich selbst betrachtet, dem menschen am allernatürlichsten ist: Sie verschaffet ihm diejenigen bedürfnisse, die er gantz unumgänglich nöthig hat, und deren er nicht entbehren kan, man mag ihm auch einen zufälligen stand geben, welchen man nur will. Wir glauben nicht zu irren, wenn wir behaupten, daß sie in ihrer masse auch selbst in dem stande würde haben statt gehabt, in welchem der mensch gleich anfangs von seinem schöpfer hervorgebracht worden. Würde er nicht in solchem ebenfals der nahrung bedurft haben? Oder glauben wir, daß ihm GOtt die reichen schätze der erden nur blos zum anschauen erschaffen. Das verdrüßliche nur, das allzu mühsame, das nunmehro dabey fürfallende viele widerwärtige und unglückliche würde in diesem zustande weggefallen seyn. Aber wir brauchen nicht so weit zu gehen; wir dürfen nur die menschen nehmen, wie sie gegenwärtig sind. Man bringe eine gesellschaft von wenig oder mehrern leuten an einem ort zusammen; ja man stelle sich eine eintzelne person in einem lande für: Wird nicht ihre allererste sorge dahin gehen, woher sie die so schlechterdings unentbehrlichen lebens-mittel nehmen sollen? Deswegen werden wir auch finden, daß alle grosse und kleine gesellschaften vom anfange her diese lebens-art zum grunde ihres wohlstandes gemachet. Ja die nachher entstandenen, auf raub und mord gerichteten, verkoppelungen loser leute selbst würden dennoch ohne diese keine woche bestehen können. Doch nicht nur dieses; das land-leben ist auch der moralischen natur des menschen am allergemäsesten. Wir können in selbigen GOtt auf eine ihm gefällige weise dienen, und je weniger wir uns von der ersten einfalt entfernen, um desto weniger finden wir auch in solchem anreitzungen zum bösen. Und da wir dazu erschaffen sind, daß wir unser eignes und anderer wohlseyn befördern; so zeiget uns ja gewiß diese lebens-art fürnemlich gelegenheit, dieser pflicht auf die allerunschuldigste, rechtmäßigste und gemeinnützlichste art ein gnügen zu leisten. Ueberlegen wir nun ferner die stille ruhe des gemüths, welche bey dem land-leben mehr, als in irgend einem andern stande in unsrer gewalt ist; die angenehme freyheit, deren wir bey solchem für andern geniessen können; das vergnügen und den augenscheinlichen und sehr gewissen nutzen, welchen uns die darinnen zu übernehmende arbeit schencket; und die hier mehr als sonst irgendwo zufindende sicherheit für allerhand unglücks-fällen, oder, wenn uns auch dergleichen zuweilen begegnen, die so fest gegründete hofnung, uns daraus in kurtzen wieder selbst zu helfen: So werden wir gestehen müssen, daß dieses alles vorzüge sind, welche das land-leben schätzbar und beliebt machen. Ein land-mann darf die gesuchte frucht seiner arbeit blos von dem göttlichen segen erwarten: Bleibet dieser auch zuweilen aussen, oder wird ihm sonst auf andere art vernichtet; so siehet er sich dennoch niemals gäntzlich verarmet, weil grund und boden ihm nicht genommen werden kan. Seine arbeit hat ihre gewisse gräntzen, er darf sich nicht unmäßig und über vermögen bemühen, ja sie befördert selbst, ausser dem daher zu erwartenden nutzen, auch seine gesundheit, seine ruhe, sein vergnügen. Niemanden schmeckt seine, auch geringe, kost besser, niemand schläft nach überstandener last des tages sanfter, niemand geniesset einer dauerhaftern gesundheit. Und wenn die wahre ehre nicht sowol in äusserlichen vorzügen als in wahren verdiensten bestehet, so werden wir diesen stand auch gewiß recht ehrwürdig nennen müssen, da ja von ihm alle andere stände der welt nicht nur ihr wohlseyn, sondern auch ihre unumgängliche nothdurft erwarten müssen, und ohne selben nicht einen augenblick bestehen können. Zu geschweigen, daß es ihm auch an äusserlichen ehren-bezeugungen nicht fehlet, zumal in ansehung deren, welchen die göttliche vorsehung den vorzug beygeleget, daß sie andere unter sich haben und ihnen befehlen sollen. Es würde also sehr überflüßig seyn, uns mit widerlegung der schein-gründe aufzuhalten, durch welche die verächter dieses edlen standes ihr unbilliges verfahren zu rechtfertigen suchen. Man hält die landleute für sehr einfältig, plump und ungeschickt: Aber zu geschweigen, daß dieses nur allenfalls von der allergeringsten sorte derselben zugegeben werden kan, da ja sonst das land-leben an sich nicht weniger erkenntniß, überlegung, witz und klugheit erfordert, als irgend ein anderer stand; so kan man dieses auch überhaupt als falsch ansehen. Niemand ist für einfältig und ungeschickt zu halten, der nur so viel verstehet und auszurichten vermögend ist, als nach beschaffenheit seines standes, in welchem ihn die göttliche vorsehung gesetzet, von ihm gefordert werden kan, so gar, daß eine mehrere einsicht und wissenschaft, wenn sie nicht durch klugheit wol gelencket wird, oft als ein würcklicher fehler angesehen werden muß. Die sachen, womit sich ein landmann beschäftiget, sollen auch eine gerechte ursache, ihn zu verachten seyn. Allein bekommen nicht eben selbst von daher diese verächter ihren nothdürftigen unterhalt? Und dencken sie denn wol

wol auch zu der zeit an das, weswegen ihnen dergleichen sachen verächtlich, ja wol abscheulich, scheinen, wenn sie mit demjenigen, was ihnen der landmann durch seinen fleiß aus und von selbigen verschaffet, ihren geschmack belustigen, ihren leib bedecken, und ihre bequemlichkeit und wollust unterhalten? Ja heisset dieses nicht den allweisen schöpfer selbst tadeln, welcher es für gut und seiner weisheit anständig befunden, diese ordnung in der natur einzuführen? Aber es scheinet ihnen auch das land-leben ein einsames, ein verdrüßliches leben zu seyn, und der umgang mit denen land-leuten ist ihnen unerträglich: Doch dieser vorwurf wird erst alsdenn einiges gewicht haben, wenn man wird erweisen können, daß eine gesellschaft, welche nur durch eitle ceremonien, hoffart, gute kost, neue zeitungen, verläumdungen der abwesenden, und tausend unnützliche und nichts heissende kleinigkeiten belebet wird, einem umgang vorzuziehen sey, welchen die unschuld und aufrichtigkeit angenehm, und der inhalt nützlich machet. Kurtz, es bleibet das land-leben eine sehr edle, rühmliche, angenehme und dem menschlichen geschlechte höchst nöthige und nützliche lebens-art, und wir finden, daß solches auch zu allen zeiten würcklich davor gehalten worden. Die fürnehmsten und angesehensten leute haben sich damit beschäftiget. Die größten kriegshelden, wenn sie ihrem vaterlande durch ihre tapferkeit und klugheit ruhe und sicherheit verschaffet, ihre eigene beruhigung und zufriedenheit sodenn in selbigem gesucht; und man muß überhaupt sagen, daß so kriegerisch auch sonst eine völckerschaft jemals gewesen, sie dennoch allezeit für diesen stand besondere achtung geheget, und ihn bestens zu befördern getrachtet, wenn anders ihre grund-sätze nur nicht schlechterdings auf beraubung anderer beruhet, welches jedoch gewiß eine verbindung ist, die mit der natur des menschlichen geschlechts gantz und gar nicht überein kommt. Dieser allgemeinen achtung für das land-leben haben auch die verschiedene gesetze ihren ursprung zu dancken, durch welche man dessen aufnehmen zu befördern gesuchet, und die vielen freyheiten, womit man diejenigen aufgemuntert, welche sich demselbigen ergeben; wie man denn dergleichen auch in unserm Deutschlande sogar zu der zeit schon antrift, da das so hoch getriebene faust- und kolben-recht selbiges fast zu einer mördergrube gemachet. Was wunder ist es demnach, daß die allergeschicktesten und witzigsten köpfe zu allen zeiten geglaubet, die stärcke ihres geistes nicht besser beweisen zu können, als indem sie uns die schönheit und vortreflichkeit des land-lebens, mit allen möglichen annehmlichkeiten und reitzungen abschildern und gleichsam vor die augen mahlen; wovon die vollkommensten meister-stücke, welche wir in allen sprachen aufweisen können, ein genugsames zeugniß ablegen.

Land-müntze, Scheide-müntze: Ist diejenige müntze, so zu dem täglichen hand-kauf unter dem gemeinen volcke dienet, und selten weiter gilt, als in dem lande, wo sie geschlagen worden, oder doch nur in den nechstangrentzenden landen.

Land-scheider: Ist einer, der des feld-messens erfahren, mit dem die land-leute jährlich, oder so oft es nöthig, die marcken und grentzen ihrer felder belaufen, und die grentz-maale besichtigen; werden auch um- oder unter-laufer genennet.

Land-seen: Unter diesem worte wird ein grosser bezirck eines stillstehenden wassers, welches seine eigene quellen, und von andern wassern und bächen so starcken zufluß hat, daß er nie austrucknen, oder abgelassen werden kan, dergleichen man gemeiniglich in den gebirgen hin und wieder findet. Diese sind mehrentheils sehr fischreich, und obwol einige dergleichen see-fische nicht vor so gesund halten wollen, als die in flüssen gefangen werden, so giebt doch die erfahrung das gegenspiel. Nachdem aber auf dergleichen wassern der fisch-fang auf unterschiedene art angestellet wird; so heisset man dieses auch nur eine wilde fischerey, und muß hier eben so viel list und fleiß, als auf grossen ströhmen angewendet werden. Hierzu aber brauchet man allerhand zeuge und garne, die hier alle zu beschreiben zu weitläuftig fallen würde. Die gemeinste art, auf dergleichen seen zu fischen, ist mit garn-säcken, welche längst den ufern hinaus gestellet werden, und nechst diesen mit dem grossen zug-garn. Als etwas besonders ist dabey anzumercken, daß in solchen seen die fische, ein jeder nach seiner art, ihren aparten stand, und ein jedes geschlecht fische ihr besonders lager haben; und sich zusammen halten; als hechte, zander, bleyer, karpfen, u. s. w. jedes alleine, das ist zu verstehen, wenn sie ihre nahrung gefunden haben, oder von den fischern verfolget oder beunruhiget werden, retiriren sie sich nach ihrem gewöhnlichen lager. Die netze und zug-garne müssen lang, und tief, und die untere leine mit stücken eisen oder bley, die obere aber mit korck, oder andern leichten holtz von pappeln, weyden oder tannen behänget seyn. Das netz wird in figur eines bogens ans ufer, wenn die fischer aber auf der höhe fischen, in die kähne gezogen. Im winter werden löcher in

das eis gehauen, die garne hinein gebracht, und also die fische gefangen. An dem garne sind verschiedene lange leinen, diese werden mit den enden an weißgeschälte stangen gebunden und alsdenn die stangen unter dem eise, von einem loche zum andern bis an den ausgang fortgeschoben, und das garn zugleich heraus gezogen. Wenn das eis mit schnee bedecket ist, werden gemeiniglich mehr fische gefangen, als wenn es helle, denn im letztern fall werden die fische vom getümmel der fischer scheu und fahren in den grund. Es giebt aber auch dergleichen seen, welche nicht gefrieren, weil starcke und reissende ströme mitten durchfliessen, wie solches beym genfer-see und andern geschichet.

Land-siedler: Heisset der besitzer eines ackers oder land-siedel-guthes, welches er mit dem beding von dem grund-herren angenommen, daß er von dem sattel demselben jährlich am gelde oder frucht ein gewisses gebe. In Hessen ist diese art von zins-güthern häufig zu finden.

Land-strasse: Eine offene und gemeine strasse, darauf zu reisen und zu wandeln jedermann erlaubet, und ausser derselben zu fahren auf gewisse masse verboten. Sie wird auch eine kayserliche freye strasse und heerstrasse genennet. Die heer- und land-strassen sind jedermann zum gebrauch offen und gemein, gehören aber unter die regalia, und stehet der landesobrigkeit allein die gerichtbarkeit darüber zu, allen darauf begangenen frevel und gewalt zu bestrafen. Sie ist auch verbunden, die strassen in baulichem stand und nöthiger besserung zu halten, und denen, so dieselbe reisen, genugsame sicherheit zu verschaffen, sie vor schaden zu bewahren, oder den schaden zu vergelten. Dagegen auch von den reisenden das geleite, brücken- und wege-geld entrichtet wird. Die ausser den land- und heer-strassen abwege suchen, haben dergleichen schutzes nicht zu geniessen, sind vielmehr deßhalb straffällig, als die sich des verfahrens des zolles und geleites schuldig machen, müssen auch allen daher entstehenden schaden allein tragen.

Land-streicher, siehe Land-fahrer.

Land-wehr: Wird insgemein die durch aufgeworfene gräben, gepflantzte hecken, gesetzte land-grentz- und maal-steine, oder aufgeschüttete maal-haufen versehene und verwahrte grentze eines gebiets genennet. Insonderheit aber heissen land-wehren gewisse an denen haupt-grentzen etlicher lande aufgeworfene weite und tiefe gräben, auf deren dämmen oder aufwürfen dicke und starcke haage, oder heck-büsche gezeuget worden, dergleichen land-wehr annoch gegen das Eichsfeld in Thüringen vorhanden, so etliche meil weges lang ist, und das knickicht genennet wird: Denn das holtz, so darauf stehet, ist von alters, und nach damaliger gewohnheit her, weil es noch jung, von oben herein geknicket worden, damit es nicht in die höhe, sondern in einander wachse, dahero es auch so dicke und dichte durch einander sich geflochten und verwimmert, daß fast weder menschen noch vieh ohne gewalt durchdringen können. Zuweilen pflegen auch wol dieser orten steine eingegraben zu werden, welche anzeigen, was vor einer herrschaft diese grentze zuständig, welche man land-steine zu nennen pfleget.

Landwirth: Gleichwie ein wirth in dem verstande, wie wir das wort hier nehmen, überhaupt ein mensch ist, welcher durch eine klüglich eingerichtete haushaltung und nahrung, sich ein vermögen zu erwerben, und das erworbene zu erhalten und zu vermehren suchet; also ist ein landwirth ins besondere nichts anders, als ein wirth, welcher auf dem lande lebet, und seinen zweck durch diejenigen mittel, welche ihm das land, und die von diesem abhangenden nahrungs- und erwerbungs-arten, darbieten, zu erlangen trachtet. Sein zweck ist also die erlangung, vermehrung und erhaltung zeitlichen vermögens; die mittel, durch welche er nach seinem zwecke strebet, sind eines theils alles dasjenige, was man auf dem lande findet, und geschickt ist, einigen nutzen zu bringen; andern theils eine geschickte fertigkeit, dieses, durch rechten gebrauch und anwendung, würcklich nutzbar zu machen, und daraus so vielen vortheil für sich zu ziehen, als die natur der sache und andere umstände zulassen. Eigentlich zu reden, ist zwar nur derjenige ein landwirth, welcher ein eigenes land-guth besitzet, und dasselbe zu seinem selbst eignen besten beurbaret. Doch kan man auch einen solchen, der ein gantzes guth oder wenigstens einen ansehnlichen theil desselben im pacht oder verwaltung hat, und zum besten seines herrn zu nutzen suchet, mit diesem namen beehren; zumal da sich in ansehung der zu beobachtenden pflichten und erforderten geschicklichkeiten zwischen beyden kein sonderlicher unterschied findet. Wir zweifeln zwar nicht, daß vielen dieses lächerlich seyn wird, wenn wir hier von klugheit, von fertigkeiten, von geschicklichkeiten reden. Es wird ihnen abgeschmackt scheinen, einem groben bauer, wie sie insgemein zu reden pflegen, dergleichen beyzulegen; allein wir wollen, um sie aus ihrem groben irrthume, wo möglich, zu bringen, ja auch zu unterrichtung und ermunterung rechtschaffener landwirthe selbst, hier

doch mit wenigen diejenigen eigenschaften durchgehen, welche nothwendig bey diesen letztern erfordert werden, wenn sie den sich vorgesetzten zweck glücklich erhalten wollen. Die erste und fürnehmste ist eine wahre und ungeheuchelte frömmigkeit. Kommt es in allen ständen bey erlangung und erhaltung unsers glücks hauptsächlich auf den göttlichen segen an; so muß ein landwirth hiervon noch mehr, als irgend ein anderer, überzeuget seyn. Von diesem muß er die frucht alles seines fleisses und aller seiner klugheit erwarten. Er kan dazu im geringsten nichts weiter beytragen. Zwar folget zeitlicher segen nicht eben allemal unfehlbar auf die gottesfurcht; aber dieses erlanget er dennoch gantz gewiß, daß er bey allen zufällen seine vollkommene zufriedenheit behält, weil er sicher überzeuget ist, daß alles aus der hand seines guten GOttes kömmt. Zudem geniesset ein landwirth das glück, daß er GOtt mit ruhiger und mit wenigerer zerstreuung dienen kan, als bey vielen andern nahrungs-geschäften nicht wol möglich ist; und endlich ist auch ein landwirth das haupt einer kleinen republick, der er mit seinem beyspiel vorleuchten muß, und er macht sich schon dadurch unglücklich, wenn er diese so nöthige pflicht versäumet, indem er dadurch den seinigen anlaß giebet, ein gleiches zu thun, wodurch ihm denn, noch über den fluch, welcher das gegebene ärgerniß mit sich führet, auch sonst noch unzählig viel schaden in seiner wirthschaft zuwächset. Die helfte, und mehr als die helfte von den klagen über gottloses gesinde und widerspänstige unterthanen würden wegfallen, wenn herrschaften erst selbst dahin trachteten, eine wahre gottesfurcht in allen ihrem wandel zu zeigen. 2) Muß ein landwirth gutthätig und milde seyn. Er ist dieses nicht nur der göttlichen milde aus danckbarkeit schuldig, sondern er befördert dadurch auch unmittelbar seinen nutzen, in sofern er diese tugend gegen seine untergebenen ausübet. Je besser eine herrschaft mit ihrem gesinde oder unterthanen umgehet, je gütiger sie sich gegen selbige erzeiget, und je mehr sie sich mit ihrer unterweisung, versorgung, bescheidener anführung, und nöthiger pflege bemühet, um desto willigere und nützlichere dienste hat sie auch von ihnen zugewarten. Man gehe nur mit ihnen als seinen nebenmenschen und mit-christen um; so wird man gewiß auch bey ihnen weit mehr menschliches und christliches finden. Ein landwirth muß aber 3) auch fleissig und arbeitsam seyn. Dieses ist nicht nur ein unumgänglich nöthiges mittel, zu seinem zwecke zu gelangen: Denn durch müßiggehen wird er gewiß nichts für sich bringen; sondern es dienet ihm auch noch zur erhaltung seiner gesundheit, und mehr als bey irgend einem andern stande, doch ist freylich die art der arbeit nach beschaffenheit der umstände, worinnen sich ein landwirth befindet, unterschiedlich. Ein armer bauersmann, der nicht im stande ist, nebst sich und den seinigen auch noch einiges gesinde zu ernähren, muß freylich alle arbeit ohne unterscheid selbst übernehmen; doch je ordentlicher und fleißiger er auch ist, um desto besser wird er auch seinem stande, in welchen ihn GOtt gesetzet, gemäß leben können. Ein bauer hingegen, welcher zur bestreitung seines guthes gesinde halten muß, ist zwar vieler arbeit selbst überhoben; allein er würde sich doch schlecht rathen, wenn er dem gesinde alles überlassen, und nicht zuweilen mit hand anlegen wolte, und über dieses muß er auch die von jenen zu verrichtende arbeit weißlich anzuordnen, und es, im fall es noch nicht genugsam erfahren und geschickt ist, zu unterrichten, sich die mühe nicht verdrüssen lassen. Wer ferner ein gantzes vorwerck oder lehn-guth besitzet, darf sich zwar mit beschwerlicher hand-arbeit nicht abgeben; jedennoch aber wird ihm die nöthige anordnung, anweisung, aufsicht, die führung richtiger rechnungen, und die sorge, alles wohl zu nutzen zu bringen und nichts ohngenutzt liegen zu lassen, schon genugsam beschäftigen können, und wenn er seiner pflicht sowol als seinen vortheil gemäß handeln will, muß er auch hierunter nichts versäumen. Die herren von adel endlich, und welche ihr besitzendes ritter-guth selbst verwalten, werden gantz gewiß anfänglich ihre unterthanen und denn sich selbst zu grunde richten, wenn sie den so nöthigen fleiß aufgeben wollen. Will ein solcher herr seinen wahren nutzen nicht selbst hindern, so muß er, wie überhaupt von der wirthschaft und den dabey vorkommenden verrichtungen, so insbesondere von der art und eigenschaft seines guths und allen, was zu dessen verwaltung, beurbarung, erhaltung und verbesserung etwas beytragen kan, sich eine gnugsame erkenntniß zu verschaffen suchen; er muß nicht alles blos seinen bedienten überlassen, sondern selbst überall mit aufsicht haben, damit er nicht nur nicht betrogen werde, sondern auch wisse, ob alles zu rechter zeit und auf die rechte art verrichtet werde, auch im stande seyn, selbst die hauswirthlichen verrichtungen einzusehen und anzuordnen; er muß trachten, sich seine wirthschaft immer leichter zu machen, den nöthigen vorrath in zeiten und mit vortheil anzuschaffen; alles so viel möglich zum nutzen zu bringen, und dabey mö-

möglichst zu erhalten, und wenn er sich hierzu begiebet, so wird es ihm nie an nützlicher und anständiger arbeit fehlen. Doch wird er sich auch über die allzubeschwerliche last derselben nicht beklagen dürfen, da ihm theils die beständige abwechselung, theils der augenscheinliche nutzen, nie wird verdrüßlich werden lassen, und das vergnügen, welches er sich zuweilen bey müßigen stunden dennoch machen kan, wird ihm auch dadurch nur um desto reitzender werden. Ferner muß ein landwirth 4) gerecht- und billigkeit lieben. Er muß also allen betrug, es sey nun durch verfälschung seiner waaren, oder unrichtiges maas und gewichte, und was dergleichen unerlaubte vortheile mehr sind, gäntzlich vermeiden, mit den victualien, sonderlich den geträyde, keinen unerlaubten wucher treiben; gegen seine nachbarn durch schmälerung der grentzen oder andere beeinträchtigungen, gegen sein gesinde und unterthanen durch allzugrosse härte, anstrengung zu übermäßiger arbeit, entziehung gehöriger kost und lohns und sonst in keine wege ungerecht verfahren, vielmehr letztere unter sich selbst in einigkeit und frieden zu erhalten, und ihre händel möglichst zu schlichten, trachten, ja auch seines viehes sich erbarmen. 5) Fordern wir von einem landwirth, daß er verheyrathet sey. Denn da die landwirthschaft einmal so beschaffen, daß sie ohne frauenspersonen nicht verwaltet werden kan, da wir sogar besondern stücken derselben mit recht den namen der weiber-wirthschaft beylegen, so kan es schlechterdings nicht fehlen, ein landwirth muß tausendfachen betrug und schaden leiden, wenn er keine frau hat, und es bleibet ihm unmöglich, dieses durch allen seinen fleiß und vorsicht zu verhüten; wenn man auch gleich sonst weder die andern unbequemlichkeiten des ledigen, noch die vortheile des verehlichten standes in betrachtung ziehen wolte. Daß 6) ein landwirth friede und einigkeit lieben müsse, brauchet keines beweises, da streit und processe ein gantz zuverläßiges mittel sind, wie jeden, so insonderheit einen landmann, gäntzlich zu verderben, ja wol an den bettelstab zu bringen. Eben so wenig brauchen wir zu erweisen, daß 7) ein landwirth in seinem haus-wesen richtig seyn müsse, da unrichtigkeit und unordnung auch das ansehnlichste vermögen zu grunde richten kan. Er muß also sowol seine sachen jedesmal in guter richtigkeit erhalten, und auf hinlänglichen vorrath bedacht seyn, als auch, was er zu bezahlen hat, zu rechter zeit abzuführen, nicht ermangeln. Die einsamkeit muß sich 8) ein landwirth auch wohl empfohlen seyn lassen, da die allzuöftern gesellschaften nicht nur einen ansehnlichen theil desjenigen nutzens verzehren, welchen er von seinem guthe haben könte, sondern die dadurch verursachte zerstreuung und unordnung, nebst der vielfachen versäumniß, auch überall nichts als schaden hervorbringen; eben sowol, als 9) die nüchternund mäßigkeit; weil durch unmäßigkeit und schwelgerey sowol ein grosser aufwand, als auch unzählige unordnung und versäumniß verursachet wird, und um so mehr, je mehr man dabey der wollust und üppigkeit sich ergiebet. Eine nöthige klugheit ist 10) auch, daß sich niemand auf eigene landwirthschaft leget, der gar nichts im vermögen, oder doch nicht so viel hat, daß er sich bey seinem erlangten eigenthume behaupten könne. Wer blos mit schulden anfängt, muß beständig nur für anderer nutzen arbeiten, die zinsen rauben ihm alle frucht seines fleisses, ja es wird nicht fehlen, er kommt immer tiefer in das labyrinth, daß er nach vieler jahre arbeit und sorge dennoch am ende nichts als einen unglücklichen ausgang seines übereilten unternehmens siehet; und ist es in dem fall, wenn einer für sich keine mittel hat, viel sicherer, erst andern in verwaltung ihrer wirthschaft zu dienen, um sich dadurch sowol eine bessere geschicklichkeit, als auch vielleicht einiges vermögen zu erwerben, mit dem man nachher seine eigene anfangen könne. Ein landwirth muß ferner 11) munter und wachsam seyn, sonst wird er nicht nur selbst viel versäumen, sondern auch dem gesinde zu gleicher trägheit anlaß geben, und sich dadurch vielen schaden thun. Er muß 12) verstand und geschicklichkeit besitzen, damit er weder von andern so leicht betrogen werde, noch sich selbst durch ungeschickte anordnung seiner feld- und andern arbeit, unverstand in regierung des gesindes und seines haus-wesens, unweißliche nachahmung anderer auch kluger hauswirthe und andre verkehrte anstalten schaden zufüge. Ja, je geschickter ein landwirth auch in andern sachen ist, welche bey der wirthschaft mittelbar oder unmittelbar einigen nutzen schaffen können, um so viel desto mehr kan er sich ersparen, und sonst auf mancherley weise seinen vortheil machen. Fürnemlich soll ein landwirth 13) auch in allem seinen thun bedachtsam und besorgt seyn, auf alles überall wohl acht haben, nichts zur unzeit vornehmen, noch ohne verstand wagen, und alles, was er thut und unternimmt, zuvor wohl und genau überlegen. Die dienstfertigkeit ist 14) gleichfals eine nöthige eigenschaft eines landwirths, er verbindet sich dadurch andern, ihm wieder beyzustehen, und man kan

kan im gemeinen leben dergleichen beyhülfe nicht wol entrathen. Sehr nöthig und nützlich ist es auch, daß er 15) etwas von der medicin wisse, sonderlich insofern sie uns lehret, was uns im essen und trincken schädlich oder nützlich sey, und wie man allerhand gute haus-mittel entweder selbst verfertigen, oder doch in zeiten anschaffen solle, auch muß er 16) eine gute aufführung besitzen, mit jedermann seinem stande nach wohl umzugehen, und sich andrer gunst und liebe zu erwerben, und erhalten wissen; dabey aber sich gegen niemand, am wenigsten gegen sein gesinde und andere, die unter ihm stehen, blos geben, hingegen ihre neigungen klüglich zu erforschen und zu seinem nutzen geschickt anzuwenden trachten. Endlich muß auch ein landwirth 17) sowol behertzt, um seine rechte zu behaupten, und bey anscheinenden gefahren diesen wohl zu begegnen, als 18) gelassenen gemüths seyn, und sich nicht leicht aus seiner gleichmüthigkeit bringen lassen, weil alle heftige neigungen den menschen ausser stand setzen, seine pflicht und wahres wohl zu behertzigen, und 18) auch die sparsamkeit nicht vergessen, weil ohne diese alle andere klugheit und fleiß dennoch nicht hinlänglich sind, uns ein beständiges und dauerhaftes vermögen zu versichern. Wenn man sich nun einmal einen mann, der alle diese vorher erzehlte eigenschaften besitzet, und wir hätten deren anzahl noch gar wol vermehren können, vorstellet, wird man sich wol bedencken dürfen, ihn vor ein ehrwürdiges mitglied der menschlichen gesellschaft zu erkennen? Und dieses ist das bild eines rechtschaffenen landwirths. Wie solte man ihn verachten dürfen?

Landwirthin: Wir haben bey dem vorigen artickel erinnert, daß ein landwirth verheyrathet seyn solle; wir wollen demnach hier noch etwas weniges von den eigenschaften und pflichten einer landwirthin beyfügen: Denn das meiste, was desfalls gesagt werden könte, ist in selbigem bereits zugleich mit enthalten. Man darf nur, was wir von einem landwirth erfordert haben, mit den nöthigen veränderungen, einschränckungen und modificationen auf die wirthin gleichergestalt ziehen; auch ist der unterschied, welchen wir daselbst in ansehung des äusserlichen zustandes der landwirthe bey der 3 anmerckung zum grunde geleget, in ansehung der wirthinnen nicht weniger in acht zu nehmen. Fürnemlich aber wird zu einer guten landwirthin erfordert, daß sie zu dem land-leben und denen damit verknüpften verrichtungen ein natürliches belieben und zuneigung trage. Diese erinnerung scheinet fast unnöthig, da es eine sache ist, welche bey allen handlungen unsers lebens zu deren geschickten und glücklichen ausführung ein sehr grosses beyträget; allein man hat sie doch nicht gäntzlich aus der acht zu lassen, vielmehr ist es sehr nöthig, daß ein landwirth bey seiner verheyrathung darauf für allen dingen mit sehe. Er mag unter eine classe von landwirthen gehören, unter welche er will; so wird er sich sehr unglücklich machen, wenn seine erwählte gattin nicht zu allen landwirthschaftlichen verrichtungen, in sofern ihr solche nach beschaffenheit des standes ihres mannes zukommen, lust und neigung besitzet: Denn was wird ihm seine heyrath helfen, wenn seine frau nicht würcklich die weiber-wirthschaft über sich nehmen, sondern alles nur durch fremde personen führen wolte? Es würde sodenn eben so viel seyn, als hätte er gar keine; ja es würde noch weit schlimmer seyn. Wenn er auch seine wirthschaft sich noch so angelegen seyn liesse; so würde ihm doch die nachläßigkeit seiner gehülfin unzählichen schaden, und statt der gesuchten einrichtung nur desto mehr unruhe, hinderung und verdruß zuziehen. Wenn er noch so ordentlich wäre; so würde dieses ihn doch in die gröste unordnung stürtzen; ja vielleicht lässet er sich durch seine geliebte helfte wol gar verleiten, selbst in beobachtung seiner pflichten nachläßig zu werden. Ein landwirth muß also bey erwählung einer gehülfin fürnemlich mit darauf sehen, daß er nicht nur überhaupt eine gute wirthin, sondern auch insbesondere eine solche person aussuche, welche sich der landwirthschaft, insofern sie für die weiber gehöret, rechtschaffen annehme, und dazu die gehörige geschicklichkeit entweder schon würcklich besitze, oder doch, daß sie solche noch erlangen werde, gnugsam gegründete hofnung giebet. Es ist demnach hier noch weit mehr, als in irgend einem andern stande, höchst schädlich, nur auf das zu erlangende vermögen zu sehen. Es müßte sehr groß seyn, wenn der schaden, den der landwirth von dem üblen bezeugen seiner frauen gewiß leiden würde, zu ersetzen hinreichen solte.

Landwirthschaft: In dem verstande, wie wir dieses wort hier brauchen, ist überhaupt nichts anders, als solche geschäfte treiben, durch welche man in den stand gesetzet wird, was zur nothdurft des lebens erfordert wird einzunehmen, und hinwieder auszugeben. Unter dem worte landwirthschaft also begreifen wir die treibung solcher geschäfte und erwerbungs-arten, welche uns das land, und dasjenige, was unter solchem worte insbesondere

dere begriffen wird, darbietet. Die landwirthschaft hat also zu ihrem vorwurf und object 1) den erden-bau, und was dazu gehöret, 2) die vieh-nahrung, und unter diesen beyden classen kan alles begriffen werden, was eigentlich zur landwirthschaft gehöret. 1) Zu dem erden-bau rechnen wir anfänglich den acker- und feld-bau. In ansehung dessen erfordert die landwirthschaft nicht nur eine hinlängliche erkenntniß, sowol von dem felde und acker selbst, dessen natürlichen beschaffenheit, verschiedener güte, fehlern und vorzügen, seiner verschiedenen verhältniß zu dieser und jener zu erbauenden frucht, ferner dessen abmessung, verbesserung und rechtlichen zustande, nachdem er nemlich allerhand beschwerungen z. E. diensten, zehnden, und dergleichen unterworfen; als auch seiner verschiedentlichen und nach der natur eines jeden grund-stückes und der darauf zu bauenden früchte wohl eingerichteten bearbeitung, theils durch gehörige zubereitung mit pflügen, düngen, eggen, waltzen, theils durch würckliche bestellung, mit säen, pflantzen, beförderung des wachsthums und wegräumung aller hindernisse; theils durch die erndliche einsammlung, bewahrung und zu nutzenbringung der erzeugten früchte: Sondern auch eine genugsame wissenschaft in ansehung der würcklichen anwendung, und aller damit verknüpften geschäfte, ingleichen der nöthigen verbindung dieses theils der landwirthschaft mit allen andern zu selbiger gehörigen stücken. Hieher rechnen wir wie überhaupt alles, so zu erhaltung guter einrichtung und ordnung erfordert wird, also insbesondere die kenntniß der zum acker-bau nöthigen werckzeuge, personen, sachen, ihrer aller fehler und vorzüge, deren verbesserung, und bey dem allen auf mancherley art aufzuwendenden unkosten, und wie solche am besten und ohne schaden der haupt-sache selbst zu vermindern, auch sonst allerhand vortheile dabey anzubringen. Ferner, wie die erbauten früchte, sowol zu eigner bedürfniß als zum verkehr, mit nutzen anzuwenden, und endlich, was etwa in betrachtung der durch andere, als pachter, verwalter, zu bestellenden und bearbeitenden äcker zu mercken nöthig ist. Ferner gehöret zum erden-bau der garten-bau, nach allen seinen besondern theilen, nachdem nemlich die gärten entweder zur lust, oder zum würcklichen nutzen bey der landwirthschaft angeleget werden. Letztere sind wieder von verschiedenen arten als küchen- obst- wein- und hopfen-gärten. Bey allen ist theils auf klügliche anlegung derselben, an denen zu jeder art am besten sich schickenden orten theils auf die nöthige zubereitung durch graben, düngen, hacken und dergleichen, theils auf die würckliche bestellung auch wartung derselben nach denen bey jeder art vorkommenden besondern arbeiten und speciellen geschäften, theils auch auf die einsammlung, aufbewahrung und nutzung derer früchte sowol zu eignen gebrauch in der wirthschaft, haus-artzeneyen und dergleichen, als auch zum verkauf und handel zu sehen. Ferner wird auch eine hinlängliche erkenntniß, wie des garten-wesens überhaupt, und denenjenigen, was bey selbigen schädliches oder verhinderliches vorkommt, und wie diesen abzuhelfen, oder was sonst vor vortheile und handgriffe dabey nützlich anzubringen, so auch, insbesondere von der natur und art einer jeden pflantze und gewächses, der nöthigen und nützlichen werckzeuge und deren verbesserung; endlich aller bey dem garten-bau vorkommenden geschäfte und dazu erforderlichen geräthschaften und personen, und dem einfluß, welchen dieses theil der landwirthschaft in die übrigen, nach beschaffenheit eines jeden land-guthes haben kan, erfordert. Bey dem weiden- und wiesen-bau, welcher ebenfalls zum erden-bau gehöret, kommen obige betrachtungen größtentheils wieder vor. Insbesondere muß man hierbey einen unterschied zwischen weiden und wiesen machen. Jene giebt theils die natur selbst, theils werden sie durch fleiß und arbeit zu wege gebracht, und beyderseits sind entweder beständig, daß sie allemal zu dieser absicht gebrauchet werden können, oder unbeständig, welche auch zu andern gebrauch angewendet werden. Bey beyden sowol als den eigentlichen wiesen, welche blos der grasnutzung wegen zugerichtet, muß ein landwirth den unterschied der güte einer jeden art vom futter, weide, gras und kräutern wohl kennen, und welchem viehe jedes am zuträglichsten ist. Er muß wissen, wie die wiesen und hüthungen nicht nur zu erhalten, sondern auch zu verbessern und ohne nachtheil der andern wirthschaft zu erweitern sind. Endlich auch, wie alles am besten und bequemsten eingesammlet, verwahret und sowol zu eignem nutz bey der landwirthschaft, als zum verkauf, nützlich angewendet werden könne. Wobey die wechsel-verhältniß dieser art der landwirthschaft mit allen übrigen ebenfalls niemals aus den augen gesetzet werden darf. Endlich kommt bey dem erden-bau auch noch die holtz-nutzung und das wald- und forst-wesen zu betrachten vor. Das object derselben ist das sogenannte wilde holtz, doch muß man aus diesem namen nicht schliessen, als ob es gantz keine pflegung und wartung brauche. Man muß hierbey den

den unterschied sowol einer jeden art hohes oder niedern und buch-holtzes genau kennen, den boden, auf welchen eines oder das andere am besten fortkömmt, wohl zu unterscheiden wissen, wie nicht weniger, was ihnen etwan schädlich seyn, und wie diesem begegnet werden könne, ingleichen was jedes in der wirthschaft oder sonst für nutzen zu geben geschickt sey, und endlich wie man sowol in erhaltung des bereits angebauten, als in anlegung und wartung des noch anzubauenden holtzes klüglich verfahren müsse. Da auch das holtz zum öftern nach seinen besondern theilen oder den daraus zu erlangenden productis, z. E. kohlen, pech, und dergleichen auf verschiedene art nützlich seyn kan; so muß ein landwirth auch dieses wohl erkennen, und dabey zu beurtheilen wissen, in wie fern er jedes entweder selbst zu nutzen bringen, oder andern zu nutzen überlassen könne. Ferner gehöret hieher eine kluge eintheilung der waldungen, damit immer genug holtz vorräthig sey, und nicht alles verthan werde, ingleichen wie mit fällung des holtzes wohl zu verfahren, wie die zufällige nutzung der waldungen zur gräserey, hüthung und dergleichen wohl und ohne schaden des holtzes selbst zu erlangen: Ob das rohe, oder schon einigermassen bearbeitete holtz mit mehrern vortheil abzusetzen, und was wir bereits bey den vorhergehenden arten in ansehung der werckzeuge, personen und andern zu nützlichem gebrauch und cultur nöthigen stücken angeführet. Der erden-bau unter der erden, insofern er die bergwercke betrift, gehöret eigentlich nicht zur landwirthschaft. Hingegen was die verschiedenen arten gemeiner steine, und die von denselben sowol, als den unterschiedlichen erden selbst, zu nehmenden nutzungen anbelanget; so machet solches ebenfalls einen theil der landwirthschaft aus, und ist dabey, über die genaue erkenntniß eines jeden stückes sowol, als der dabey vorkommenden besondern geschäfte, fürnemlich nöthig, wohl zu untersuchen, in wie fern dergleichen sachen, wenn sie sich bey einem guthe finden, ohne nachtheil anderer wirthschafts-arten und geschäfte, oder auch zu deren besondern vortheil anzuwenden, zu nutzen und zu brauchen sind, damit man sich nicht etwa durch einen anscheinenden oft wenig zeit daurenden vortheil verleiten lässet, einen beständigen nutzen aufs spiel zu setzen. 2) Die vieh-nahrung theilet sich wiederum in verschiedene besondre arten. Die eigentliche vieh-zucht beschäftiget sich eines theils mit dem zahmen vierfüßigen grossen und kleinen viehe, andern theils mit dem haus-geflügel. Bey beyden sind die verschiedenen arten derselben, ihre natur und eigenschaften, ihr mannigfaltiger nutzen, welchen sie theils durch sich selbst in der arbeit, und bequemlichkeit, theils durch das, was man von ihnen erlangen kan, verschaffen, ihre nahrung und wartung, welche sie erfordern, ihre kranckheiten und gebrechen, und wie diesen in zeiten zu begegnen, nebst denen dabey vorfallenden besondern wirthschafts-geschäften dazu erforderlichen werckzeugen, behältnisse, personen darauf zu wendenden kosten, und was dergleichen mehr ist, zu betrachten. Dieses muß denn gegen die art und beschaffenheit eines jeden guths gehalten, und daraus geschlossen werden, welche art der vieh-zucht, und in wie fern solche zum besten vortheil zu betreiben, wobey auch dieses nicht aus der acht zu lassen, wie man zu dem daraus zu habenden nutzen auf die beste und bequemste art, durch eignen gebrauch oder verschiedene arten der handlung, gelangen könne. Ferner gehöret hieher die fisch-nutzung, in ansehung derer sowol die verschiedenen arten der fische, als der erforderlichen teiche und andern behältnisse, nebst der beschaffenheit und menge des wassers, der darzu nöthigen werckzeuge und personen, ingleichen deren würcklichen nutzung zu betrachten vorkommen. Endlich kan man auch hieher rechnen die wirthschaft mit den wilden thieren und gevögel, welche ebenfalls einen ansehnlichen theil der landwirthschaft ausmachet, und ein besonderer vorzug eines land-guths ist, wenn sie dabey befindlich ist: Sie bestehet hauptsächlich aus der jagd, dem vogel-fang und wilden fischerey, welches aber billig besonders abgehandelt werden muß. Ausser diesen haupt-geschäften kommen bey der landwirthschaft auch noch verschiedene neben-geschäfte vor, welche ihr theils eigen, theils mit der stadt-wirthschaft gemein sind, wohin die land-schulen und handwercker, der land-handel, brauen und branntewein-brennen, mühlen, schencken, und andre unzähliche häusliche verrichtungen gehören. Aus welchem also leichtlich zu ersehen, von was für einem weiten begrif die landwirthschaft sey, und wie so viel besondere unterschiedene geschäfte dabey vorkommen.

Lang-stroh: Wird das in ordentlichen schütten gebundene weitzen- und roggen-stroh genennet, zum unterschied des krummen strohes, worunter alle übrige gattungen, als haber-stroh, gersten-stroh, erbsen- linsen- und wicken-stroh rc. verstanden werden.

Lang- und Kurtz-fessel: Sind bey der jägerey von hirsch-leder verfertigte riemen, welche man denen falcken und habichten um die klauen leget, wenn sie abgerichtet werden.

Lang-

Lang-wagen: Heiſſet an einem rüſt- und bauer-wagen das lange holtz, welches durch das vörder- und hinter-geſtelle gehet, und wodurch der vörder- und hinter-wagen zuſammen geſchloſſen und gefaſſet werden. An einigen orten nennet man es auch eine lang-welle.

Lantze: Iſt ein ſpieß, deſſen eiſen ſehr ſpitzig, der ſchaft dünne, gegen das ende aber dicker iſt. Sie wird bey den wilden ſchweins-jagen gebrauchet.

Lappen: Heiſſen die köche an dem rinde diejenige fleiſchichte haut, ſo den wanſt ausmachet, und zwar eben dieſes den dicken lappen; was aber aus dem bauche weiter unten gehacket wird, nennen ſie den dünnen lappen.

Lappen bey der jägerey, ſiehe Tücher.

Laquay: Ein bedienter, ſo zur aufwartung und verſchickung zu fuß, im haus und in der ſtadt, auch wol über land beſtellet iſt. Man nimmt hierzu leute von gutem anſehen, die alters und geſundheit halben wohl zu fuſſe ſind, damit ſie der herrſchaft auch im reiten und fahren folgen können. Sie tragen liberey, werden verkoſtet, und bekommen liedlohn.

Laß-reiſer: Hierunter verſtehet man diejenigen jungen ſtämme im laub-holtze, welche bey allen und jeden gehauen, da das ſchlag-holtz abgetrieben wird, das erſtemal ſtehen bleiben, und den anfang zum ober-holtze machen. Vermöge der forſt- und holtzordnung in Franckreich und anderer orten, ſollen auf jedem acker 16 junge laß-reiſer, ſo man wieder zu ober-holtze ziehen muß, gelaſſen werden, und zwar in ahornen, aſpen, bircken, buchen, caſtanien- eſchen, ilmen-bäumen, eichen ꝛc. was nemlich an jedem ort am beſten zu nutzen ſcheinet; als wo man ſchif- oder waſſer-bau und eichel-maſt hat, werden junge eichen zu laß-reiſern gelaſſen; wo man aber hierauf kein ſonderliches abſehen zu machen hat, ſo iſt zuträglicher von andern obbenemten bäumen, als aſpen, bircken ꝛc. welche ſtehen zu laſſen, denn ſie wachſen viel ſchneller, und in einem jahr mehr, als die eichen in 2 oder 3, nehmen mit den äſten nicht ſo viel raum ein, und verdammen deswegen weder das unter-holtz und die gräſerey, noch ſich ſelbſten, ſondern können dichter beyſammen ſtehen als die eichen. In unſern landen läſſet man auf einem acker gemeiniglich 32 junge eichen zu laß-reiſern ſtehen, damit man, weil ſie wegen ihrer jugend und zärtlichkeit leicht ausgehen, und vom wind und ſchnee verderbet werden, was zubüſſen und bey abgang der andern die zahl erſetzen könne; und weil die forſt-bedienten bey dieſer arbeit nicht allemal zugegen ſeyn können, ſo müſſen dazu holtz-hauer ausgeſuchet werden, die das werck ordentlich und mit verſtande verrichten. Man theilet den ort nach der vielheit derer holtz-hauer ein, und weiſet einem jeden ſeinen ſtrich an, welchen er abbringen, und wie er ſich verhalten ſolle. Das unter-holtz muß tief abgehauen, und der hieb ſchief geführet werden, daß das waſſer ablaufe, auch ſcharf zeug dazu ſeyn, daß es fein glatt durchgehauen wird, und die ſplitter in und mit der ſchaale oder rinde nicht abreiſſen, welches das austreiben der ſommer-latten verhindert. Zum wenigſten müſſen auf jedem acker 12 bis 15 von denen nutzbarſten höltzern und glatten ſtangen zu laß-reiſern ſtehen bleiben. Von den höltzern aber, ſo jünger verhauen werden, bleiben mehr laß-reiſer ſtehen. Jedoch iſt die güte des bodens und des guten vielen ober-holtzes dabey in acht zu nehmen. Denn wenn gar zu viel laß-reiſer und ober-holtz ſtehet, und der boden nicht recht fruchtbar iſt, auch die ſtöcke etwas zu alt ſind, ſo ziehet das viele ober-holtz den ſaft ſehr an ſich, auch krieget das unter-holtz weder den ordentlichen regen noch ſonnen-ſchein, dadurch es zum wachsthum entkräftet wird. Anfänglich müſſen um deswillen mehr laß-reiſer ſtehen bleiben, weil die bäume noch manches mit niederſchlagen, ſolche auch zu pfählen an die ſchragen, klaftern oder maltern gebrauchet, und alſo nachgehends vollends weggenommen werden können. Zu den laß-reiſern pfleget man die ſtämme, ſo am geradeſten gewachſen, auszuleſen, und vor dem holtz-ſchlag mit ſtroh-bändern gezeichnet zu werden, welches eine nöthige vorſorge des hausvaters, oder der forſt-bedienten iſt.

Laſur: Ein edelgeſtein von treflicher hoher blauer farbe. Bisweilen, wenn er nicht gantz blau, ſo iſt er mit güldenen und ſilbernen, auch weiß-kießlichten adern durchlaufen. Er kömmt nicht nur aus Orient und Arabien, ſondern auch aus den deutſchen bergwercken, und wird daher in den orientaliſchen und occidentaliſchen unterſchieden. Nach der güte iſt der mit golde eingeſprengte beſſer zu zierrathen, der aber am wenigſten goldes hat, tauget nicht zur bereitung der farbe.

Laſur-farbe: Iſt ein zarter ſchlich von dem calcinirten laſur-steine bereitet. Sie iſt zweyerley, nach dem unterſcheide des ſteines, daraus ſie bereitet wird. Die von dem orientaliſchen kömmt, iſt das koſtbare ultramarin, eine ſehr ſchöne, aber wegen der mühſamen zubereitung theure blaue farbe. Was bey der zubereitung am erſten abgenommen wird, pfleget das beſte zu ſeyn, ſoll hoch an farbe, wohl zerrieben,

rieben, und kein sand darunter sich befinden. Diese farbe wird zu öhl- und miniatur-arbeit gebrauchet. Die zweyte gattung heisset lasur-blau, wird aus dem occidentalischen steine auf dieselbe weise bereitet, ist aber nicht beständig, sondern wird mit der zeit grün. Wie die lasur-farbe ins glas zu bringen, lehret Kunckel.

Laterne: Ein von glase, horn oder anderer durchsichtigen materie verfertigtes behältniß, wodurch das darinnen brennende licht leuchtet. Die größte art von laternen sind die schifs-laternen, davon eine auf dem grossen mast, drey aber auf dem hintertheil eines schifs stehen. Mit denen gassen-laternen werden gantze gassen und häuser erleuchtet. In einer ordentlichen haushaltung wird, sobald die nacht anbricht, eine brennende laterne in das haus gehencket, damit die ein- und ausgehenden keinen schaden nehmen. Ein vorsichtiger hauswirth hat wohl acht, daß an ställen oder andern orten, wo die bedienten zu thun haben, durch brennend licht kein unglück geschehe.

Laterne: Heisset man auch denjenigen auffsatz von blech, den man über eine und die andere feuermauer zu stellen pfleget, daß der widrige wind den rauch nicht so zurücke treiben möge. Dieser ist meist an einer und der andern seite mit verschiedenen öfnungen, zuoberst aber mit einem dächlein versehen, und wird, nach beschaffenheit derer umstände, auf gar mancherley art und weise angegeben.

Lathyrus: Ist eine art erbsen und feines garten-gewächse, so theils gelbe, theils weise, theils purpurfarbene blumen bringet. Der saame wird um die mitte des Aprils in garten-beete gesäet, und wenn es heran wächset, werden reiser dazu gestecket, daß es sich daran aufrichte und angebunden werden kan.

Latten-holtz: Hierunter ist nicht nur dasjenige junge zu denen schob- und gerissenen latten taugliche, sondern auch das starcke stamm-holtz, daraus latten sollen geschnitten werden, begriffen. Dergleichen holtz soll im Januario im letzten viertel, wenn kein süd-wind wehet, oder kurtz vorher gewehet hat, und sonsten trucken und rein wetter ist, gefället werden, weil das bey wachsendem oder im vollen mond und zu solcher zeit gefällte, da es voller saft und feuchtigkeit ist, gar leicht wurmstichigt wird. Wenn aber grosse gehaue abzutreiben sind, ist man nicht im stande, sich nach dem mond zu richten, sondern man muß auf die arbeiter sehen, ob man zu rechter zeit fertig werden könne. Denn so der saft sich bereits verstärcket, und sowol in die rinde als äste und laub ausgebreitet hat; so ist es sehr schädlich, das holtz vom stamme zu bringen. Denen erlen schadet es nicht viel, ob dieselben gleich laub getrieben, und noch im May abgehauen werden, so treiben sie dennoch wieder aus dem stocke oder stamme. Ein gleiches thun die saal- und andere weyden auch. Jedennoch ist es besser, und treiben auch stärckere sommer-latten, wenn die stämme in oben benienter zeit, nemlich auf Michaelis, gehauen werden. Man hauet aber auch das holtz zuweilen erst nach Heil. drey Könige, damit die stöcke nicht so ausfrieren sollen, und dauret fort bis Fabian Sebastian, wol bis zu ende des Martii.

Lattich, siehe Lactucken.

Latwerge: Wird genennet, wenn zarte pulver mit geläutertem zucker oder geschäumten honig vermenget werden.

Latz: Ist ein oben breit und unten nach der mitte spitzig zulaufendes, auch am ende zu der seiten mit schupen oder schößlein besetztes brust-stücke, welches das frauenzimmer als eine zierrath zu tragen pfleget, und insgemein fornenher über die schnür-brust zu stecken gewohnet, daher es von einigen auch ein vorstecke-latz genennet wird. Hiernechst führet auch den namen eines latzes der ohne ermel zusammen genehete leib, dessen sich ebenfalls das weibliche geschlechte sowol als das männliche durchgängig bedienet, und auf verschiedene sowol schlechte als auch ansehnliche und kostbare manier einrichten lässet.

Laub: Also nennet man die grünen blätter eines jeden baumes, welche nicht nur zu seiner bekleidung und zierde, sondern auch denen menschlichen augen zur ergetzung dienen, und in grosser sommer-hitze angenehmen schatten geben. In ansehung der mancherley gattungen der bäume unterscheidet sich das laub der gestalt, farbe und dauer nach, denn etliches fällt gegen den winter ab, anderes aber nicht, und bleibet beständig grün, als der buchs-baum, stech-palmen, oder wald-disteln, taxus, und alle arten des tangel-holtzes, bis auf den lerchen-baum, so der einige unter denselben ist, der seine blätter im winter fallen läßt. Das abgefallene laub in baum-gärten, wenn es recht trucken und sauber zusammen kommen, ingleichen das erlen- bircken- und eichen-laub, wenn es, ehe der erste reif gefallen, abgestreift und gesammlet, auch an einem truckenen orte aufbehalten worden, ist vor schaafe und ziegen ein gutes und gesundes winter-futter; das eschen- ulmen- oder rüstern-laub kan vor die kühe, das weyd-laub aber sowol vor diese als vor schaafe und ziegen gebrauchet werden. Das andere und geringere aber, so von einem reif getroffen worden, weil

es verwelcket und leicht faulet, folglich vor das vieh nicht mehr kan verfüttert werden, läßt sich nicht übel zum unterstreuen gebrauchen; hingegen das von raupen beschmeißte soll man gleich verbrennen oder ins wasser werfen, um die vermehrung dieses schädlichen ungeziefers, so viel möglich, zu verhindern. Es dienet das baum-laub nicht weniger zu einer guten düngung, wenn es vorhero neben den gärten und höltzern in expresse dazu verfertigte gruben zusammen gerechet werden, und darinnen verfaulet ist. In dieser absicht soll das zusammenrechen des laubes in denen wäldern auch nur auf gewisse masse verstattet werden, weil nicht nur das laub, wie gedacht, einen dünger abgiebet, sondern auch denen wurtzeln vor allzu strenge kälte eine gute decke ist.

Laube: Ist eine art weiß-fische, fast in der grösse einer roth-auge, aber schmaler und länglichter, laichet im May und Junio.

Laube: In der bau-kunst ein auf säulen ruhendes gebäude. Wenn es frey stehet, ist es ein saal, dessen dach auf vielen säulen ruhet, zwischen welchen man allenthalben frey gehen und aussehen kan: Wird auch ein schopf genennet. Eine solche laube wird mehrentheils vor ein gebäude, als ein theil desselben angeleget, den eingang zu bedecken, oder auch vor das haus hinaus gerücket, und mit einem besondern schirm-dache bedecket. Sie wird entweder mit säulen unterstützet ohne bogen, und heisset eine säulen-laube: Oder mit bogen und gewölbern geschlossen, und heisset eine bogen-laube. Eine hof-laube ist eine laube oder schopf, so einen platz oder hof umgiebet, aus welchen man zwischen allen säulen durchgehen kan. Eine sommer-laube ist eine breite laube an einem gebäude, mit bogen geschlossen, und unter denselben mit einem geländer umgeben.

Laube: Sind auch in grossen lust-gärten aus treillagen gemachte und mit allerley grünen laub bepflantzte gänge mit untergemischten hütten, darinnen man vor regen und sonnen-hitze sicher seyn kan.

Laub-hahn: Wird von etlichen das männlein von den birck-hühnern genennet.

Laub harcken oder rechen: Geschiehet, wo mangel an stroh ist, indem es dem vieh untergestreuet wird.

Laub-holtz: Begreiffet alle diejenigen bäume, welche blätter gewinnen, im winter aber davon entblösset stehen, im frühling hingegen wieder ausschlagen, und zum theil saamen und früchte bringen. Das laub-holtz hat vor dem tangel-holtze einen grossen vorzug und nutzen, denn die tannen- kiefern- und fichten-bäume, sie seyn jung oder alt, wenn sie einmal abgehauen, sind auf ewig todt und abgestorben; dahingegen das laub-holtz, wenn es abgehauen wird, an der wurtzel und am stamme mit vielen sprossen und sommer-latten wieder ausschläget und grünet. In vielen waldungen wächset laub- und hartzig holtz unter einander: Wenn das holtz unter einander so weit erwachsen, wird darauf gesehen, von welcher sorte die meisten oder desselben ortes die nützlichsten seyn. Solte sich nun was weniges an kiefern, fichten und tannen unter dem laubholtze befinden; so wird darauf nicht gewartet, bis daß einen bau-stamm geben kan, sondern man holtzet um des laub-holtzes willen, in den ordentlichen jahren solchen ort ab: Stünde nun strichweise etwas hartziges holtz, so bleibet es stehen; so es aber eintzeln stehet, ist es nicht rathsam, daß etwas stehen bleibe. Denn so es luft bekömmt, breitet es sich in den seiten-ästen aus, und verdrucket mehr unterholtz, als der stamm an sich werth wäre; es sey denn, daß es sich von den untern ästen schon gereiniget hätte, und selbige abgedorret wären. Ist aber unter dem hartzigen holtze wenig oder die helfte laubholtz, so wird zwar selbiges heraus gehauen, aber doch nicht eher, als bis sich das hartzige holtz heraus gemachet, und unten an den ästen sich zu reinigen anfänget; denn sonsten breitet es sich an den seiten-ästen aus, und bleibet kurtz und kropfigt. Auf solchen vermischten örtern, wenn sie abgetrieben werden, und man mehr hartzigtes als laub-holtz zu ziehen suchet, werden nicht viel laß-reiser und mast-bäume auf dem jungen gehau gelassen, welche sonst den unter-wuchs sehr verdrucken und dämpfen. Das laub-holtz, so aus dem hartzigten heraus gehauen wird, muß auf freye plätze gebracht werden, damit durch das abfahren das annoch stehende hartzigte holtz nicht beschunden, und durch das auslaufen des hartzes, welches an dem beschundenen orte heraus dringet, im wachsthume gehindert, und ein schlechter stamm daraus werde. Das laub-holtz wird 1) in fruchttragendes, 2) in saamentragendes und 3) in laub-holtz, so weder früchte noch kennlichen saamen träget. Zu der ersten classe gehören der apfel- birn- arlsbeer- castanien- cornel-kirschen- buchen- ebischbeer- hollunder- maulbeer- pflaumen- mispelbaum ꝛc. Zur andern gattung ahorn-baum, bircke, weiß-buche, erle, esche, linde, rüstern, spindel und andere bäume. Unter die dritte sorte gehören, die aspe, der weisse und schwartze pappel-baum, und alle arten von weyden. Von verpflantzung der bäume ist bey den eich-bäumen zu observiren, daß die, so von der eichel ausgeschlagen, besser im schafte, als

als auch an wurtzeln sind. Der boden muß gut und etwas lehmigt und lettig seyn. Die beste zeit zum verpflantzen ist im November, Februario und Mertz. Die löcher müssen fein groß, und wenigstens auf 4 fuß breit und 2 fuß tief seyn. Man gräbet solche im herbst, wirft die rasen oder den obersten guten boden besonders neben das loch, und sodenn den schlechten grund auch vollends heraus, bringet den oben abgestochenen guten boden wieder unten hinein, und von dem schlechten etwas darauf, daß das loch halb voll werde, und lässet die löcher also offen stehen, bis in den Februarium, da man denn die eichen hinein setzet; wenn sie etwa eines guten daumens starck sind. Die laub- oder unter-höltzer werden an einigen orten acker- oder morgenweise verkaufet, welches vor dem eigenthümer gantz profitabel ist, indem ihm sein geld auf einem brete bezahlet wird.

Laub-hütte: Ist in gärten ein lust-gebäude von säulen aufgerichtet und mit latten verschlagen. Es wird mit je länger je lieber, türckischen hollunder, epheu, wein-reben, lamperts-nüssen ꝛc. bekleidet, und dadurch von oben und denen seiten beschattet. Man leget es in der mitte des gartens, um daraus solchen völlig zu übersehen, oder in einer ecke an.

Laub-streifen: Wo das holtz im überfluß, ist solches in denen gehöltzen eines theils nützliche, hingegen an denen orten, wo man solches zu schonen ursache hat, eine höchst schädliche verrichtung. Sie ist bey gutem holtz-vorrath vortheilhaft, weil dadurch dem rind-vieh, schaafen und ziegen im winter die sonst ermangelnde fütterung verschaffet wird; schädlich aber, wo das holtz rar und selten, indem durch das abstreifen die jungen treib-reiser gemeiniglich zugleich verderbet, und an ihrem wachsthum gehindert werden, daher solches keinesweges zu gestatten; noch weniger denen hirten und schäfern zu erlauben, gegen das ende des sommers junge buchen, erlen, weyden und ander busch-holtz zu ihrem sogenannten schaaf-laube abzuhauen, und dadurch sonderlich bey einer zahlreichen schäferey eine verwüstung im gehöltze zu verursachen. Hiervon ist bey dem artickel Laub mit mehrern gehandelt worden.

Lauch (spanisches): Man hat von dieser pflantze zweyerley sorten, die zahme und wilde. Die letztere ist von dem garten-lauch in keinem stücke unterschieden, nur daß der geschmack schärfer und stärcker ist. In den weinbergen findet man es häufig, und blühet im May und Junio; es ist dieses wilde gewächse dem magen schädlicher, als das gemeine garten-lauch. Es zertheilet den zähen schleim, treibet den urin und der weiber monatliche zeit. Ein pflaster daraus gemachet und aufgeleget, reifet und ziehet die geschwüre, und ist wider die bisse giftiger thiere gut; wenn es oft verpflantzet wird, verändert es sich in garten-lauch. Dieses letztern wurtzel hat eine cilindrische figur, bestehet aus verschiedenen zusammen gefügten weissen blättern, welche, wenn sie aus der erden genommen werden, sich zertheilen und grünen, der stengel wächset aus der mitte der zwiebel, an dessen gipfel eine weisse blüthe, so ins purpur fällt, hervor kömmt. Nach dieser folget eine dreyeckigte frucht, welche in 3 gehäusen länglichte körner hat. Die eigenschaft dieser pflantze bestehet darinnen, daß sie den leib erwärmet, und die groben säfte verdünnet, wenn sie gekocht genossen wird; ausser diesem aber verursachet sie blähungen, und ist den augen schädlich. Es soll hingegen die weiber fruchtbar machen, und den erd-schwämmen den gift benehmen, wenn die zwiebel in der asche gebraten und gegessen wird. Der saame des porreaux oder lauches wird gegen des winters ende etwa im Mertz in ein mist- oder ander garten-beet, da die erde gut und klar zubereitet worden, gesäet. Im monat Junio ziehet man die pflantzen gemach aus, und versetzet sie in andere beete von guter erde, machet mit dem pflantzer, in der weite eines halben schuhes von einander, etwa 4 zoll tiefe löcher; wenn man sowol die wurtzel als das kraut rein abgeschabt, drucket man die pflantze ohne gewalt, und gantz gemach in das loch; man umhackt sie bisweilen, und befeuchtet sie bey truckenem wetter, damit sie im winter einen dicken und weissen stengel bekomme. Ist die winter-kälte zu strenge, muß man sie bedecken oder in das gewächshaus setzen. Wenn sie etwa zu weit von einander stehen, muß man die pflantzen näher in ein ander beet zusammen setzen, und sie mit stroh bedecken, denn sonst würde man, ohne sie zu zerreissen, sie bey starckem frost nicht aus der erde ziehen können. Wenn der winter vorbey, läßt man etliche zum saamen stehen, oder man pflantzet zu dem ende einige andere besonders. Der saame wird im August-monat abgenommen. Je dicker der porreaux, je besser ist er, und obwol der saame, so hier zu lande gezogen wird, von guter art herkömmt, so artet er sich doch in unsern kältern gegenden etwas aus, daher muß man sich bemühen ihn aus Italien und Spanien, als seinem vaterlande kommen zu lassen. Will man nun den porreaux oder dergleichen lauch, von ausserordentlicher grösse haben, stecket man in dem zwiebel-kopf eine castanie, rüben- oder gurcken-

saamen,

saamen, so bekömmt sie eine gantz monströse dicke. Diese frucht ist eines der besten gemüse in der haushaltung, und giebt denen brühen, rind- und andern fleische, einen gantz angenehmen geschmack, und wird auch in den pasteten gebrauchet. Der saame sowol als die wurtzel, haben die kraft zu öfnen, wenn sie gestossen und in ein glas wein gethan werden, die dosis davon ist ein quentlein. Der syrup von porreaux ist treflich vor die miltz-beschwerung, und die brühe davon, nebst der rüben, stärcket die brust, machet eine reine stimme, und vertreibet die heischerkeit. Weil kurtz vorher eines mittels gedacht worden, den porreaux ungemein groß zu treiben; so ist noch dieses hinzu zu fügen, welches noch gewisser und besser ist: Man nimmt dessen etliche körner, wickelt sie in ziegen-mist, und setzet dieses zusammen in die erde, so erlanget es eine ausserordentliche grösse.

Lavendel: Es ist dieses ein bekanntes garten-gewächse, und zählet man dessen wol siebenderley gattungen, die insgesammt, durch zertheilung der stöcke und ihrer holtzigten stauden vermehret und fortgepflantzet werden. Es hat aschgrüne schmale blätter und braun-blaue blümlein, wie eine ähre gestaltet. Der saame ist schwärtzlich, und kan auch dadurch die vermehrung geschehen. Der großblätterige lavendel, wird auch spieck, oder spicanarde genennet, wächset höher und wird zu einfassung der beete in den gärten gebrauchet. Es hat dieses gewächse einen ausserordentlich durchdringenden geruch, und in der artzeney grossen nutzen. Die blumen stärcken das haupt, dienen im schlag, catharr und flüssen, curiren den schwindel, vertreiben die blähungen, und kommen dem magen zu gute. Am kräftigsten ist das daraus präparirte saltz, wenn es im lavendel-eßig zu einem halben scrupel eingenommen wird. Das lavendel-wasser wird also gemachet: Man nimmt 2 starcke hände voll von dem lavendel, nebst einer guten hand voll rothen oder in dessen ermangelung gemeinen balsam, thut selbigen in eine gläserne bouteille, giesset eine kanne starcken branntewein darauf, vermachet sie mit einer blase wohl, und setzet es die gantzen hundes-tage durch in die sonne, daß es auszichet. Dieses wasser ist vortreflich in quetschungen, allerley flüssen, und die blessuren und wunden damit zu waschen. Ein decoctum davon vertreibet äusserlich die unreinigkeiten der kinder und erwachsenen auf dem haupte, wenn der kopf, so warm als es zu leiden, damit gewaschen wird.

Lauf: Heißt bey der jägerey ein lichter platz, welcher mit hohen tüchern eingestellet ist, und auf welcher der herrschaft das wildpret vorgejaget wird, daß solches von denenselben aus dem jagd-schirme im vorbey-laufen geschossen oder gehetzet und gefangen werden könne. Vor den lauf- oder quer-tuch werden manneshohe blend-sträucher gestecket, daß das wild nicht alles auf dem lauf sehen kan. Wo der schuß aus dem schirm nach den krum-ruthen zu gehet, werden auf die ober-leinen reiser gestecket oder reiß-stangen dahin gestecket, zum zeichen, daß es daselbst nicht sicher sey.

Lauf- oder Erd-Dohnen: Ausser denen dohnen, so in den ersten theil dieses haushaltungs-lexici unter Dohnen beschrieben worden, hat man noch eine art zum schnepfen-fange. Hierzu werden 2 fingers dicke stöcke genommen, und wo man vermuthet, daß schnepfen laufen, gegen einander als ein triangel gestecket, jedoch oben nicht gar zusammen, und an jedem stocke wird eine schleife aufgestellet.

Laufen: Dieses wort wird von den aalen gebrauchet, an statt daß von den andern rogenen fischen gesaget wird, sie laichen oder streichen.

Laufer: Ist bey dem mahler der stein, so mit der hand geführet wird, die farben auf dem farbe-stein zu reiben. Bey den apotheckern der stein, womit die präparata und zarten pulver auf dem reib-steine gerieben und zugerichtet werden.

Läufer, siehe Läufer.

Lauf-hunde: Sind eine art von stöber-hunden, die ein thier so lange verfolgen, und allezeit, wenn es rasten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemachet, und von denen nacheilenden jägern, welche aber unterlegte pferde haben müssen, gefangen wird. Man nennet sie auch sonsten parforce-hunde.

Lauf-platz, siehe Lauf.

Laufft: Ist ein jäger-wort, und bedeutet die beine eines hirsches, oder andern wilden thieres. Forne über den läuften eines hirsches sind die blätter oder büge und hinten über den läuften die keulen.

Lauf-tuch, Roll-tuch: Ist bey der jägerey dasjenige tuch, mit welchen die rundung oder das jagen vor den lauf zugestellet wird, und welches, wenn das wildpret auf den lauf soll gejaget werden, aufgehoben oder zusammen gezogen wird. Der höhe nach sind sie gewöhnlich 5 ellen, in der länge aber unterschieden. Sie werden oben an der linie befestiget, daß man sie auf- und zuziehen kan, wie etwa gardinen oder vorhänge vor den betten. Auf jeder seite stehet ein jäger, der sie nach dem befehl des jägermeisters auf- oder zuziehet.

Lauge: Insgemein wird unter der lauge verstanden,

wenn siedend heisses wasser auf harte holtz-asche gegossen, und das scharfe saltz daraus extrahiret wird, in welchem man hernach, vermittelst der seife, das leinen geräthe weiß wäschet. Es ist auch das wort auslaugen in der chymie gebräuchlich.

Laugen-asche, Seifensieder-asche: Ist diejenige asche, wovon die lauge gemacht worden, die man in der haushaltung und zum seifen-sieden brauchet. Der autor der öconomischen sammlungen sagt im 4ten stück, daß er solche allen andern arten vom dünger vorziehe. Auf ein stück feld von ein dreßdner scheffel aussaat brauche man 14 bis 15 tonnen: So aber etwas dünger dazu käme nur 4 bis 5 tonnen. Bey mittel-äckern thue solches nur alleine gut, bey nassen und sehr scharfen aber wenig würckung. Ferner sey solche nicht anders als das zur saat bereitete feld zu streuen. Auf die bemoosten wiesen und gärten wird sie spate im herbste mit nutzen gestreuet: Denn das moos wird dadurch gäntzlich verzehret. Wenn man mit unausgelaugter asche die erbsen, wicken und bohnen bestreuet, thut es grossen nutzen. Es muß aber geschehen, wenn man einen tüchtigen regen vor sich siehet.

Laugen-korb: Ist ein grob geflochtener, oder auch nur von höltzernen sprossen zusammen gesetzter und unten etwas spitzig zulaufender korb (allerdings wie ein quarck-korb) welcher auf zweyen langen quer-höltzern stehet, und wenn man eine wäsche hat, über die wasch-wanne oder über das wasch-faß gesetzet, und das ascher-tuch oder der laugen-sack inwendig hinein gehänget wird, damit, wenn man vorhero ein wenig stroh darunter gebreitet, die asche darauf geschüttet, und das wasser hinein giesset, die ausgelaugte asche darinnen zurück bleiben, und nicht mit in die wäsche kommen möge.

Laugen-sack: Ist ein stück grober leinewand, ohngefehr 3 bis viertehalb ellen lang, und drittehalb bis 3 ellen breit, welches über den laugen-korb, oder, wo dergleichen nicht vorhanden, nur über das wasch-faß gebreitet wird, die lauge dadurch zu seihen, daß nichts von der asche mit durchlaufe.

Laugen-topf: Ist ein grosser eiserner, küpferner, oder auch nur irdener topf, welcher mit asche und wasser angefüllet, und also die lauge darinnen gekochet wird.

Laurier, siehe Lorbeer-baum.

Laus: Es ist dieses ein sowol menschen als thieren höchst beschwerliches ungeziefer. Reiche sowol als arme sind dieser beschwerlichkeit unterworfen, dazu eine unordentliche und unmäßige lebens-art das meiste beyträget, und sind gemeiniglich diejenigen diesem übel am meisten unterworfen, welche viel klebrichte und schleimichte sachen, sonderlich feigen, rosinen, brust-beeren, äpfel und dergleichen geniessen. Wie denn auch eine angewöhnte unreinigkeit, da man weder wäsche noch kleider ändert, sich in unreine betten leget, und mit leuten, die mit solchem ungeziefer behaftet sind, öfters umgehet, die vornehmsten ursachen sind. Wem es nun ein ernst ist, davon befreyet zu seyn, muß zuförderst seine lebens-art ändern, sodann 2 bis 3 mal zur aderlassen, den leib reinigen, und folgender pomade sich bedienen. Man nimmt 1 loth scabiosen-saft, anderthalb drachma weisses niesewurtz-pulver, 2 loth terpentin und eben so viel schweine-schmaltz, und bestreichet sich mit dieser salbe. Wer aber sich derer nicht bedienen will, der wasche sich 7 oder 8 tage hinter einander mit warmen wein-eßig, und zwiebel-saft. Oder man nimmt venedische seife, so viel als genug, vermischet und reibet selbige mit getödtetem queck-silber, daß es zu einer salbe wird, bestreichet damit die örter, wo dieses ungeziefer sich aufhält, so muß es sogleich sterben. Oder man nimmt sammet-blumen, (passe-velours) läßt sie zu einer lauge sieden, und wäschet den kopf damit. Oder man bestreichet den ort mit saft von pfriemen-kraut mit rüb- oder wacholder-öhl vermischet, oder das decoctum von staphisachora. Oder auch es wird in einem glasirten topf weyrauch und speck, eines so viel als des andern zusammen wie eine salbe gekochet, durch ein sieb gelassen, und sich damit gesalbet. Mit ziebeth und campher vertreibet man alle läuse aus den kleidern. Wenn ein pferd oftmals den kopf schüttelt, oder sich kratzet; so ist es eine anzeige, daß es läuse in der mähn oder auf den kopf hat; und da nimmt man junge schößlinge von tannen oder fichten, stösset sie klein, giesset eine gute lauge daran, thut ein wenig vitriol-wasser darein, wäschet ihm mähn, schopf und schwantz damit, so vergehen sie davon. Oder man nimmt scharfen wein-eßig, und thut den vitriol darein, läßt es laulicht werden, und wäschet das pferd 2 oder 3 mal damit, es hilft. Oder man nimmt knoblauch und bircken-knospen, zerstösset es in einem mörsel, drücket den saft aus, und schmieret das pferd damit, so stirbt und vergehet das ungeziefer. Oder vitriol, lorbeer, wermuth, seifen, und die ausschnitte vom pferde-huf zusammen in frisch wasser gesotten, und das pferd damit gewaschen. Hernach alt schmeer, queck-silber wohl unter einander gemenget, und das thier damit geschmieret, oder auch nur mit warmen eßig oft gewaschen, tödtet dieses ungeziefer. Wo das rind-

rind-vieh läuse bekömmt, koche man toback, sevenbaum oder attich im wasser, und wasche das vieh damit, oder man macht quecksilber mit schmeer zu einer salbe, und schmieret es damit. Die hühner werden von diesen gästen bald befreyet, wenn man sie nur mit menschen- oder küh-harn begiesset. Denen tauben kan man sie vertreiben, wenn man wermuth und läuse-kraut unter einander sieden und über den andern tag den tauben-boden damit besprengen und fleißig abkehren läßt. Denen gänsen streuet man farren-kraut in ihre ställe, und wiederholet es 2 oder 3 mal in 14 tagen, so stirbet das ungezieffer. Die hunde soll man wohl in wasser schwemmen, oder 10 gute hände voll wilde kresse, wilden majoran, rosmarin, rauten und 6 hände voll gestossen saltz nehmen, solches alles zusammen im wasser kochen, wohl einsieden lassen, und mit einem guten theil solcher brühe die hunde gleich nach dem bade reiben und sauber waschen.

Lausch-netze: Diese werden von mittelmäßigen bindfaden gemachet, und die haasen lebendig einzufangen gebrauchet. Zu diesem fange hat man ein oder auch 2 lausch-garne nöthig. Die öfnung wird gleich den andern haasen-netzen, ferner etliche bund federlappen. Man verlappet vor dem holtze lang weg. Wo der beste ort ist, da die haasen gerne heraus rücken, stellet man die lausch-netze, also, daß wo die netze aufhören, die lappen anfangen. Quer vor den netzen auf 20 bis 30 schritte stösset man 2 stangen, 6 schuh hoch. Oben an der einen stange machet man eine dünne leine an, und ziehet selbige bis zur andern. In selbiger ist oben ein kloben oder rolle, wodurch die leine kömmt, welche bis an den ort, wo der jäger stehet, reichet. An diese leine werden etliche schellen oder glocken gehangen. Wenn nun der haase heraus oder hinein will, und unter der leine paßiret, oder kommt an den lappen bis zwischen die netze und schellen-leine, so rückt der jäger die leine mit den schellen, und lässet sie schnell herunter fallen, dadurch wird der haase geschreckt, und fähret in das netz. Des abends werden die lappen und netze weit vom holtze, des morgens aber nahe ans holtz gestellet. Der wind ist dabey wohl in acht zu nehmen, besonders des abends, daß er nicht vom zeuge zum holtze gehe; des morgens aber ist der beste fang. Es ist dieses eine bequeme erfindung, die nicht viel mühe kostet, und können diese netze viel jahre gebrauchet werden. An denen grentzen ist es nicht überall zu nahe erlaubet, weil dem nachbar dadurch kein geringer abbruch geschiehet. Wo auch einer macht hat, die rehe zu fangen, ist dergleichen lauschen auch nicht unnützlich, weil manches reh heimlich damit weggefangen werden kan.

Laut: Ist der jäger vom hals und horn, wenn er wohl schreyen und blasen kan. Laut sind auch die hunde, wenn sie hinter etwas herjagen und bellen. Einen guten laut hat das horn, so eine starcke stimme hat.

Lauterstall: Ist eine kranckheit der pferde, da sie das wasser so lauter wieder wegharnen, als sie es gesoffen. Solches ist ein zeichen einer bösen dauung: Dagegen sind dienlich heu-blumen in wasser gesotten, bis sie weich und mit einem tuch laulicht unten an dem bauch gebunden, ingleichen bibenellwasser zum tranck und unter das futter erlen- oder eichen-laub und rinde, ingleichen der saft von hühner-darm: Man löschet auch in dem trancke glüenden stahl ab, und menget roggen-mehl darunter, lässet es saufen, und reitet es gemach, daß es nicht stalle, bis es die noth dringet.

Lauwinen: Sind grosse lasten schnee, so von den hohen Schweitzer-gebürgen herunter stürtzen, alles was ihnen vorkömmt, niederwerfen, menschen und vieh ersticken, und häuser und ställe zu boden stürtzen. Ihr fall macht berg und thal erzitternd, und erreget einen solchen schall, als ob es donnerte. Es giebt auch erd-lauwinen, da das erdreich mit allen darauf befindlichen häusern, bäumen und gantzen wäldern herabschiesset und unbeschreiblichen schaden verursachet.

Laxieren: Ist ein wort, welches in der medicin gebrauchet wird, und heißt so viel, als den leib flüßig machen, oder zum stuhlgange bewegen, folglich ist es als magis & minus vom purgieren unterschieden, weil dieses mit mehr nachdruck den unter-leib zum auswurfe des unraths in den gedärmen veranlasset als jenes. Es ist auch die weise, den leib durch laxieren zu reinigen, mehr bey kindern und schwachen personen zu gebrauchen, als bey starcken und robusten cörpern. Denn wofern man zarte und empfindliche leiber durch heftig bewegende oder starck purgierende artzeneyen angreifen wolte; so würde daraus nichts als schaden vor die gesundheit erwachsen, wie vernünftige medici wohl wissen. Dahingegen stöhrer und ungeübte kerls in der medicin, durch ihr kühnes, heilloses und frevles unterfangen, gleichwie überhaupt, also auch hier, erbärmlichen schaden und unheil anrichten, und viele weit vor der zeit, wie unzählige betrübte exempel lehren, ins grab befördern. Ach! hüte sich doch ein jeder vor dergleichen verwegenen menschen-mördern.

Laxie-

Laxier-mittel: Weil nun im artickel Laxieren gedacht, daß selbiges vom purgieren, oder dieses von jenem dem grade nach unterschieden; so muß allerdings angezeiget werden, welche dinge eigentlich zu den laxier-mitteln gehören: Es sind derselben zwar eine sehr grosse zahl, jedoch soll der gewöhnlichsten und bekanntesten meldung geschehen. Nun finden wir zwar wegen einer idiosyncrasie sehr vielmal, daß bey manchen leuten eine speise oder ein tranck ein laxier-mittel abgiebet, da es sonst bey viel hunderten ja tausenden dergleichen würckung nicht hat; jedennoch aber ist dieses was ausserordentliches, daher wollen wir nur derer gedencken, welche, wo nicht bey allen, doch bey den meisten ihre laxierende kraft erweisen: Dergleichen nun ist das manna, die cassia, das rhabarbarum, die mechoacanna alba, tamarinden, schlehen-blüthen, aloe, wiewol von einigen diese beyden letztern zu den purgier-mitteln gezehlet werden, jedoch mögen sie gelinde heissen, woferne nicht durch eine starcke portion bey zarten subjectis purgantiae daraus gemacht werden. Der hochberühmte Hofmann nennet die aloen in dissertatione de selectis medicamentis mit Galeno das beste laxierende medicament, welches zugleich balsamisch und stärckend ist. Sehr gelinde laxieren die feigen, brust-beere (juiubæ) prunellen, rosinen, honig, datteln, der tartarus vitriolatus und tartarisatus, der cremor und die crystalli tartari, das arcanum duplicatum und sal armoniacum. Die sennes-blätter aber, welche einige auch zu den laxier-mitteln zählen wollen, sind in der that starck purgierend, und haben eine recht giftige eigenschaft an sich, daher, wenn sie nicht mit cicurirenden dingen versetzet werden, sie die grausamsten tormina, oder reissen und schneiden im leibe, verursachen, weswegen sie bey kindern niemal sollen gebrauchet werden. Auch sind die brunnen-saltze, als das seidschützer oder sedlitzer, ingleichen das epsamer oder englische saltz, wie auch die magnesia alba, laxierende mittel, welche alle den leib und die gedärme zum auswurf gelinde bewegen.

Leben: Dieses bestehet sowol bey menschen als unvernünftigen thieren in einer immerwährenden bewegung des geblüts durch das hertz und alle blutgefässe, oder röhren in den gantzen leib und in alle dessen theile, wodurch der so sehr zur fäulniß geneigte cörper in gutem stande erhalten wird. Denn solange das hertz und die puls-adern annoch beweglich sind, d. i. sich ordentlich zusammen ziehen und wiederum von einander geben, und auf solche weise die flüßigen theile durch alle gänge im gantzen leibe fort und herum treiben; so lange lebet auch die leibes-maschine. Sobald aber die bewegung der festen sowol als flüßigen theile also ins stecken geräth, daß sie nicht wieder in gang kan gebracht werden; so ist auch würcklich der tod vorhanden, daß man daher gar recht sagt: Dieser mensch oder dieses thier sey gestorben. Noch ferner könte das leben des menschen beschrieben werden, daß es eine erhaltung des cörpers vor seinem völligen untergange sey, dergleichen vermittelst des ordentlichen umlaufs des geblüts und anderer leibes-säfte, durch beyhülfe der gehörigen bewegung des hertzens und der puls-adern, auch elastischer ausdehnung und zusammenziehung der zäsern, ab- und aussonderung der schädlichen und wiedererstattung der verlohrnen guten und nützlichen theile geschiehet, als wodurch alle verrichtungen (functiones & actiones) in gehöriger und ununterbrochener ordnung fortgesetzet werden. Kurtz, es bestehet das leben des menschen hauptsächlich im umlaufe des geblüts und in bewegung des hertzens. Denn solange in dem menschen hertz und puls schläget, solange sagt man, daß er lebe; sobald aber das hertz stille stehet (als z. E. in starcken ohnmachten, doch ist hier noch motus intrinsecus sanguinis vorhanden), und das geblüte nicht mehr umläuft, alsdenn lieget auch alles im gantzen cörper darnieder und höret auf. Kan nun dergleichen bewegung nicht wieder zurück gerufen oder hergestellet werden; so ist es aus mit dem menschen und das leben hat ein ende. Erhalten aber wird das leben, wenn alle ab- und aussonderungen richtig geschehen, und durch annehmung speise und trancks und derselben verwandelung in blut, die abgegangenen theile wieder ersetzet werden.

Leben: Wird gesagt von den gewächsen und bäumen, zum unterschied derer theile, so an ihnen etwa verdorret und abgestorben; dieselben müssen, wenn man dem baume helfen will, bis aufdas leben, das ist, bis an die gegend, da er noch grün und frisch ist, abgeschnitten werden.

Leben: Heisset man auch das fleischigte theil eines pferde-fusses, welches mit dem horn, oder huf unten und an den seiten umgeben ist. Wenn einem roß das leben auf der krone, oder sonsten wo es wolle, an dem hufe austritt: Nimm grünspan ein loth, quecksilber 1 halb loth, mache solches zur salbe und streiche es dem pferde auf; wo aber das leben nicht wieder zurücke will, so nimm getödtetes quecksilber, reibe es klein und streue es darauf, es wird wol zurücke weichen. So du aber siehest, daß viel eiter unten am schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein eiter-bein darinnen zu seyn,

das mußt du mit einem kleinen zänglein heraus nehmen, und hernach diese salbe brauchen: Nimm honig ein halbes pfund, alaun 6 loth, grünspan 3 loth, dieses zu einer salbe gemachet, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das pferd mit einschlagen warten, damit die hitze nicht hinein komme; ist es im sommer, so nimm darzu eiter- oder heider-nesseln, saltz, eßig und eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im winter, so nimm sauer-teig, saltz, eßig und rothen bolus, und schlag ihm damit ein. Das pferd muß aber allemal im abnehmenden monden gar dünne ausgewürcket werden. Wenn sich ein pferd an den huf tritt, daß das leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zerstossenen kalch, mache mit dem weissen von einem ey eine salbe daraus, und lege sie alle tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende leben mit einer salbe, welche von einem loth grünspan, 3 loth gebrannten kupfer, und dem weissen von 6 eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der huf dabey mit horn-salbe wohl geschmieret werden.

Lebendiges holtz: Wird das schlag- oder unter-holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die höhe wächset. Solches bestehet einig im laub-holtz, denn das tangel-holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-art: Unter dieser ausdruckung wird insgemein die mäßigkeit oder mäßigung in den also genannten 6 nicht-natürlichen dingen verstanden, auf welche ein jeder, er sey gesund oder kranck, genau achten muß, jener, daß er sich vor kranckheiten verwahren, dieser aber, damit er nicht durch eine unordentliche lebens-art in ungesundheit verfallen möge. Daher sagt man von einem, welcher ins gelag hinein lebet, und bereits anfänget zu kränckeln, daß er sein leben nicht hoch bringen werde, woferne er nicht eine andere und gute lebens-art zu ergreifen sich entschlüssen würde. Also wird die lebens-art von der diät, welche ein jeder hält, verstanden. Von der lebens-art reicher und vornehmer leute führet der berühmte medicus Herr Hofrath und Professor D. Heister in seinem medicinischen hand-buche pag. 8. §. 9. folgende gedancken: Weil viele der lecker-mäuler vornehmer und reicher leute durch unordentliche lebens-art sich verderben, daher wollen sie rath und hülfe von den medicis haben; als müßten diese auf andere und kostbare mittel bedacht seyn, welche theils aus der apothecke, theils auch aus der wund-artzeney herzunehmen, womit man den reichen und schlemmern zu hülfe kommen könne, weil doch die unmäßigkeit schon von alten zeiten her eine ernährerin der ärtzte genennet worden. Solchemnach muß derjenige, welcher gesund bleiben und ein hohes alter oder langes leben überkommen will, eine genaue und vorsichtige lebens-art führen, d. i. er muß eine gute diät halten, nicht mehr essen und trincken, als er wohl verdauen und sein magen überwältigen kan. Er muß ungesunde luft und örter meiden, die bewegung nach speise und tranck einrichten, nicht zu viel noch zu wenig schlafen und wachen, das gemüthe in beständiger ruhe erhalten, auch fleißig acht auf das auszuführende geben. Denn dieses sind die dinge, welche alle artzeney-mittel, ein langes leben bey gesundheit dadurch zu überkommen, angepriesen werden, übersteigen. Man könte unter die üble lebens-art, als den gegenstand der lebens-art, mit referiren, wenn sich mancher mensch bey der und jener bewegung des leibes, nicht so, wie es der gesundheits-zustand allerdings erfordere, bezeiget. Z. E. man hat angemercket, daß ein allzufestes binden der hals- oder auch hemde-binden, u. s. f. die eintzige und mittelbare ursache von kopf-schmertzen, augen-kranckheiten, bösen hälsen, betäubungen, schwindel, anwandelung von ohnmachten, nasen-bluten, u. s. w. gewesen. Man hat schon in vorigen zeiten beobachtet, was vor üble und vielmals betrübte folgen und würckungen die mit fisch-bein ausgesteiften lätze und schnür-brüste bey dem frauenzimmer durch dieses ausserordentliche einzwängen der brust oder unterleibes, hervorbringen. Es gehen selbige oft so weit, daß die frucht schwangerer frauen dadurch heftig leiden muß, und wol gar todt zur welt gebracht wird. Ein starckes zusammen krümmen e. g. beym schreiben, bringet öfters üble folgen, als z. E. das malum hypochondriacum, die gelbsucht, wenn die gallen-blase allzu sehr gedrücket wird, zu wege; anderer kranckheiten der brust und des unter-leibes hier zu geschweigen. Das übermäßige feste binden der knie-bänder lässet gleichfalls üble erfolge nach sich. Durch dieses binden wird der umfluß des geblütes gehemmet, und man weiß nicht allemal, wovon dieser und jener üble zustand sich äussert. In dem hamburgischen magazin, im 2ten bande pag. 624 wird erzählet, wie ein gewisser capitain auf den einfall gerathen, daß seine soldaten alle die hals-binden, und knie-bänder über dem knie sehr fest binden müssen, damit sie roth und von starcken waden aussähen, und sie starckes und gesundes ansehen bekämen. Sie wären aber

aber nach einer gewissen zeit, fast alle in eine besondere kranckheit gefallen, und verschiedene, des gebrauchs von allerley innerlichen und äusserlichen mitteln ohngeachtet, wie an einer scorbutischen fäulung gestorben, davon man auch derer, die man nach dem tode geöfnet, ihre innerlichen gliedmassen angesteckt gefunden. Daß dieser schlechte erfolg eines gesunden und starcken aussehens, von dem übermäßigen binden herrühre, wird niemand im zweifel ziehen. Denn wem ist nicht aus der erfahrung bekannt, daß auch die allerkleineste schmertzhafte zusammenpressung eines äusserlichen theiles des leibes, es mag nun solches durch binden, falten, ungleichheiten, härte und steiffe ꝛc. geschehen, beule, contusiones, und andere geschwäre, bey diesem aber vielmals gefährliche fieber entstehen. Von tragung knapper schuhe, weiß man aus der erfahrung leider! was sich davon zu äussern pfleget. Leichdorn, hühner-augen ꝛc. sind die gewissen folgen, worzu noch kömmt, daß durch dieses zusammenquetschen derer füsse, vielmals eine harte haut entstehet, welche die medici gallum nennen, so öfters aufbricht, und zu unartigen geschwüren sich resolviret. Hier sind auch die schuhe mit hohen absätzen nicht gäntzlich zu übergehen, die sowol manns- als frauens-personen zu tragen pflegen. Diese hohen schuhe machen, daß das fersen-bein, an welches die grosse sehne sich mit seinem hintersten ende beständig erhöheter, und der vordertheil vom fusse sich viel tiefer, als natürlicher weise, befindet. Die muskeln also, die den hintern fuß bedecken, und das untertheil des fusses, vermittelst der sehne, so dahin gehet, ausstrecken, befinden sich beständig in einer widernatürlichen verkürtzung, und die fordern muskeln, die den fuß forne beugen sollen, werden gezwungener weise verlängert. Leute die dergleichen schuhe tragen, können nur mit grosser schwierigkeit einen berg herab steigen. Es wird ihnen ferner beschwerlich, auch nur auf ebenen lande eine zeitlang, und zwar geschwinde zu gehen, da sie alsdenn wie die enten wancken oder die knie etwas gebogen und erhoben halten müssen, und mit ihren absätzen nicht gegen die erde zustossen. Aus eben diesem grunde können sie nicht so frey, als andere mit niedrigen absätzen, springen. Ja man bleibet auch sehr leichte damit hängen, und verursachet damit manchmal einen sehr gefährlichen fall. Dahero ist ein niedriger absatz sehr wohl anzurathen, als welcher alle arten von bewegungen erleichtert. Das liegen des nachts im bette ist öfters schädlich. Auf dem rücken beständig zu liegen, ist nicht ohne besondere empfindung. Es ist bekannt, daß dadurch das geblüte in seiner ordentlichen circulation gehemmet wird, und sich gegen die innern theile des leibes zuziehet. Es geräth sodann in eine stockung, und stellet dem also schlafenden menschen vermittelst der phantasie vor, als ob er starck gedrücket und geängstiget werde. Und dieses nennen sie das alpdrücken. Auf der lincken seite beständig zu schlafen, ist auch zu widerrathen. Denn das geblüt sencket sich mehr und mehr gegen das hertz, und verursachet also durch bedrängung der brust, angst und bangigkeit. Die rechte seite wird übrig seyn, auf welcher zu schlafen sich anzugewöhnen am vortheilhaftesten seyn wird. Die bett-stelle soll beym haupte nicht zu hoch seyn, damit der schlafende sofort nicht allzusehr zusammen und gegen das niedere theil des bettes zurücken möge. Wird ein solcher in etwas munter, und rücket gähling in die höhe; so hat man aus der erfahrung, daß sie sich öfters schaden gethan haben. Man muß also dieses meiden, und bey einer temparatur bleiben.

Lebens-geister: Unter dieser benennung wird derjenige subtile, flüchtige, leichte, würckende und ätherische eigenschaft an sich habende theil unsers geblüts verstanden, welcher anfangs zwar bey der empfängnis von den eltern auf die kinder gebracht, hernach aber durch den täglichen genuß speise und trancks aus dem von selbigen entstehenden chylo oder nahrungs-safte erneuert und vermehret, in verschiedenen theilen unsers leibes verbessert, sonderlich aber in dem künftig zubereiteten cerebro und cerebrello völlig ausgearbeitet, und durch den dienst der zu allen leibes-theilen gehenden nerven überall im gantzen cörper determiniret wird, damit dadurch die vereinigung des leibes mit der seelen, wie auch die bewegung, das wachsthum, empfindung, alle sinnlichen eigenschaften und functiones animales, mögen unterhalten und fortgeführet werden. Verfolglich sind diese lebens-geister ein principal-theil des menschen, wie sowol die berühmtesten medici statuiren, als auch die heilige schrift selbsten in der 1 Epist. an die Thessalonier am 5, v. 23 ausspricht, und von dreyen wesentlichen theilen des menschen redet, wenn es gedachten orts heißt: Euer geist gantz, sammt seele und leib müsse unsträflich behalten werden, auf die zukunft unsers HErrn JEsu Christi.

Leber: Es ist dieses eine beysammen liegende drüse im menschlichen cörper, welche der figur nach einem rinds-fuß nicht unähnlich und oben erhaben, der untere theil oben ausgehöhlet ist. Sie bestehet aus

einem stück, wiewol sie 2 bis 3 spalten hat. Das zur rechten liegende stück ist rund und weit, das zur lincken aber enge und spitzig. Diese 2 lappen werden durch einen spalt von einander unterschieden, dadurch die nabel-schnure gehet; das dritte stück des hintern theils ist viel kleiner, daher man sie auch in das grössere, mittlere und kleinere theil unterscheidet. Die leber erstrecket sich grossen theils über den magen, und bedecket denselben von fornen her, ist auswendig glatt und erhaben, inwendig aber etwas hohl und ungleich und enthält das gallen-bläsgen in sich; hänget von oben mit dem zwerg-fell durch ein besonders band zusammen, und ist bey menschen oft 4 pfund schwer; wiewol sie bey personen, die mäßig leben, sehr klein ist. Sie siehet dem geronnenen geblüt gleich, und ist von der hohl- und pfort-ader und einigen kleinen arterien des untern theils umgeben. In der leber wird aus dem durch die pfort-ader dahin gebrachtem geblüte die galle abgesondert, und meistens in das gallen-bläslein gesammlet, damit sie dorther zu gehöriger zeit könne geholet werden. Man findet zwar in der leber allezeit etwas galle, sie ist aber sehr dünne und hat auch fast keinen geschmack; da hingegen die, so in dem gallen-bläsgen sich findet, dick und bitter, und also mehr balsamisch ist, woraus erhellet, daß sie in diesem gefässe noch besser müsse ausgearbeitet werden. Hier ist zu observiren, daß die äste der hohl- und pfort-ader in allen theilen der leber ausgebreitet seyn, und daß die letztere dahin das blut treibet, jene hingegen dasselbe zurück führet. Die gemeinen kranckheiten, welche der leber eigen, sind die wasser- und gelb-sucht, die andern entstehen zufälliger weise. Bey entzündung der leber, wenn der schlucken oder ein durchfall dazu kömmt, ist es ein tödtliches zeichen, aber wenn sie sich auf die miltz ergießt, ein guter vorbote. Bey sothaner entzündung soll man hurtig 3 mal am arm und fuß zur ader lassen, dabey man aber auf die kräfte des alters sehen muß; daneben soll man 2 mal des tages erfrischende clystire setzen lassen, und alle drey stunden dem patienten kräftige hühner- oder kalbsbrühe, in welcher portulack oder salat-saamen gekochet, zu trincken geben, ingleichen eine tisane von hindläufte, wegerig und morellen mit etwas weniges zucker vermischet. Ein mehrers hievon ist in D. Börners physica pag. 540 zu finden. Die lebern der thiere werden zur speise, und etliche zur delicatesse gebrauchet, dabey aber zu mercken, daß die von vierfüßigen alten thieren überhaupt hart zu verdauen sind, und eine grobe nahrung geben. Die lamms- und kalbs-lebern aber sind verdaulicher, wie auch die gänse- und fisch-lebern, da sonderlich die quappen- welsen- und hecht-lebern unter die lecker-bißgen gerechnet werden. Von jeder findet man unter seinem articel genugsame nachricht. Nur dieses wollen wir hier noch anmercken, daß wenn man ausnehmende grosse gänse-lebern haben will, denen gänsen kein ander saufen als milch mit saltz und pfeffer vermischet gegeben werden darf. Hierdurch bekömmt man grosse gänse-lebern, es gehet aber am fette ab.

Leber-balsam, Malvasier-kraut: Von diesem gewächse hat man 3 unterschiedene arten. Die erstere hat eine überzwerge holtzigte wurtzel, eines kleinen fingers dick, mit vielen zäsern, daraus wachsen viel dünne, runde, holtzigte und rauhe stengel, auf anderthalb schuh lang, mit vielen länglichten blättern, dem tausendgülden-kraut oder isop nicht ungleich, ausgenommen, daß sie etwas breiter und nicht so spitzig sind, und gleich einer sägen eingekerbt. Oben am stengel bekömmt es schöne gelbe blüthen; es wächset in Franckreich an den hecken und blühet im Junio und Julio. Hier zu lande aber wird es in die gärten gepflantzet. Das 2te geschlecht hat ebenfalls eine harte holtzigte wurtzel. Die stengel und blätter sind dem vorigen in allem gleich, die letztern aber sind etwas breiter und kürtzer. Die blumen sind weiß. Die 3te sorte ist kleiner denn die vorigen beyden, hat eine lange gerade wurtzel des kleinen fingers dick, die blätter spitzig und schmal, wie der isop; hat einen spitzigen stengel einer spannen lang und gelbe blumen, wie die rheinblumen. Der bittere geschmack dieses krauts giebt genugsam zu erkennen, daß es warmer und truckener natur ist, und viel saltz und öhl bey sich führet. Es verstopfet den leib und treibet hingegen das wasser. Der saame, in wein getruncken, ist der leber dienlich, die decoction dieses saamens ist ein vortrefliches mittel wider die verstopfung des urins; wenn man dessen 6 untzen trincket. Das daraus destillirte wasser, sonderlich aus den blättern, ist der brust und vor den husten sehr zuträglich, hilft wider die gelbe sucht, und vertreibet das fieber und colick. Das kraut, als ein thee getruncken, dienet wider die wassersucht. In der artzeney werden aus diesem kraute allerhand extracte, wasser, conserven, syrupe, saltze und pillen verfertiget.

Leber-flecken, Diese haben ihre benennung nicht, als ob sie von einer üblen beschaffenheit der leber ihren ursprung hätten, sondern sie werden ihrer farbe wegen also genennet. Es bestehen aber solche leber-

flecken in einem ausschlage böser feuchtigkeiten, welche die weisse haut durch ihre braune und gelblichte farbe unscheinbar und fleckigt machen, übrigens aber verursachen sie keine sonderliche incommodität, und sind, wenn nicht auf die schönheit gesehen wird, gantz wohl zu ertragen, sie schälen sich auch vielmal in gestalt der wolgern von der haut ab. So wenig aber diese flecken empfindlich fallen, so gefährliche folgen können sie doch, wie die erfahrungen bezeugen, nach sich ziehen, wenn sie mit äusserlichen mitteln zurück getrieben werden, zumal wenn sie etwas erbliches sind. Wannenhero von erfahrnen medicis angerathen wird, solche mehr auswerts zu befördern als zu vertreiben, welches durch laxier- absorbir- und alexipharmacische mittel geschehen soll.

Leber-gebrechen, oder Leber-kranckheiten: Diesen sind insonderheit die pferde und das rind-vieh unterworfen. Was die pferde anbetrift, so ist es eine gefährliche sache, wenn die leber in denenselben mangelhaft wird: Man kan aber erkennen, daß einem pferde die leber verletzet, oder schadhaft sey, wenn demselben das maul gar trucken und dürre wird, daß kein schaum oder feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die zunge trucken und schwartz wird; wenn es auf das saufen begierig ist, wenig frisset, dabey aber hart mistet, oder zirchet, und sich nicht gerne auf die rechte seite leget, weil die krancke und schmertzhafte leber auf der rechten seiten lieget; wenn ihm auch der athem aus der nasen stinckend, und das weisse im augen gelb wird. Solchen zu helfen, muß man ihm die bug-ader schlagen, darauf nehme man süßholtz, rhabarbara, erdrauch, chamillen, odermennige, eberwurtz, anis, spicanard, wegerich mit kraut und wurtzeln, tabacks-blätter und endivien, siede es bey 2 stunden im wasser, seihe es durch ein tuch, und giesse dem pferd laulicht alle tage ein quartier in den hals. Man erkennet auch, daß ein pferd mangel an der leber hat, daran, wenn es nicht fressen will, kalten schweiß schwitzet, abnimmt und dürre wird; daher nehmet eicheln, birnbaum-mistel ein jedes 1 pfund, eichen-laub anderthalb loth, wermuth ein quentlein, salbey, tausendgülden-kraut, engelsüß, zitwer, jedes ein loth, lorbeeren ein halb loth; solches alles zu pulver gestossen, unter einander gemenget, und dem pferde jedesmal unter dem futter 3 nuß-schaalen voll zu fressen gegeben, hilft nicht allein der schadhaften leber, sondern ist auch gut vor das husten und keichen, oder so einem pferde sonst was im leibe fehlet. Man kan auch brunnen-kresse, endivien, leber-kraut, weyrauch nebst oben gemeldeten dingen unter das futter mengen. Wenn das rind-vieh keuchet und hustet, muß man in zeiten durch aderlassen, blasenziehen, purgieren ꝛc. zu hülfe kommen, ihn heil- und wund-träncke, so aus alant, tausendgülden-kraut, weissen andorn, ehren-preis, schafgarben, gundermann, sinau, maßlieben, johannis-blut, bestehen, mit wasser zubereiten und eine zeitlang eingeben. Im anfange, ehe noch andere zufälle dazu kommen, darf man nur isop in wasser kochen, oder den von schnittlauch mit baum-öhl vermischet, oder den saft von grünen beyfuß den vieh geben. Reicht eine hand oder löffel voll nicht zu, nimmt man mehr, und zwar das erste das beste.

Leber-kraut, Leber-klee: Die bothanici zählen gemeiniglich dreyerley arten dieser pflantze, nemlich das edele- stein- und stern-leber-kraut. Das edele leber-kraut, welches auch gülden-klee genennet wird, bekömmt viele haarige stengel und blätter, so dem klee gleichen. Im May bringet es auf jedem stengel eine lichtblaue blume. In den gärten aber findet man diese auch gefüllet, mit weissen, rothen, licht- und himmel-blauen blüthen, welche eher als die blätter hervor kommen. Die gantze pflantze auf die wunden geleget, heilet selbige. Einen halben löffel voll des pulvers von diesem kraut auf einmal in wein genommen, soll die brüche curiren, auch vor die entzündungen des halses und mundfäule dienlich seyn, wenn man sich mit dem gekochten wasser fleißig gurgelt. In molcken gesotten, und täglich eine kanne davon getruncken, treibet die galle gantz gelinde. Das gemeine stein-leberkraut breitet sich mit vielen fetten blättern weit aus. Die wurtzel ist wie eine haarigte welche wolle, womit sie sich an die felsen und steine der brunnen setzet. Das kraut ist auf der einen seite saatgrün mit vielen fetten blättern bewachsen, auf der andern seite aber bräunlicht. Gegen den May gewinnet es auf der grünen seiten viele kleine blättergen wie die meer-linsen, daraus fette, kurtze und dünne stiele wachsen, auf deren jeden man ein schönes blümgen, wie ein stern gestaltet, siehet. Es wächset an kalten, feuchten und schattigten orten, bey brunnen und an den steinen und blühet im May. Es führet gleichfalls nebst vielen terrestrischen theilgen, auch ein schleimig-öhligtes, wässeriges und flüchtiges saltz, welches aller säure widerstehet, und die scharfen und saltzigen feuchtigkeiten versüsset. Denen, die mit dem saamen-fluß behaftet sind, giebt man ein halbes quentgen des zu pulver gestossenen leber-krauts in einem weich gesottenem ey ein;

alle

alle morgen und abend ein halb quentgen davon in brühe eingegeben, thut wunder in der lungen-schwind- und wassersucht. Man machet auch aus diesem kraute einen syrup, welcher gleiche würckung thut, doch muß man acht haben, daß er nur gantz gelinde koche, damit er nicht zähe werde. Das stern-leber-kraut hat weisse und zarte wurtzeln, aus denen viereckigte stengel einer spannen hoch hervor kommen, welche mit gestirnten grünen und rauhen blättern, so dem weissen meger-kraut ähnlich, in gleicher distantz von einander, umgeben werden. Die weissen 4blätterigen blümgen geben einen angenehmen geruch; ihnen folgen rauche knöpflein, in welchen der kleine haarige saamen verborgen lieget; es blühet im May, und wächset in wäldern, wird aber auch in die gärten gepflantzet. Es wird auch von einigen waldmeister genennet, und hat mit den erstern arten einerley würckung. Im May pfleget man das frische kraut in brühen zu kochen, und solche täglich als eine blutreinigung zu geniessen; man leget es auch in weissen wein und trincket davon, so stärcket es die leber, befördert dauung, und macht lust zum essen.

Leber-wurst, siehe Wurst.

Leb-kuchen, siehe Pfeffer-kuchen.

Lecker-bißlein: Heisset man alle rare, kostbare und auf besondere schmackhafte art zubereitete speissen.

Leckritzen-holtz und saft, siehe Lackritzen.

Leck-werden: Sagt man von einem schiffe, wenn es schadhaft worden, so daß das wasser allzu heftig hinein dringet.

Leder: Ist die abgezogene haut eines zahmen oder wilden thieres. Solange sie noch nicht zubereitet ist, heißt es roh-leder. Es wird vielfältig eingesaltzen und ein starcker handel damit getrieben. Es schaffet einem hauswirth grossen nutzen, wenn er dasjenige, so er an sattler- und riemer-arbeit, als auch was er an kalb- ziegen- und schaaf-fellen im hauswesen brauchet, aus seinen fellen zubereiten und verarbeiten lässet. Wenn man feine brillen lange zeit conserviren will, müssen die brillen-gläser mit dem zartesten lanis-leder geputzet werden.

Leder-fresser: Wird ein pferd genennet, welches den fehler an sich hat, daß es das leder an den sätteln, halstern, ziegeln, zäumen und andern geschirre frißt. Wer einen solchen gaul hat, darf nur bibergeil, fuchs-schmaltz und wermuth wohl unter einander mischen, mit ochsen-galle vermischen, und alsdenn mit dieser salbe den ort, wo er anbeissen und fressen will, derb schmieren, so wird ers, wenn er etliche mal so angeführet wird, endlich wol unterlassen.

Leene oder Bache: Heißt bey den jägern eine wilde schweins-mutter.

Lege-gänse: Sind diejenigen gänse, welche ausgewintert werden, damit sie eyer legen, und junge ausbrüten. Je besser solche gewartet und gefüttert werden, je eher fangen sie an zu brüten. Ein mehrers siehe unter: Gans.

Legel: Eine art fäßlein, welches in der mitte ein mundstück hat, daß man daraus trincken kan. Die fischer auf der see pflegen es am meisten zu gebrauchen.

Legen: Wird von den pferden gesagt, und heisset eben so viel, als reissen oder wallachen.

Lehn, Lehn-guth: Dieses sind solche güther, deren nutzbares eigenthum jemanden, gegen versprechung der treue und gewisser dienste, überlassen wird. Ihren ursprung haben sie aus dem alten kriegs-wesen und zwar von den Deutschen. Man hatte keine geworbene soldaten, jeder freygebohrner Deutscher war einer, und was im kriege erworben wurde, gieng, einiges weniges ausgenommen, so denen heerführern zum voraus überlassen wurde, zu gleichen theilen. Diese erlangten nach und nach mehrers ansehen, und machten sich dadurch andere besonders verbindlich, wenn sie ihnen von ihren länderseyen, gegen dafür zu leistende treue und kriegs-dienste, einige stücke abtraten. Jemehr die Deutschen bey ihren wanderungen in andern reichen sich ausbreiteten, und neue länder einnahmen, um desto weiter gieng man auch nach und nach hierinnen, und in Italien scheinet dieses bey denen Longobarden zuerst seine rechte, form und gestalt erhalten zu haben. Doch sind die deutschen lehen von den longobardischen in vielen stücken sehr unterschieden, und die rechte der lehn-leute oder vasallen in jenen ansehnlicher als in diesen. Was die eintheilungen der lehn-güther anbelanget, so giebt es deren gar sehr viele. In ansehung des ursprungs sind sie entweder gegebene, welche von dem lehn-herrn denen vasallen gegen zu leistende dienste und treue gegeben worden, oder aufgetragene, wenn einer sein freyes allodial-guth einem andern, um von ihm schutz oder andern vortheil zu geniessen, als ein lehn freywillig unterworfen. In ansehung der erlangung haben wir neue lehn, welche einer zuerst erlanget, oder altväterliche stamm-lehn, die von seinen vorfahren auf ihn gebracht worden. Denn obgleich die lehn anfänglich so wenig erblich waren, daß sie sogar von dem herrn jederzeit frey wieder zurück genommen werden konten, so wurden sie doch mit der zeit, anfänglich auf lebenslang, sodenn auch

denen kindern, endlich auch den seiten-verwandten, doch gegen erneurung derselben und jedesmal von neuen zu leistende lehns-pflicht, überlassen. In ansehung ihrer beschaffenheit sind die lehn eigentliche, welche die natur der lehn-güther genau inne hatten, und uneigentliche, die davon auf verschiedene art abweichen. Die natur und das eigentliche wesen eines lehns beruhet fürnemlich auf viererley. Ein eigentliches lehn muß 1) ein grundstück seyn, 2) nur mit bewilligung des lehns-herrn durch dessen verleihung von einem auf den andern gebracht werden können, 3) wird dafür die lehnspflicht geleistet, und 4) solches durch gewisse und zwar kriegs-dienste, verdienet. Wenn eines von diesen stücken ermangelt, heißt es ein uneigentliches lehn, und deren sind fast unzähliche arten; die guten theils auch besondere namen bekommen. Wenn also in ansehung des erstern, statt eines grund-stückes geld, oder eine gewisse quantität victualien und dergleichen gegeben wird, so ist es ein uneigentliches lehn. In ansehung des andern haben wir lehn, die von ihren besitzern frey veräusert, oder nach ordentlichen erbgangs-recht sowol mit als ohne testament, sowol auf männliche als weibliche verwandten, nach den verschiedenen arten derselben, verlassen werden können. Bey dem 3ten stücke finden wir lehn, wo entweder gar keine lehns-pflicht, oder doch diese nicht eydlich geleistet wird. Sonderlich giebt uns das 4te unzählige arten von uneigentlichen lehn, nachdem entweder gar keine, oder hof-dienste, oder nur eine gewisse art von kriegsdiensten, oder sonst etwas statt der dienste geleistet wird. Zu den kriegs-diensten war nur der adel fähig, folglich konten auch nur adeliche lehn-güther erlangen; allein die verschiedene arten der dienste haben gemacht, daß man auch bürger- und bauer-lehn findet, welche mit solchen diensten und leistungen, wozu diese fähig sind, verdienet werden. Doch wir wollen uns hiermit nicht aufhalten, da es sich so kurtz nicht abhandeln läßt, auch nicht sowol in unser öconomisches, sondern in ein juristisches lexicon gehöret: Doch müssen wir hierbey noch einige nöthige anmerckungen machen, die auch einem landwirth nöthig und nützlich sind. Die erste betrift die pflichten und verbindlichkeiten eines lehn-mannes. Er ist nemlich seinem herrn nicht nur die versprochene dienste und treue schuldig, sondern er muß auch, so oft die person des herrn verändert wird, bey dem neuen die lehn von neuen suchen, welches die lehns-erneuerung heisset; er darf ohne einwilligung des herrn das lehn weder veräussern, noch mit schulden beschweren; und thut er dergleichen etwas, so heisset es ein lehns-fehler. Siehe dieses wort. Die andere betrift die rechte und freyheiten eines lehn-guths. Es wird durch gewisse dienste verdienet, ausser diesen ist es von allen steuern und anlagen frey, ausser daß bey besondern fällen, da es die ehre des herrn erfordert einen ausserordentlichen aufwand zu machen, demselben einige freywillige geschencke, und donativ-gelder u. s. f. gegeben zu werden pflegen. Der lehn-mann geniesset auch ordentlich gewisse vorzüge für andern unterthanen, und die wegen der lehn entstandenen streitigkeiten müssen in dem lehn-gerichten oder lehnscurie untersuchet und entschieden werden. Was die vererbung der lehn-güther anbelanget, so sind solche in soweit nunmehro erblich, daß sie auf die söhne ohne eine besondere einwilligung als lehnsherren vererbet werden. Wegen der seiten-verwandten muß man einen unterschied zwischen altväterlichen stamm-lehn und neuen lehn machen. In jenem, nicht in diesem, folgen sie ebenfalls nach rechter sipp-zahl, doch nur männliche und von der männlichen linie; in Sachsen wird aber über dieses noch erfordert, daß sie die mit-belehnschaft müssen erlanget haben, weil ohne diese niemand zur erb-folge in den lehn gelassen wird, doch muß in allen diesen fällen die erneurung der belehnung gesucht und erhalten werden.

Lehn-brief: Ist diejenige solenne schrift, welche unter des lehns-herrn unterschrift und siegel über die beschehene belehnung mit einem gewissen lehn-guthe, ausgefertiget wird. Es ist darinnen ausser dem namen des lehn-herrns und lehn-mannes eine umständliche beschreibung des lehn-guths, aller seiner zubehörungen oder pertinentzien, ingleichen aller derer gerechtsamen, welche zugleich mit verliehen werden, enthalten. Der lehn-mann muß also dahin sehen, daß alles fein umständlich, deutlich und hinlänglich ausgedruckt sey: Denn sonst heisset es: Non expressum, non concessum. Man richtet sich in dessen abfassung gemeiniglich nach dem letzt vorhergehenden.

Lehn-muthen: Ist so viel, als um die belehnung oder mitbelehnung anhalten: Es muß binnen der in den gesetzen vorgeschriebenen zeit geschehen. Man erhält dagegen einen muth-zettel oder muth-schein, worinnen der herr bekennet, daß die lehn zu rechter zeit gebührend gemuthet oder gesuchet worden.

Lehns-empfängniß, oder Belehnung: Ist, wenn auf vorhergeschehenes gebührliches anhalten, und abgelegten lehns-eyd, der lehns-herr dem lehnmanne,

manne, das lehn würcklich verleihet, und ihn mit besondern solennitäten, damit belehnet. Sie wird in die würckliche und eventuale eingetheilet. Jene hat statt, wenn das lehn eröfnet ist, und demjenigen, dem es anheim fället, oder im fall der veränderung des lehns-herrn dem das lehn schon besitzenden vasallen würcklich gereichet wird; diese aber, wenn jemand nur eine anwartung auf ein lehn hat, und im voraus den mit auf dem fall, wenn es ihm einst eröfnet werden möchte, beliehen wird. Dahin kan man in Sachsen die empfängniß der mitbelehnschaft rechnen.

Lehns-erneurung: Ist, wenn im fall die person des lehns-herrn oder lehns-mannes durch absterben oder sonst verändert wird, die lehn von neuen gesuchet oder gemuthet, und denn durch eine neue belehnung erhalten und erneuert wird. Die zeit, binnen welcher die muthung geschehen muß, ist ordentlich ein jahr; wer sich unterdessen nicht gemeldet, hat sich an erneurung der lehns-empfängniß versäumet, und ist, nach der strenge der lehns-gesetze, des lehns verlustig; doch wird dieser lehns-fehler manchmal mit gelde verbüsset. Die mitbelehnten sind darzu bey verlust ihrer mitbelehnten ebenfalls verbunden.

Lehns-eyd: Ist derjenige solenne eyd, welchen ein lehns-mann in person seinem herrn leisten, und dadurch ihm treu, hold und gewärtig zu seyn, versprechen muß. Er verbindet sich eigentlich nur zu lehns-pflichten, doch in manchen ländern ist er zugleich mit dem unterthanen-eyde verbunden. Er muß ordentlich in person geleistet werden, wenn der herr nicht aus besondern ursachen dispensiret.

Lehns-fehler: Werden die vergehungen der lehnsleute, da sie entweder wider die dem herrn gelobte treue handeln, oder die versprochene dienste nicht leisten, und dadurch des lehns verlustig werden, genennet. Zu der ersten gehöret, wenn sie etwas wider ihres lehns-herrn ehre oder nutzen unternehmen, wenn sie das lehn ohne seinen willen veräusern, wenn sie die erneurung der lehns-empfängniß auf begebende fälle nicht zu rechter zeit gebührend suchen, und dergleichen mehr. Dadurch werden sie ihres lehns verlustig, und es wird dem herrn eröfnet; doch mit dem unterscheide, daß wenn der lehnsmann keine kinder hat, solches auf die unschuldigen seiten-verwandten oder mit-belehnten kommt, sonst behält es der herr so lang, als noch einer von des verbrechers kindern und nachkommen in absteigender linie vorhanden. Es kan aber auch der lehns-herr dem lehns-mann den lehns-fehler schencken, da denn manchmal nur eine mäßige lehns-strafe erlegt zu werden pfleget.

Lehns-gesetze: Sind diejenigen gesetze und rechte, welche in ansehung der lehen und lehns-leute gegeben worden, und der letztern ihre pflichten und gerechtsamen, ingleichen, was sonst in lehns-sachen rechtens ist, bestimmen. Dabey muß man fürnemlich auf die besondern gesetze jedes landes sehen; wo diese nichts verordnen, richtet man sich nach den gemeinen deutschen gesetzen, wie sie in den sächsischen oder schwäbischen lehn-rechte enthalten. Das longobardische lehn-recht gilt nur, im fall in den deutschen rechten nichts ausgedruckt zu finden, und zwar nur in sofern es sich auf den zustand der deutschen lehn schicket.

Lehns-indult: Ist, wenn der vasall zu würcklicher empfangung der lehn, im fall er solche in der durch die gesetze verordnete zeit nicht erhalten kan, von dem lehns-herrn aus bewegenden ursachen einigen aufschub erhält. Es ist solcher deswegen nöthig, damit man sich an suchung der lehn nicht versäumet, und dadurch einen lehns-fehler begehet.

Lehns-revers: Ist eine schrift, welche dem lehnmanne von denen mitbelehnten ausgestellet wird, und worinnen sie sich zu denen bedingungen, unter welchen dieser sie in die mitbelehnschaft aufgenommen, verbindlich machen. Er enthält also dasjenige, was der lehn-mann ohne einwilligung der mitbelehnten mit dem lehn zu thun berechtiget seyn soll, und wird darinnen ein lehn-stamm ausgeworfen, welcher den mitbelehnten ohnbeschwehrt verbleiben muß. Die von dem lehns-herrn erhaltene confirmation desselben verbindet diesen nicht an die in dem revers enthaltenen bedingungen, wenn er nicht ausdrücklich auch in diese gewilliget.

Lehns-schulden: Sind solche schulden, welche aus dem lehn-guthe selbst von den lehns-folgern bezahlet werden müssen. Sie sind zweyerley art. Einige gründen sich auf die lehns-gesetze selbst, z. E. das geld, wofür ein lehn erkaufet worden, zu bezahlung der ritter-pferde, der eingebrachten mitgift der witwen, da die verwendung ins lehn ordentlicher weise präsumiret wird, der ausstattung der töchter und dergleichen. Andere aber erhalten ihre verbindlichkeit von der geschehenen einwilligung des lehns-herrn, oder der mitbelehnten und andrer lehnsfolger, und da werden nur diejenigen zu deren bezahlung verbunden, welche würcklich in selbige eingewilliget haben.

Lehn-stamm: Ist eine gewisse summe geldes, welche bey erlangung eines neuen lehns ausgeworfen wird,

wird, daß solche denen mitbelehnten oder andern lehns-folgern frey bleiben und ohne ihre einwilligung nicht beschweret werden solle. In ansehung des übrigen werths des lehn-guths behält sodann der lehn-mann freye hand, daß er damit machen und darüber verordnen kan, was und wie er will.

Lehn-tax: Wird in zweyerley verstande gebrauchet. Zuweilen heisset es so viel, als ein gewisser werth, vor welchen das lehn-guth angeschlagen, und kommt fast mit dem lehn-stamm überein. Im andern verstande bedeutet es dasjenige, was bey empfahung der reichs lehn am kayserlichen hofe zu entrichten.

Lehn-wahr: Ist zweyerley. Im eigentlichen verstande ist es dasjenige entweder überhaupt bestimmte, oder nach dem werth der güther einzurichtende geld, welches dem obereigenthums-herrn bey veränderungen zur erkenntniß seines ober-eigenthums von den besitzern bezahlet werden muß. Es wird entweder nur bey veräuserungen, oder auch in sterbe-fällen, eigentlich nur von den seiten-verwandten oder fremden, manchmal auch von den kindern selbst, entrichtet, und da heisset es ins besondere sterbelehn. Auf alle fälle wird es genennet, wenn es bey veränderung sowol des obereigenthums-herrn, als derer besitzer, es mag solches durch veräuserung oder todes-fälle geschehen, gefordert werden kan. In uneigentlichem verstande wird es auch bey lehngüthern gebrauchet für dasjenige, was für die ausfertigung des lehn-briefes und an cantzley-gebühren bey der belehnung bezahlet wird, und heißt auch der schreibe-schilling.

Leibeigen: Es giebt in vielen ländern in Deutschland annoch solche bauern und unterthanen, welche ihren herrn mit leib und guth dergestalt unterworfen und eigen sind, daß sie ohne dieser ihre bewilligung weder mit den güthern schalten und walten, noch für ihre personen selbst etwas unternehmen können, und das heissen leibeigene leute. Sie dürfen sich fürnemlich nicht von ihren güthern wegbegeben, sondern müssen sich erst deswegen mit ihrem herrn vergleichen. Ja sie dürfen an theils orten ohne deren erlaubniß nicht einmal heyrathen, dahingegen diese sie fortjagen, an andere vertauschen, verschencken, verkaufen, und mit und ohne die güther veräusern können. Und gleichwie ihre besitzende grundstücken denen herrn eigenthümlich zugehören, also können auch die leibeignen mit den früchten derselben, und überhaupt mit ihrer fahrniß, entweder gar nicht nach eignen gefallen gebahren, und sie weder unter den lebendigen noch insonderheit bey todes-fällen auf andere bringen, oder es ist doch dieses sonst sehr eingeschränckt. Man muß aber hierbey einen guten unterscheid machen. Der zustand der leibeignen ist nach den verschiedenen ländern bald härter, bald gelinder. An manchen orten haben sie gantz keine freyheit, und die herrschaften können mit ihnen machen, was sie wollen, sie aber über gar nichts von ihren sachen disponiren; und sind von den alten knechten fast in nichts unterschieden. An andern hingegen ist ihr zustand schon etwas erträglicher und freyer. Sie können eher zu ihrer freyheit gelangen; sie mögen sich frey verheyrathen, doch nicht aus dem dorfe, zu welchem sie gehören; sie können mit denen erbauten und erworbenen früchten und anderer fahrniß nach belieben schalten und walten, ihr erworbenes vermögen auch wol mit oder ohne testamente an andere überlassen. Doch sind sie an die güther dergestalt verbunden, daß sie mit solchen an andere veräusert, sie hingegen solche, ohne der herren vergönstigung, nicht verlassen können, und über dieses zu allerhand diensten und andern leistungen verbunden. Ihren ursprung wollen zwar einige von denen alten sclaven und Wenden herleiten, als welche, nachdem die Deutschen solche endlich überwunden, in diese art der knechtschaft versetzet worden; allein es ist dieses nicht ihr einiger ursprung, denn wir finden auch in Ober-deutschland und in solchen ländern, wohin niemals einige sclaven gekommen, ebenfalls leibeigene. Diese muß man also für ein überbleibsel der alten deutschen knechte halten, welche entweder von ihren herren keine mehrere freyheit bekommen, oder die sich auch wol, nach der geschehenen entlassung, weil sie doch sonst nichts zu leben gehabt, lieber wieder unterthänig machen wollen. Heut zu tage werden leibeigene, theils durch die geburt, wenn sie von dergleichen eltern gebohren worden, theils durch heyrathen, wenn eine freye person sich mit einer leibeigenen verheyrathet; doch wird an den orten wo die leibeigenschaft nicht so strenge, der freye mann durch heyrath mit einer leibeigenen nicht auch leibeigen, hingegen muß sich diese erst los machen, sonst behält ihr ehemaliger herr dennoch sein recht an ihr, theils durch freywillige unterwerfung, wenn sich einer mit wesentlicher wohnung an einen ort wendet, wo die leibeigenschaft statt hat. Auch die luft macht eigen, ohne daß deswegen eine ausdrückliche unterwerfung nöthig sey. Siehe Wildfang. Hingegen höret die leibeigenschaft auf durch die loslassung, welche entweder eine ausdrückliche oder stillschweigende ist. Jene geschiehet, wenn der herr einen unterthanen fortjaget, oder ihn auf sein ansu-

chen für ein gewisses geld, oder auch umsonst, los-giebt, diese hingegen, wenn ein leibeigner, mit vorwissen seines herrn, eine andere lebens-art erwählet, z. E. des studieren, ein handwerck und dergleichen: Denn wenn es der herr nicht weiß, benimmt ihm solches an seinen rechten nichts.

Leibeigenschaft: Ist ein zustand der bauern und unterthanen, vermöge dessen sie mit leib und guth dem herren eigenthümlich zugehören. Siehe Leibeigen. Es kommt hierbey die frage vor: Ob die leibeigenschaft der wirthschaft und dem aufnehmen eines landes zuträglich sey oder nicht? Man muß hierbey mit unterscheid antworten. Eine gäntzlich unumschränckte leibeigenschaft ist freylich dem flor der manufacturen und dem reichthum und macht eines gantzen landes wenig zuträglich, und befördert blos den nutzen einiger wenigen, die mit land-güthern versehen sind, wiewol auch letzteres in vielen stücken nicht schlechterdings zu behaupten stehet; allein eine nach richtigen gründen der politick und nach den grundsätzen eines staats klüglich eingeschränckte leibeigenschaft hat auch sehr grossen nutzen, indem sie ein land von vielen bettlern, müßiggängern und verschwendern zu befreyen, und sonderlich in ansehung des gesindes eine bessere ordnung einzuführen, sehr geschickt ist.

Leibes-kräfte, oder starck seyn: Nennen wir das vermögen, unsere gehörige arbeit ungehindert abwarten zu können. Jedoch weil immer ein mensch vor dem andern zu seinen verrichtungen stärcke und leibes-kräfte bedarf; so sagen wir auch, daß derjenige starck sey, und gute leibes-kräfte habe, welcher schwere arbeit ohne nachtheil zu verrichten fähig ist: Wiewol hierinne die gewohnheit sehr viel thut; gestalt wir wissen, daß dem ansehen nach oft sehr schwach und kleine personen, wenn sie von jugend an schwere und sauere arbeit zu thun gewohnt sind, solche viel leichter verrichten können, als grosse, und so zu sagen vierschrötige männer, wenn sie derselben nicht gewohnet, und werden diese davon heftig ermüdet, da jene es nicht empfinden. Es werden aber die leibes-kräfte durch ein fröliches und ruhiges gemüthe, reine, heitere und temperirte luft, wohl verdauliche, doch mäßig genossene speise und tranck, durch eine vorsichtig unternommene bewegung, durch sanften und ruhigen, doch nicht übermäßig langen schlaf, treflich gestärcket, hingegen aber durch heftige gemüths-bewegungen, von sorge, kummer, traurigkeit und andern, sonderlich aber von unmäßiger venus-übung, überaus geschwächet. Wie hiervon der länge nach Hr. D. Börners medic. sui ipsius im 2ten theil pag. 164 u. f. kan gelesen werden.

Leib-gedinge, Leib-zucht: Ist ein nießbrauch, so einem weibe von ihrem manne oder auch dessen lehns-folgern, vor ihr ins lehn verwandte mit-gift ausgemachet wird. Seinen ursprung hat es noch aus den alten deutschen rechten, vermöge deren die weiber von den erbschaften ausgeschlossen waren, und von ihren verwandten nichts als den standesmäßigen unterhalt fordern konten. Wenn sie also verheyrathet werden solten, mußte der mann zugleich sich erklären, was er seiner künftigen frau ausmachen wolte, damit sie davon nach seinen tode standesmäßig leben können, denn sonst wäre diese last wieder auf ihre freunde zurück gefallen. In den neuern zeiten aber, da wir auch reiche weiber haben, ist der grund des leib-gedinges die dem manne zugebrachte mit-gift. So hoch als diese sich belauft, so hoch muß auch der mann der frauen ein gegen-vermächtniß aussetzen. Doch bekommt sie dieses nicht allemal würcklich, sondern statt dessen das leib-gedinge, nemlich die doppelten zinsen, wenn man die mit-gift und das gegen-vermächtniß zusammen, oder die vierfachen, wenn man eines allein rechnet, das capital selbst hingegen bleibt in dem guthe stehen, zuweilen wird denen witwen auch ein gewisses guth angewiesen, dessen nutzungen sie statt der sonst zu hebenden interessen geniessen. Siehe Witthum. Die frau kan das leib-gedinge nur fordern, wenn eine gewisse mit-gift oder ehe-geld dem manne versprochen worden; kan sie denn dessen würckliches einbringen erweisen, wozu auch des mannes bekenntniß, doch nur gegen die land-erben und söhne, nicht aber gegen die lehns-folger, genug ist; so wird die verwendung desselben in das lehn vermuthet, und sie bekommt das leib-gedinge; oder sie kan die versprochene mit-gift auch noch, nebst den von selbigen von zeit der vollzogenen ehe aufgelaufenen zinsen an den erben oder lehns-folger bezahlen, und das leib-gedinge dadurch gleichergestalt erhalten, und sie geniesset solches bis an ihren tod.

Leib-geld, Leib-pfennig: Ist ein gewisses stück geldes, welches bey absterben eines leibeignen, von dessen erben, wenn ihnen die erbschaft überlassen wird, dafür an den herrn bezahlet werden muß, wo nemlich dergleichen eingeführet ist.

Leib-schütze: Ist ein jagd-bedienter bey einem grossen herrn, welcher desselben aus- oder abgeschossenes gewehr hurtig, geschwind und reinlich inwendig ausziehen, behende laden, und dergestalt parat halten muß, daß er solches auf bedürfenden fall oder verlangen seines herren, gleich überreichen könne.

Leich, Leich-karpfen, siehe Laich.

Leich-dorn, siehe Hühner-auge.

Leichten: Heisset bey den ochsen so viel, als verschneiden oder reissen.

Lei-kauf: Nennet man die gewohnheit der gemeinen leute, da nach getroffenen kauf und geschlossenen handel, sowol der käufer als verkäufer, zu ihrer ergetzlichkeit, eine zeche zusammen machen, und eines herum trincken.

Leim: Ist ein kleberiges wesen, so da gebrauchet wird, holtz, leder, papier und dergleichen an einander zu kleben, oder zu leimen. Der tischer-leim ist der stärckste, und wird vornemlich von tischern, drechslern, zimmerleuten ꝛc. gebrauchet, allerley höltzer zusammen zu fügen. Er wird von den abgängen der schaaf-felle, ohren und füssen auch von ochsenfüssen gemachet, und wenn er soll gebrauchet werden, über dem feuer mit wasser erweichet. Nimmt man an statt des wassers branntewein, so hält er noch einmal so gut. Wenn man ungelöschten kalch mit süssen quarck vermischet, giebt es einen treflichen leim, so besser als tischer-leim zusammen hält. Von mund-leim, vogel-leim und kleister ist gehöriges orts gehandelt.

Leim-banck, Leim-gestelle: Es ist dieses bey der jägerey, oder vielmehr bey den vogel-fängern ein nöthiges werckzeug, und bestehet solches aus einem 2 schuh langen brete, in welchem einige löcher gebohret werden, die leim-spillen darein zu stecken, um selbige bequem forttragen zu können. Unten an diesem brete werden füsse gemachet, daß man es hinsetzen kan, wo man will. An der seiten der banck muß ein bretgen seyn, um, wenn man die leim-banck mit dem aufgezogenen leime, mit einem riemen oder leine an sich tragen und anhängen muß, nicht an die leim-spillen stosse. Es wird aber das werck zum krammets-vögel- und drosseln-fang am besten also eingerichtet: Man setzet bäume ein, etwa in der dicke von 3 spannen und 24 schuh hoch. Hieran wird eine lange stange angebracht, die oben an einem eisernen boltzen gehet, auf die weise, wie die stangen zum vogel-stellen gemachet werden, daß man die stange auf- und ablassen kan. Oben an der langen stange wird der quirl zu den leim-spillen gemachet, welches spitzen von einer starcken stange sind, und etliche aufwärts stehende äste haben, so meist armes dick sind, worein die leim-spillen eingebohret werden, also, daß 2 und 2 löcher einer querhand breit über einander kommen, und bringet man an jedem aste des quirls 2 oder 3 paar an. Hierzu werden nun die leim-ruthen verfertiget, welche von aspen- oder hasel-holtze am besten sind, in der länge von 1 und einem halben fuß, und nicht gar eines kleinen fingers dick. An einem ende werden sie etwas dünne zugespitzt, damit sie gehebe und leicht in die löcher können gestecket werden. Ferner müssen auch ruhe-böcke gemachet werden, daß, wenn die leim-stangen herunter gelassen werden, sie auf den böcken ruhen können. Derer leim-stangen oder leim-böcke kan man nach gefallen 4, 5 bis 6 haben. Hierzu muß ein guter zug auf einem freyen platze, wo keine hohen bäume zu nahe stehen, ausgesehen werden, und hierbey wird eine kleine hütte gemachet. Wenn nun der fang geschehen soll, ziehet man den leim des morgens frühe vor tage auf die leim-spillen. Nemlich, es wird etwas vogel-leim genommen, und an einer spille lang hinauf gestrichen, oder die spille in den leim eingetuncket, nimmt sodenn in jeder hand eine leim-spille, und drehet immer eine um die andere herum, daß sich der leim um beyde spillen bis gantz hinunter, da sie eingestecket werden müssen, herum drehe, und stecket sie eine neben der andern auf das leim-bänckgen. Früh, wenn der tag anbricht, hänget man die leim-banck an den hals, läßt die böcke oder den quirl herunter, und stecket die leim-spillen ein, ziehet sodenn die böcke wieder in die höhe, und setzet die lock-vögel unter und vor den leim-stangen herum.

Leim-baum, Fliegen-baum: Er wird von einigen vor das andere geschlecht des ilmen-baumes gehalten, weil er selbigem sowol am holtz als blättern gleichet. Jedoch ist selbiger dem rüster-baum noch viel ähnlicher, ausser daß dieser etwas kleiner laub, als die rüster hat. Der unterschied bestehet vornemlich darinnen, daß der leim-baum um ein mercklisches zärter und kleinjähriger, als der ilmen- und rüstern-baum ist, dahero auch dieses holtz gleich der rüster zur wagner-arbeit sehr dienlich ist, von denen instrument-machern aber vor jenen sonderlich zu violinen gebrauchet wird. Seine blätter wachsen im May und Junio, worauf viel hohle knoten zu sehen, so an der farbe grün, und theils groß, theils klein sind. In selbigen befinden sich kleine schmöchfliegen, und sehen eben so aus, wie diejenigen, so an dem jungen hollunder-holtze im sommer wachsen, welche knoten nach und nach schwartz werden, und zusammen dorren, die meisten aber gehen auf, und der schmöch verdorret. Welches auch die ursache, daß er fliegen-baum genennet wird; er lässet sich auch gleich den rüstern durch verpflantzung fortbringen, so ist er auch gut zum schnitzeln. Das holtz hat eine angenehme farbe, und kömmt daher in auslegung des täfel-wercks wohl

heraus,

heraus, weswegen es auch die tischler gern verarbeiten.

Leimen, Lehm: Ist eine gelbe, oder schwartze, oder rothe fette erde, welche mit wasser aufgelöset und gearbeitet, zum bau-wesen und ziegel-brennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in töpfer-lehm, welches der röthlichte, so gar fester art; kleber-lehmen, die wände davon auszukleben, und die weller- und fluhr-wände davon aufzusetzen, worzu sich aller lehmen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit stroh vermengen lässet; und ziegel-lehmen, dieser ist ein fluß-lehmen, zarte und gantz geschmeidig, daher, wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser arbeit kommender lehm fleißig durchtreten, und von allen steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im brennen zu kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste zeit zur lehm-arbeit in gebäuden, als die wände zu kleben, back- und brenn-öfen, auch scheun-tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im May, weil der lehm zu solcher zeit bald trucknet, und nicht leichtlich reisset. Wenn die lehm-arbeiter und kleber ein feld ausstacken, spitzen sie spreissel und schwache scheit holtz zu und passen solche in die balcken. Den lehm treten sie mit stroh ein und kleben damit aus. Aller lehmen, so entweder zum ziegel-streichen verbrauchet, oder zu tennen, estrichen, feuer-herden, weller-wänden, und anderer arbeit angewendet werden soll, ist im herbst im September und October zu graben, damit er über winters sich erliegen und ausgefrieren, und im früh-jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der lehmen ist dem vieh, und sonderlich den pferden schädlich, so sie dergleichen in dem futter ohngefehr bekommen; demnach, wenn ein pferd im stalle von den wänden, oder sonsten lehmen gefressen hat, und dadurch unlustig und mager wird, auch nicht wie sonsten fressen mag, soll man sade- oder sage-baum, wegwart-kraut, und dürren oder grünen beyfuß wohl klein unter einander hacken, und ihm unter dem futter geben, und wenn es gefüttert, es alsdenn reiten und saufen lassen. Man muß ihme das futter 2 oder 3 tage knap und dabey kein heu, es sey denn zuvor mit saltz-wasser genetzet worden, geben. Zum lehmen-land ist der mergel ein treflicher dünger, wovon unter dem wort Erdreich nachzulesen.

Leim-ruthe, Leim-spille: Ist eine ruthe von aspen- häseln- oder bircken-holtz, so mit vogel-leim bestrichen, und an die vogel stange gestecket wird. Sie sind 3 viertel bis ellenlang, und einen finger bis daumens starck. Wenn der fang angehen soll, wird an der ruthe etwas vogel-leim hinauf gestrichen und solche herum gedrehet, daß sich der leim herum ziehet. Am ende sind sie etwas zugespitzt, daß sie in die vogel-stange können gestecket werden.

Leim-stange: Ist eine geschlancke stange, an welcher die leim-ruthen eingestecket werden. Man nimmt dazu häseln- oder ander holtz und bohret 2 bis 3 paar löcher hinein, so 3 finger breit von einander. Einige schälen sie nicht, andere beschälen solche, und streichen sie mit grüner farbe an. Ein lustiger vogel-fang wird mit dem stein-kautze angestellet. Nach deren höhlen und horsten muß man sich erkundigen, und da sie sich in alten gemäuer und thürmen aufhalten, wo sie des abends heraus und morgens wieder hinein schlupfen, werden sie mit leim-ruthen oder schleifen von pferde-haaren leicht gefangen. Diesen bindet man auf eine an einer stangen befestigte scheibe, ziehet damit zu wald und busche, stecket die stange mit dem kautze in die erde und die leim-stange darneben. Wie nun alle vögel das eulen-geschlechte verfolgen, so fangen sie an zu schreyen, sobald sie den kautz gewahr werden, fliegen nach dem kautze, und fangen sich an den leimstangen. Ist man an einem orte fertig, gehet man weiter, und suchet seinen fang anzubringen.

Leim-tasche: Ist ein geräthe des vogel-stellers um die leim-spindeln darein zu stecken, ohne seine kleider zu verunreinigen. Sie wird von starcken leder nach der länge der leim-ruthen gemachet.

Lein-dotter: Ist ein kraut, so einen ziemlich hohen stengel treibet, dessen blätter roth, die blumen grün, und der saame in einem knopfe, gleich den mohn-köpfen, verschlossen ist. Es ist klar und weiß, eines angenehmen geschmacks, thut der brust und lunge gut, dienet zum husten und seitenstechen, lindert die rauhe kehle, und machet eine helle stimme. Aeusserlich gebrauchet, zertheilet es die geschwulst, und härtigkeit der nerven, stärcket die glieder, vertreibet die wartzen und flecken, und heilet fressende schäden.

Leinen: Sind lange fest gedrehete stricklein, welche von ihrem unterschiedlichen gebrauch ihre benennung erhalten haben; also hat man acker-leinen, ober-leinen, unter-leinen, wasch-leinen rc. welche behörigen orts erkläret zu finden.

Leinen-garn: Aus flachs gesponnen, ist der grund, ja das wesentliche stück, aus welchen unterschiedliche sehr nützliche und nothwendige manufacturen bestehen. Denn entweder wird pure leinewand, oder, nachdem das garn fein und weiß gebleicht ist, künstliche spitzen daraus gemachet, oder es wird auch in bereitung gewisser stoffe unter wolle, ja zuweilen

len gar bey seidenen manufacturen gebrauchet. Sonderlich giebt Schlesien dessen so viel aus, weilen daselbst unter dem gemeinen bauers-volcke grosse und kleine, alte und junge, männer und weiber sich des spinnens befleißigen, auch die männer mit ihren rauhen händen einen eben so zarten faden, als das frauenzimmer zu spinnen wissen.

Leinen-geräthe: Begreifet dasjenige leinene zeug, so in der haushaltung und zur menschlichen bekleidung nöthig. Eine gute haus-wirthin versorget sich zwar mit genugsamen leinen-geräthe, damit nicht so oft darf gewaschen werden, beleget sich aber doch nicht mit überfluß, sondern macht das übrige lieber zu gelde. Denn es verändern sich nicht nur die moden, daß es nach verfliessung einiger jahre fast unnütz wird, wenn man sich nach der facon andrer leute richten will, sondern es ist auch, wenn es noch so gut verwahret, allerhand unglücks-fällen unterworfen, zu geschweigen, daß es ein todtes capital ist. Sie muß alles in guter verwahrung und ordnung halten, damit man ein jedes, wenn man es brauchet, sogleich finden könne. Darüber hält sie ein ordentlich inventarium, und siehet von zeit zu zeit darnach, zehlet dem gesinde zu, was sie brauchen, und läßt sichs wieder zuzählen. Wird etwas wandelbar, so läßt sie es zeitig wieder ausbessern.

Leinewand: Es wird dieses zum unterscheid des aus seiden und wollen bestehenden gewerbes also genennet, und ist ohnstreitig eine der nöthigsten und nutzbarsten waare, so zum menschlichen leben gantz unentbehrlich ist, weswegen auch die leinwand-fabriquen alle andere an menge übertreffen. Sie bestehet aus allerhand sorten, als rohe oder ungebleichte und gebleichte, zarte und mittel, schleyer, kammer-glatt und gestreifte, item klare und grobe, gemodelte, geängelte, auf damast-art mit bildern, blumen und laubwerck künstlich durchwürckte, auch zuweilen von allerley farben durchmengte, flächserne und hänfene leinewand. Dieser handel ist in Deutschland selbst so groß, daß gantze schifs-ladungen voll nach Holland, Engeland und Spanien mit gutem profit versendet werden. Die Italiener, welche sonst nicht gern ihre waaren im tausch angeben, sondern lieber baares geld dafür haben wollen, sind auf die deutsche leinewand so erpicht, daß jährlich viel tausend stück leinewand gegen seide, zu botzen verstochen werden; und aus den deutschen see-städten ziehen die Engeländer ihre seegel-tücher. Die bekanntesten sorten sind die holländische leinewand, als die zärteste, feinste und dichteste, so in Europa gemacht wird; sie wird meistentheils aus schlesischen garn, und so fein gewürcket, daß die elle zu etlichen gulden bezahlet wird. Die schlesische leinewand wissen die Holländer also zuzurichten, daß sie vor eine holländische paßiren kan. In Sachsen, zu Zittau, Görlitz, Bautzen, und viel andern orten, wird eine leinewand gemacht, die fast noch besser ist. Diejenige, welche man in Westphalen, zu Bielefeld, Herforden, wahrendorp ꝛc. wo fabriciret wird, kömmt der holländischen am nächsten. Das sogenannte cammer-tuch, welches von der stadt Cammerich den namen hat, ist so fein und kostbar, daß es nur eine tracht grosser herren und reicher leute ist. In Sachsen und Schlesien weiß man die leinewand mit mancherley couleuren und figuren so künstlich zu würcken, daß dadurch dem holländischen cattunen-handel ein grosser abbruch geschiehet. Was das leinewand-bleichen anbelanget, so sind dazu nicht alle wasser geschickt; in Franckreich aber wird damit folgender gestalt verfahren: Sobald die leinewand von dem weber-stuhl kömmt, tauchet man sie in warm wasser, wäschet sie wohl, damit der unrath, so darinnen, heraus gehet, läßt sie trucknen, und abermal in laulichten wasser waschen. Lässet sie in warmes wasser, darinnen kühmist zergangen, werfen, und 24 stunden darinnen liegen; wäschet sie aufs neue in heissem wasser, stellet sie 5 bis 6 tage unter dem thau aufs gras, und begiesset sie bey sonnen-schein, thut sie in die lauge, so wird sie in 8 oder 10 tagen ungemein weiß und schön seyn. Wobey zu mercken, daß die lauge von recht scharfer asche, darunter asche von der attigwurtzel gemischet worden, seyn muß; auch soll die leinewand mit schwartzer seife gewaschen werden. Weil das bleichen eine sehr vortheilhafte wissenschaft ist, und wir unter dem titul Bleiche noch nicht besonders davon gehandelt haben, so wird es nützlich und nöthig seyn, allhier davon zu reden. Es ist aber schon bekannt genug, daß die schönste weisse und feinigkeit den leinen zeugen zu Harlem gegeben wird. Daselbst sind vor der stadt die sogenannten sand-porten, beym dorfe Blumendahl, allwo man damit folgender gestalt verfähret: Erst wird die leinewand in einer lauge eingeweicht, in welcher schon vorher andere leinewand gelegen. Darnach machet man eine besondere lauge von moscowitischer weid-asche, welche wir ins künftige auch beschreiben werden, allwo man alsdenn weiter davon lehren kan, was sie ist, und wie sie zu tractiren; denn dieselbe moscowitische ist gantz anders beschaffen, als etwa unsere gemeine weid-aschen. Doch dieses nur hier beyläufig! Wenn man nun davon lauge machen

will,

will, so wird sie in grossen eingemauerten kesseln gekochet, und so klar gemachet wie wein. Alsdenn wird solch beissend ding gantz kochend heiß auf die leinewand gegossen, und wenn es also etliche tage darinne gebeitzet worden, so wäschet man sie wieder in reinen wasser aus. Alsdenn nimmt man sie zur walcke. Solches walcken geschiehet also: Man thut etliche eymer gute butter-milch in höltzerne gefässe, die in die erde eingemauert stehen, und läßt sodenn die hineingeworfene leinewand immer nach und nach mit den füssen wacker in der milch herum treten: Und ferner auch wieder frische butter-milch zugiessen, und eben so verfahren, bis das faß voll ist. Und so läßt man die leinewand einige zeit darinne liegen, zuvor aber beschweret man das faß mit einem grossen gewichte, daß es recht gequetscht und gepreßt darinnen stecket. Nach verlauf von 6 bis 7 tagen, wird es geöfnet, und die leinewand heraus gezogen. Solte es noch nicht recht weiß worden seyn, so verfähret man damit nochmal also, wie vorhin. Sodenn wird die leinewand wacker gespielet und in flußwasser gewaschen, und von dar zur bleiche gebracht, und gebücket. Wobey dies anzumercken, daß bey einer jeden bücke die leinewand erstlich mit brauner seife allezeit gewaschen wird, und auch sogleich mit klaren wasser wieder ausgespielet. Nach jedesmaliger wäsche wird sie vermittelst einer maschine, so durch ein rad gedrehet wird, recht ausgerungen: Und so ferner auf die bleicher-plätze gebracht, und fleißig begossen. Wofern man es haben kan, ist das klare wasser, so durch sand und steinwege recht abgeheitert ist, freylich wol das allerbeste dazu, wie man solches hier in den harlemischen orten hat. Doch, wo die natur solches nicht giebt, muß man, so viel möglich, durch kunst zu statten kommen, und das wasser erst reinigen, damit die leinewand davon recht gläntzend und milde werde. Wenn man gesonnen eine leinewand zu präpariren, durch welche kein degen-hieb oder stoß gehet: So nimmt man gantz neue, starcke und dichte leinewand, leget sie doppelt, bestreichet sie mit fisch-leim, läßt sie auf einem glatt gehobelten bret trucknen. Nimmt hernach gelb wachs, hartz und mastix, jedes 4 loth. Lässet es mit 2 loth terpentin schmeltzen, rühret es wohl unter einander, und streichet alles auf die leinewand, bis die materie sich gantz eingesogen hat, so erhält man sein verlangen. Bey dem einkauf der leinewand muß man die augen aufthun; Denn wenn sie von ungleichen faden, kan sie durch die mandel zugerichtet werden, daß sie besser in die augen fällt. Wenn die hausmutter dem leinweber garn in die arbeit giebt, suchet sie, so viel möglich, dessen betrug vorzukommen. Sie wiegt ihm das garn zu, welches aber vollkommen ausgetrucknet seyn muß: Wenn sie die daraus verfertigte leinewand erhält, weichet sie solche 24 stunden in laulichten wasser ein, läßt sie in heissen wasser auswaschen und trucknet sie an der luft, so muß deren gewichte mit den gelieferten garne eintreffen. Die annen, so in der arbeit abgehen, betragen im gewichte ein weniges, und wenn man dem leinweber eine elle auf hundert davon paßiren läßt, ist es genug.

Leinewand (unverbrennliche): Dessen gedencket schon der grosse natur-forscher Plinius, und nennet es lebendigen flachs. „Er hat, wie er spricht, hievon „tisch-tücher gesehen, welche, nachdem sie bey ga„stereyen gebrauchet, ins feuer geworfen worden, „damit sie durch die flammen wieder gereiniget wür„den, aus welchen man sie viel schöner und weisser „bekommen, als wenn sie im wasser wären gereini„get worden. Aus diesem flachse wurden auch die „sterbe-kleider der Könige verfertiget, in welchen man „ihren cörper, wenn er solte verbrennet werden, zu „dem ende einwickelte, damit die asche der cörper, „von der asche anderer dinge, so zugleich mit verbrennet „worden, desto besser absondern konte ꝛc." Man darf nicht mehr zweifeln, daß dieser flachs nicht von einer mineralischen substantz, die sehr dichte und wollicht ist, herkomme, deren theilgen aus gläntzenden silberfarbigten und sehr zarten fäsergen bestehen, die perpendiculair neben einander liegen, und durch eine terrestrische materie vereiniget werden, welche verursachet, daß sie sich im wasser von einander absondern, der gewalt des feuers aber widerstehen können. Die Griechen haben dieses mineral bisweilen amiant, bisweilen auch asbest genennet. Jetziger zeit ist uns der amiant besser als ehemals bekannt. Auf dem pyrenäischen gebürgen verfertiget man daraus schnuren, kniebänder und gürtel, und wenn man mehr mühe und arbeit anwendete, als die einwohner dieser gebürge zu thun gewohnet sind, würde man recht artige dinge davon verfertigen können. Siehe Amiant.

Lein-kaben: Heisset man die von denen ausgedroschenen oder ausgefallenen lein-knoten übrig bleibende spreu, welche man unter die roggen-spreu zu mengen, und denen schweinen zu geben pfleget. Sie sind auch ein treflich gutes futter, die jungen gänse mit zu erziehen und in die höhe zu bringen.

Lein-kraut, siehe Flachs-kraut.

Lein-kuchen: Heissen die hülsen, oder das zusammen

gebackene überbleibsel von dem zu öhl geschlagenen lein-saamen. Man pfleget damit denen schweinen, ingleichen denen kühen, vornemlich aber den kalbe-kühen, das saufen anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des winters, sehr wohl gedeyen.

Lein-öhl: Wird aus lein-saamen geschlagen und gepresset, die zerstossene massa durchs feuer heiß gemacht, daß sie das öhl desto besser von sich gebe. Nach der auspressung bleiben die lein- oder öhl-kuchen übrig: Es ist ein gutes haus-mittel, wenn man sich verbrannt hat; man schlägt es etliche mal über das verbrannte.

Lein-saamen: Ist der saamen wovon der flachs gebauet wird. Er ist klar und gläntzend, eines öhlichten geschmacks, aber ohne geruch. Man läßt ihn 2 oder 3 jahr liegen, ehe man ihn säet. Wenn man ihn kauft, muß man zusehen, daß kein dotter, seide oder leitharl darunter ist.

Leinwand, siehe Leinewand.

Leipziger handlung: Bestehet sowol in manufacturen, in sachsen-landes natürlichen landes-früchten als commißion-waaren. Der wechsel-cours auf hamburgischen 100 thaler banco ist 135 a 37 in louis-blanc. Amsterdammer banco 135 a 37. Amsterdammer courr. 128 a 30. Wien 98 a 99. Augspurg 99 a 100. Franckfurt am Mayn 93 a 94. Breslau 99 a 100.

Leist oder Leiste: So man auch die grosse maus nennet, ist an einem pferde die gegend des hintern schenckels, welche sich, wenn das pferd gehet, dem bauch nähert, da die stösse und tritte mit den füssen gefährlich sind. Wenn einem pferde die leiste wächset, so brennet ihm mit einem glüenden eisen 5 striche dadurch eines stroh-halmes tief, darnach nehmet ein halb pfund honig, anderthalb pfund terpentin, 4 loth galbanum, 1 loth weyrauch, 1 loth mastix, 2 loth bohnen-mehl, anderthalb pfund hartz; diese stücke thut in einen topf, giesset ein nösel eßig darüber, und lasset es mit einander sieden, streichet sodann die salbe auf den brand, oder legets pflasterweise darauf, 9 tage nach einander. Oder nehmet ein glüend eisen, und brennet ihm eines stroh-halmes tief ins fleisch, zerlasset auch sogleich schweinen-speck, und thut ihn denselben warm hinein.

Leistel: Sind krumme stücken holtz, welche an einem rüst-wagen unten an die achse mit einem eisernen ringe, so die leistel-scheere heißt, und oben an die sperr-leiste an den leistel-ring gespannet wird.

Leisten an einem rüst-wagen, siehe Stemm-leiste.

Leite: Wird von den jägern ein langer niederhang von einem berge genannt. Hog-leiten, eine seite eines berges, mit waldung besetzet. Wein-leiten, berg-leiten, so mit wein-stöcken besetzet. Winter-leiten, wo der berg gegen mitternacht stehet, winter-seite.

Leite: Heisset auch ein langes nicht gar weites faß, mit einer grossen öfnung an statt des spundes, welches zu verführung der lebendigen fische über land gebrauchet wird.

Leiter, Letter: Ist ein gerüste, dessen man sich zum steigen bedienet. Es bestehet solches aus zweyen stangen, oder langen und leichten stücken holtzes, welche leiter-bäume genennet werden, und von fuß zu fuß mit kurtzen stecken, so an statt der stufen dienen, und sprissel oder sprossen heissen, zusammen gehänget sind. Ein haus-vater soll mit leitern von verschiedener grösse zu allerley in der haushaltung vorfallenden gebrauch versehen seyn, als mit feuer-leitern, mit welchen man bey sich ereignenden feuers-brünsten auf und in hohe gebäude kommen kan. Mit langen, kurtzen und einfachen garten-leitern, mit welchen man auf die hohen gipfel der bäume steiget, dieselbe zu beschneiden, oder welche auch das obst zu brechen und abzunehmen bequem sind. Mit doppelten garten-leitern, welche man zu beschneidung der spaliere in die gänge, und sonsten an solche örter setzet, wo man sonst keine gegenhältniß findet. Von der wagen-leiter siehe Wagen.

Leit-hammel, siehe Hammel.

Leithe: Weil die dörfer meistens im grunde zwischen denen bergen liegen, so theilen die einwohner ihre felder in sommer- und winter-leithen oder seiten. Die sommer-seite ist, wo die sonne mehr hinscheinet; da werden die feld- und garten-früchte um etliche wochen eher reif als auf der winter-leithe.

Leit-hunde: Die zur jagd von den jägern abgerichtete hunde nennet man leit-hunde. Derselben nutzen bestehet darinne, daß man durch dessen hülfe erfahre, ob und wo sich ein hirsch, thier, oder auch wol ein schwein aufhalte; ob es von holtze oder zu holtze gegangen, und das heißt auf weydemännisch bestätigen; ohne einen solchen hund, würde man oft vergebliche jagen anstellen, und der jäger sich gewaltig vergehen, auch manche unnöthige kosten verursachet werden; daher man den grossen nutzen eines solchen leit-hundes siehet. Man nimmt einen gemeinen hund dazu, doch der von guter art geworfen worden. Da suchet man denn einen wohl proportionirten hund aus, welcher nicht hochbeinig, damit er sich desto leichter gewöhnen könne, den kopf auf der erden zu tragen; auch muß der kopf starck und wohl behangen seyn, das ist, schöne lange

und breite ohren daran haben, welches nicht nur einen jagd-hund zieret, sondern auch eine anzeige guter art ist, auch soll die nase breit seyn. Ueber dieses siehet man gerne, daß er recht überein gezeichnet sey. Wenn dieser also zum leit-hunde ausgesuchet worden, muß man vor allen dingen ihn mit dem frasse und futter wohl in acht nehmen; wobey zu mercken, daß dergleichen hunde alle fette und nasse speisen, als suppen, fleisch, butter-brod ꝛc. schädlich, weil es ihm, da er nur zu gewisser zeit des jahres zu arbeiten hat, triefende augen, einen fetten, unvermögenden trägen leib machet. Hergegen füttert man ihn lieber mit trucknen brod, jedoch daß er zur genüge habe, und träncket ihn mit wasser. Wollen die hunde auch nicht wohl an das fressen, weil sie wenig bewegung haben, so kochet man ihnen fuchszunge, und bringet ihnen coriander in käse oder butter bey. Einige nehmen auch pfeffer, welches aber den hündinnen nicht gut, weil es ihnen die geilheit benimmt, daß sie nicht leicht wieder läufisch werden, so ist es ihnen auch zu hitzig. Ein leit-hund soll billig allezeit an seinem strick oder kette in seinem eigenen gehäuse liegen, damit er nicht zu wild werde, und herum gaffen lerne, auch daß er desto lustiger beym besuch sey. Doch kan man ihn wol dann und wann, auch ausser der zeit, da er exerciret und gearbeitet wird, ausführen, daß er menschen und thiere zu sehen gewohnet werde, und sich nachdem bey dem besuch an selbige nicht kehre, noch sich nach ihnen umsehe, sondern mit der nase fein an der erde bleibe. Die zeit, in welcher der leit-hund kan und soll gearbeitet werden, ist vom mittel des Mayes an bis im September, und zwar des morgens früh, es wäre denn, daß es gethauet oder geregnet, da man alsdenn mit seinem leit-hunde zu hause bleiben soll; denn die witterung ist durch die nässe verdorben. Indem der hirsch thauschlechtig; zu mittage bey grosser sonnen-hitze dünstet die witterung gleichfalls aus, und der hund kan der ferte nicht gewiß werden. Im winter, wenn es kalt ist und schneyet, ist noch weniger etwas mit ihm auszurichten, weil alsdenn die ferten aller thiere gar zu tief eingedrucket sind, und wegen der kälte leichte ausdünsten, so, daß ein hund nicht leicht die ferten von einander unterscheiden kan. Ein hund, welchen man zum leit-hunde abrichten will, muß jung seyn, wenigstens nicht viel über 3 viertel jahr alt, denn kein alter hund, wenn er erst verwildert, leichte etwas lernet, überdies ist das abrichten zum leit-hunde das schwereste mit, worzu ein hund kan gewöhnet werden. Wenn nun ein jäger seinen hund exerciren und bearbeiten will, so ziehet er mit ihm bey frühen morgen, zu erwehnten zeiten zu felde, und zwar auf festen boden und leeden, allwo die ferte schwer zu sehen, und die witterung subtil ist, damit er alsobald an dergleichen witterung gewöhnet werde, und sich der jäger auf ihn verlassen kan, im fall er auch selbst die ferte nicht erkennen könte. Wolte man aber denselben alsobald in weichen boden führen, wo die ferte tief, und die witterung starck, so würde man ihn nachhero in festen und truckenen boden wenig brauchen können. Die hunde sind einander der natur und temperamenten nach eben so ungleich, als alle andere arten der thiere, also findet sich auch wohl, daß man einen sonst schönen und wohl gewachsenen hund sich zum leit-hund erwählet, welchen man jedoch nach diesem als nichtsnützig todt schiessen muß; denn sie sind entweder allzuhitzig, saufen aus allen pfützen, und denen kan man es, durch lange entziehung des saufens bey grosser sommer-hitze, doch schwerlich, oder wol gar nicht, abgewöhnen. Andere sind ebenfalls wegen der hitze und begierde allzu flattrig, sehen immer in die höhe, und können mit der nase schwerlich auf der erden gehalten werden, ja sie fangen wol gar an laute zu werden, laufen auch von einer ferte zur andern, und sind unbeständig, welches alles schlechte tugenden eines leit-hundes sind. Andere sind gar zu träge, und haben gar keine hitze; wenn diese nicht durch die führung auf eine recht frische und tiefe ferte hitziger, und durch vieles freundliches zureden munterer können gemachet werden, sind sie nicht mehr als einen schuß pulver werth, doch muß man sich auch darinne vorsehen, daß man einen hund, er sey was art er wolle, nicht sogleich verwirft, denn es ändert sich oft der hund erst im zweyten, ja gar dritten jahre, und dergleichen werden manchmal die besten, drum muß ein jäger, der einen leit-hund abrichten will, grosse geduld haben, denn ein alter hund und junger jäger, und alter jäger und junger hund, sich am besten zusammen schicken. An dem leit-hunde brauchet man ein sogenanntes hänge-seil, woran er geleitet wird, dieses muß man nun also nehmen, daß man es nachgeben kan, wenn man mercket, daß der hund auf der ferte richtig ist, und wohl suchet, insgemein muß er 20 bis 24 schuh lang seyn: Es wird meistentheils von haaren geflochten, damit es desto besser halte; andere führen ein hänfenes mit haaren durchflochtenes hänge-seil. Das hals-band ist ein ordentliches jagd-halsband von leder, drittehalb finger breit unter dem halse mit einer schnalle, daß man es nach gefallen eng und weit schnallen kan, oben aber mit

einem

einem im leder fest gemachten eisernen rincken; in diesem wird das haar-seil geknüpfet, und der hund sodann unter freundlichen zuspruch bis zur ferte geführet. Wenn man ihn aber in seinem hause anbindet, so nimmt man, zumal bey jungen wilden hunden, gerne zarte ketten, damit sie ihnen nicht zu beschwerlich zu tragen werden. Beym zuge, und bey der abrichtung des leit-hundes mercken die jäger dieses an, daß man mit jungen hunden nicht gar zu nahe zu holtz richten, sondern bey die 30 schritte davon zurück bleiben soll, theils damit der leit-hund nicht das wildpret selbst zu gesichte bekomme, und darüber verlerne, mit der nase bey der erde zu bleiben, theils damit er das gelöß der haasen und des kleinen wildprets nicht rieche, auf ihre ferte gerathen, und alsdenn schwärmen lerne: Doch bey alten geübten hunden ist dieses nicht zu besorgen. Von der fütterung der leit-hunde ist schon anfangs meldung geschehen; daß man nemlich selbige mit brod und wasser speisen soll: Allein hierinne sind die jäger nicht alle einig, sondern wollen, daß man sie auf folgende weise füttere: Man nimmt nemlich guten hafer, und schrotet selbigen klein, läßt dabey gut brod von roggen und halb gersten backen, von dünckel oder spelt ist noch besser; das brod aber muß gut ausgebacken seyn; der schrot wird mit siedendem wasser in ein faß, worauf ein deckel, gebrühet, und etwas saltz, butter, rindern- oder schaaftalch dazu gethan; so wird auch das brod besonders eingebrühet. Wenn es eine weile gestanden, so quillet es; alsdenn drücket man das brod darunter, machet es etwas dünner, und giebt ihnen täglich einmal eine solche suppe, und einmal gut trucken brod zu fressen. Im sommer, und sonderlich währender behänge-zeit, ist es gut, so man ihnen einen tag um den andern milch an statt der suppe geben kan. Gewürtzte brühen aber sind den leithunden nichts nütze. Zuweilen aber alten faulen käse und gekochte krebse, oder nur die schaalen davon gegeben, ist ihnen sehr dienlich, denn es öfnet und verbessert ihnen den geruch. Vor allen aber müssen sie auch feine reine streuen oder lager-stätte haben, und täglich gesäubert und geputzet werden. Beym auszuge des leit-hundes ist unter andern sehr nothwendig, daß der jäger seine augen stets auf des hundes kopf, und seine mienen wende, und nicht hin und her gaffe; denn geschiehet dieses nicht, so fällt, sonderlich ein junger hund, gar leicht etwas an, daß ihme nicht allzu gerecht ist, und ziehet er also überhin, dadurch der hund sich denn gar leicht zum übergehen gewöhnet, und dieses geschiehet noch viel ehender, als daß er die kalte ferte suchen soll; wie denn das übergehen des hundes der gröste fehler ist. Wenn denn der hund in solchen stand gesetzet wird, so thut man ihn lieber weg, sonst prostituiret sich der weidmann nur damit. Von dem arbeiten der leit-hunde ist bey dem artickel Hund und Jägerey genugsame erwehnung geschehen. Daher nur noch dieses beym auszuge und arbeiten hier zu erinnern nöthig seyn wird: Nemlich, daß, wenn man mit einem junge hunde eins, zwey oder dreymal aufs höchste in einem tage zur ferte gekommen, es auf diesen tag schon genug sey. Wenn man etliche mal mit dem hunde ausgezogen, so muß man es dem hunde länger machen, und ihn einen tag um den andern arbeiten; fällt aber, wie fast alle junge hunde thun, der hund andere ferten an, die er nicht suchen soll, so muß man ihn deswegen nicht gleich mit schlägen tractiren, sondern man ziehet ihn nur mit glimpflichen worten davon ab. Ein harter hund, wenn er nicht recht thut, kan wol zuweilen mäßig mit dem hänge-seile geschnellet werden, bey einem weichen aber muß man es bleiben lassen. Ein hund, so 2 behänge auf sich hat, (d. i. 2 jahr gearbeitet worden) muß schon so viel thun, daß man sich einigermassen auf ihn verlassen kan. Im 3ten behänge aber muß er vollkommen gut und gerecht werden; daß er, so er zeichnet, genau die ferte mit der nase habe, drein zeige und stehen bleibe, und den kopf in die höhe werfe, bis man zu ihm gehe, auch nicht eher wieder fortschiesse, bis man ihm zuspreche. In währenden ausziehen mit dem hunde soll man ihn nicht vor den häusern an die knochen oder koth-haufen zu schnuppern und sich dabey aufzuhalten, oder in die fahr-glösen und wasser-pfützen einzufallen, gestatten, da muß denn der jäger das hänge-seil streng anziehen. Wenn der jäger mit dem leit-hunde zu felde und holtze ziehet, welches früh, sobald es tag wird, geschehen muß, so soll er nicht zu nahe ans holtz ziehen, weil die haasen, füchse und dergleichen da herum zu fahren pflegen, auch nicht in die frisch gepflügten felder. Denn bey dem erstern begehren die jungen hunde gern herum zu schwärmen, auf den andern aber lernen sie in die löcher schnuppern; darum ist es gut, daß man anfangs einen guten boden auf dem felde erwähle, und sich vorhero derer hirsche wechsel recht wohl erkundige; so kan man alsdenn auch des morgens frühe dieselbe mit dem hunde finden; die beste arbeit ist, wenn man eintzelne hirsche haben kan; sind ihrer aber mehr, und sie gehen aus einander, so fähret der hund von einer ferte auf die andere, und wird durch

die vielen ferten leicht zum schwärmen gebracht, weil er gern alles bey einander haben will.

Lenck-scheit: Sind zugehörungen eines gemeinen bauer- oder rüst-wagens.

Lenden: Wird das theil genennet, welches zwischen dem rücken und heiligen bein, aus 5 starcken und grossen wirbeln bestehet, und worüber man insgemein den gurt zu binden pfleget.

Lenden-braten: Sind schmale stücklein fleisch, so unter dem rückgrad des wildes oder geschlachteten viehes befindlich. Sie werden vor delicat gehalten, und entweder gespickt und gebraten oder in eßig geleget.

Lenden-kraut, Grind-kraut, spitziger Mangold: Wächset auf den wiesen und in gräben. Die wurtzel dienet für den scharbock, gelbesucht und dreytägiges fieber; äusserlich damit gewaschen für das jucken der haut, krätze und flechten, wie auch für das zahn-weh.

Lenden-stein, siehe Stein.

Lenden-wehe, siehe Gicht.

Lenne: Ist ein baum, so dem eschen-baum gleichet, und vor dessen geschlecht kan gehalten werden. Die rinde ist etwas kleinrißiger und das laub etwas kleiner. Er hat einen geraden stamm und ein zähes und festes holtz, so zu wagen-arbeit u. d. g. wohl zu gebrauchen. Der saamen siehet fast wie ahornsaamen aus, hat auch flügel und knötgen. In schlägen und gehauen ist die lenne wohl zu dulden. Er schiesset geschwinde in die höhe, unterdrücket das andere holtz nicht, und giebt schöne laß-reiser und stangen. Er ist werth, daß man ihn durch seinen saamen ziehet, jedoch will er guten boden haben, denn in sandigten kömmt er nicht fort. Man findet ihn im Hartzte und anderwerts.

Lentzen, siehe Martius.

Leonurus, wird auch africanischer feder-busch genannt: Treibet einen 2 finger dicken und 2 fuß hohen stamm mit schmalen blättern, worzwischen im August sich feine oranienfarbene blumen sehen lassen: Dieses gewächse liebet eine luckere sandigte erde und sonnenreichen ort: Bey truckenen boden muß man es begiessen und bey zeiten ins gewächshaus bringen. Die vermehrung geschiehet durch seinen saamen, als durch sencker, ingleichen durch abgeschnittene zweige, welche im Junio an einen schattigten ort gepflantzet und fleißig begossen werden.

Leopard, siehe Tyger.

Leopold-stück: Ist eine müntze, die der Ertz-hertzog Leopold Wilhelm zu Oesterreich ehemals schlagen lassen, und zwey gute groschen und acht pfennige am werth beträget. Jetziger zeit sind sie gar seltsam.

Lerche: Dieser kleine, aber sowol dem gesang als geschmacke nach sehr beliebte, und der farbe nach braunscheckigte vogel, wird wenigen unbekannt seyn. Er ist der erste, welcher den frühling ankündiget, und hecket in denen monaten May, Julio und Augusto, und brütet seine jungen in 10 oder 12 tagen aus. Er ziehet um Michaelis in grosser menge weg, und kömmt auf Lichtmeß wieder; da er denn sich bald begattet. Die lerchen hecken 2 mal in die besäeten felder, und bringen 3, 4 bis 5 junge, nähren sich mit gewürme, hafer, hirse und rübe- auch mit grüner korn-saat, davon sie besonders fett werden. Ihre liebhaber sind darauf so sehr erpicht, daß man sie zum öftern vor einen thaler auch 2 gulden die mandel bezahlen muß. Sie werden von allen nahe gelegenen orten in so grosser menge nach Leipzig gebracht, daß manchesmal blos in der accise davon 15000 rthlr. des jahrs berechnet werden. Es sind ihrer zweyerley gattungen, eine, welche hauben habet., die andere aber nicht. Ferner theilet man sie in die feld- oder korn- und in die heyde-lerche. Diese siehet zwar der feld-lerche gleich an farbe, auch so grau und braunsprencklich, hat aber einen kürtzern schwantz, ist auch dem leibe nach etwas kürtzer, und lieget gern an denen höltzern. Sie verräth ihre brut mit ihrem gesang, indem sie sich nahe dabey auf die bäume setzet, und lieblich singet, auch gleich jener im herbste wegziehet, und im frühjahr wieder kömmt. Im fluge kan man sie leicht unterscheiden, weil sie bogenweise fliegen, und einen trillenden laut geben. Hiernechst ist eine besondere art, welche man spies-lerchen oder krautvögelgen nennet. Sie liegen gern an rändern, wo sie auch ihre jungen brüten, sie fallen in die krautoder kohl-felder, und geben nur einen schirckenden einstimmigen laut von sich, kommen unvermerckt mit weg, und werden nicht sonderlich gefangen. In der medicin wird das blut und hertz der lerche in der wind-colicke und nieren-schmertzen gebrauchet, wie auch den stein-gries und feuchtigkeit von der nieren und blasen zu treiben. In der jägerey hat man allerley erfindungen, die lerchen zu fangen, davon unten ein mehrers soll gesaget werden.

Lerchen-baum: Ist ein sehr hochstämmiger baum, dessen rinde grob, geborsten, und inwendig röthlich wie bey der wacholder ist. Hat runde zweige, und von einem absatz zum andern gedrückte sprossen, wie weyden-gerten, einer gelben farbe, die wohl riechen. Er ist mit einem sehr dicken, langen, zarten,

ten, dünnen und haarmäßigen laube umgeben, welches im winter abfället, und verfaulet. Er ist der eintzige unter allen bäumen, welcher hartz hat, und seine blätter im winter verlieret; die blüthe ist leibfarbe. Er wächset auf dem Alp-gebürge in grosser menge; bringet im anfang des frühlings seine blätter, und die frucht wird im September reif. Am stamme dieses baumes findet man den sogenannten lerchen-schwamm, davon ein mehrers soll gesaget werden. Von den zweigen des lerchen-baums rinnet eine art weisses und truckenes manna, welches man manna von Brianzon nennet, weil es in grosser menge bey Brianzon einer stadt im Dauphine wächset, und eben so abführend ist, wie dasjenige, so aus Calabrien kömmt. Die rinde dieses baumes trucknet wie der tannen, ist aber nicht so hitzig. Wenn man ein drachma davon nimmt, reiniget es die schwindsüchtigen, und vertreibet die bösen feuchtigkeiten von ihnen aus. Das hartz oder pech, so lerchen-hartz heisset, kan eben wie von andern hartzbäumen gezapfet werden. Dieses hell citronen-gelbe, und so weich wie ein dickes öhl, wird unter dem namen des venetianischen terpentins verkaufet, aber öfters sehr verfälschet, welches jedoch sowol an der farbe als am geruche leicht zu erkennen ist.

Lerchen-falcke: Es ist dieses eine der lustigsten arten, die lerchen zu fangen: Man brauchet dazu einen kleinen doch edlen falcken, der dennoch dazu abgerichtet seyn muß; denn da darf es nicht viel mühe, sondern die lerchen drücken sich, sobald sie ihren abgesagten feind ansichtig werden, zur erden, vornemlich in der mause-zeit, und lassen sich lieber mit den händen greifen, als daß sie sich solten in die höhe begeben. Die zweyte art des lerchen-fanges geschiehet mit dem streich-garne, welches lang und enge gestricket ist, und einen spitzig zugehenden beutel in der mitte hat. Oben und unten dieses garns sind 2 stangen, die von 2 personen an solchen orten, wo man viel lerchen auf einem striche vermuthet, von morgen gegen abend zu, geführet, oder vielmehr an der erden geschleppet werden, und dieses zwar bey finsterer nacht. Hinten gehet einer, welcher den hammel oder beutel gantz auf der erden nachträget. Von weiten, nach dem streich-garne zu, machet man mit pfeifen oder sonsten ein kleines geräusche, daß die lerchen desto besser auf den strich gehen und einfallen. Die, so gefangen werden, müssen bald gewürget werden, damit sie durch ihr geflattere die andern nicht zurücke treiben. Die heyde-lerche, wenn sie fett ist, wird ebenfalls im herbste mit ruhr-vögeln in niedrigen und langen wänden gefangen, zumal auf dem striche, wenn sie wegziehen will. Die bauren in Franckreich bedienen sich noch eines andern mittels, dadurch sie mit geringer mühe und kosten bisweilen eine grosse menge lerchen fangen. Sie geben nemlich achtung, wo sich selbige am meisten aufhalten, und um sie desto mehr anzulocken, streuen sie hafer, und schlagen 3, 4 und mehr reihen kurtze pflöcker in die erde; knüpfen oben an die enden 24 bis 30 ellen lange stricke, und an denselben nahe an der erden, viele schlingen von doppelten pferde-haaren 4 bis 5 zoll weit von einander entfernet; sobald nun die vögel des hafers gewahr werden, fallen sie begierig darauf zu, da sie sich denn in den schlingen verstricken, und zuweilen auch nebst andern vögeln gefangen werden.

Lerchen-fang, Streichen: Ist etwas, welches das vergnügen des lerchen-fanges vermehren kan, so ist es gewiß durch beyhülfe des spiegels. Diesen nun wohl einzurichten, ist zu wissen nöthig, daß die eingesetzten spiegel, von reinem und hellem glase seyn müssen; anderer gestalt die lerche nicht darauf fällt, und wenn selbiger recht soll gemachet seyn, kommt er auf 2 thaler. Hierzu gehören auch netze oder schlagwände, welche also zu verfertigen: Man fängt mit einer masche an, und stricket selbige fort bis auf 380 alle auf einen bindfaden, und stricket nachdem in die breite auf 180 maschen, welche 1 und ein viertel zoll, von einem knoten zum andern weit sind. Nachdem wird die wand rund herum mit 3 drathigen zwirn oder feinen bindfaden vermaschet. Hierzu müssen die ober-leinen, fast eines fingers starck, von feinen ausgehechelten hanf, und auf 17 klaftern lang, die unter-leinen aber kaum halb so starck, und 13 und einer halben klafter lang seyn. Zu den saum-leinen nimmt man nur starcken bindfaden. Weiter gehören hierzu feine lange ruck-leinen, damit der lerchen-fänger nicht so nahe bey den wänden sitzen darf. Wenn nun das nöthige fertig, so geschiehet der fang also: Vorher aber ist zu mercken, daß der fang bey hellen sonnenschein geschehen und durch beyhülfe des spiegels und dessen glantzes die lerche angereitzet werden muß. Es wird aber der spiegel mitten gegen den wänden also angebracht: Man schlägt eine spindel in die erde, daß sie kaum 2 zoll heraus bleibe, setzet den spiegel darauf, machet an das eiserne häckgen das dazu gehörige leingen an, und nimmt es der lerchen-fänger, wo er sitzet, zu sich. Siehet man nun, daß lerchen gezogen kommen, so muß der spiegel mit der leine beständig gedrehet werden. Wird denn eine lerche solches gewahr, nähert sie sich, und auch wohl mit ihr

ihr der gantze schwarm. Sobald sie herunter nach dem spiegel fallen, muß man auch fertig seyn, die wände über sie zu rucken, und die lerchen bald auszulösen, auch selbige sofort wegzuschaffen. Der lerchen-fänger muß nicht frey, sondern in einer in die erde gegrabenen grube verborgen sitzen. Im übrigen fänget man auch die lerchen mit kleb-garne oder sogenanntem tage-netze, mit nacht-netzen und strick-garnen, von welchen allen in der sogenannten jäger-practica ausführliche nachricht zu finden ist. In den küchen werden die lerchen mehrentheils an kleinen spiessen mit speck gebraten; allein man kan sie auch als ein ragout zurichten, nemlich: Wenn sie gerupfet und ausgenommen worden, läßt man sie in zerlassenen speck und etwas mehl in einer pfanne braten; leget sie in einen irdenen asch, thut eine gute brühe und weissen wein, saltz, pfeffer und zimmet darauf, lässet es mit einander kochen, bis zu einer kurtzen sause, thut ein wenig orangen-saft dazu, und richtet an.

Lerchen-hartz: Dessen ist bey dem worte lerchenbaum zur genüge gedacht worden. Es wird an statt des ächten terpentins, welches nicht allemal wohl zu haben, gebrauchet, und kömmt an kraft und tugend jenem allerdings gleich. Es eröfnet, erwärmet, erweichet und reiniget, und bekömmt sonderlich denen schwind- und lungensüchtigen wohl. Wenn man oft und viel daran lecket, machet es die brust von den schleimigten und faulen feuchtigkeiten frey, reiniget nieren und blase, treibet den stein, befördert den harn, und hilft andern gebrechen mehr, sonderlich der harn-gefässe ab, heilet auch, mit campher vermischet, die krätze; und ist alleine, oder mit honig vermenget, als eine latwerge eingenommen, ein gutes mittel wider den husten und engbrüstigkeit. Aeusserlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden pflastern und andern artzeneyen genommen.

Lerchen-schwamm: An dem lerchen-baum, sonderlich wenn er anfängt zu alten, wächset ein schwamm, welcher schwartz, oder weiß; jener wird das männlein, dieser das weiblein genennet. Der weisse ist der beste, und muß groß, schön weiß, locker, mürbe, am geschmack erst süsse, hernach etwas bitter seyn. Er führet gelinde ab, nimmt alle saure, kalte, zähe feuchtigkeiten aus allen theilen des leibes weg, ohn ungemach oder gefahr; wird in allen langwierigen kranckheiten, fallender sucht, schwindel, schlaffsucht, engbrüstigkeit, miltz- gelb- und wassersucht nützlich gebrauchet. Nur dem magen ist er zuwider, darum er nicht wohl allein, sondern besser mit wenigem ingber, nelcken und zimmet versetzet, oder in aufgüssen und abgekochten träncken genommen wird. Ein stücklein davon mit etlichen mastix-körnern alle morgen im munde gekäuet, bewahret für dem schlag, und führet alle flüsse von dem haupte.

Lerchen-spieß: Ist ein von eisen verfertigtes küchen-geräthe, woran die lerchen und andre vögel gespiesset und auf dem rost gebraten werden.

Lese-holtz: Heißt die dürren zweige, die spähne und das gewürtzle, so dem armuth aufzulesen erlaubet wird. Siehe hievon ein mehrers unter Holtzlesen.

Lesen: Hat verschiedene bedeutungen: Von Aehrenlesen, Nachlesen, Weinlesen ist an seinem orte nachzusehen. Ausserdem heißt es aus dem caffee oder allerhand zugemüse als linsen, erbsen, hirse ꝛc. die steine und andern unrath auslesen, von dem salat die verdorbenen blätter ablesen ꝛc.

Letter, siehe Leiter.

Levante: Die länder, die in ansehen Spaniens oder der enge von Gibraltar gegen Osten liegen, sonderlich werden darunter verstanden die handels- und see-städte in klein Asien oder Natolien, in Syrien, Egypten und Archipelago, dahero diejenigen schiffe, welche solche befahren, levante-fahrers genennet werden.

Levcoje, oder Nelcken-veilgen: Es ist dieses eine blume, welche die schönheit und das ansehen eines gartens um ein grosses vermehret, weswegen sie auch einer besondern wartung und pflege würdig ist. Man hat verschiedene gattungen, als die gantz kleine und bleichgelbe, welche nicht sonderlich geachtet wird; die gelbe von mittelmäßiger grösse, und die gar grossen schönen, mit dicken, fetten und wartzigten grünen blättern; ein einiges gelbes blatt dieser letztern, deren an jeglicher blume 4 sind, muß einen gulden bedecken können. Der gefüllten gelben hat man zweyerley gattungen, als die kleinere und bleichere, die aber wenig geachtet wird, die grössere aber ist überaus schön, und wird deswegen gülden-lac-viol genennet. Alle diese arten der gelben levcojen bleiben selten über ein jahr lang schön, sondern die blumen werden im folgenden jahre gantz klein und schlecht. Die vermehrung der einfachen geschiehet durch den saamen. Weilen aber die gefüllten levcojen keinen saamen tragen, so muß man sorgen, recht guten zeitigen saamen zu bekommen. Diesen säet man im Martio und April in ein zubereitetes mist-beet, gefäß oder recht gute und fette erde, begiesset sie zuweilen mit laulichtem wasser, bis sie fingers lang erwachsen, und zum verpflanzen

tzen geschickt sind. Wann die pflantzen nun das fünfte oder sechste blatt bekommen, hebet man sie mit etwas erde aus, und setzet sie in ein fettes etwas luckeres erdreich, ordentlich nach der schnur bis man bey herannahenden herbst siehet, ob gefüllte blumen darunter befindlich sind, welche man in geraume geschirre, nachdem die wurtzeln ein wenig beschnitten worden, bringet, und etwa 8 oder 14 tage in schatten stellet, bis dieselben sich erholen, und einigermassen wieder zu ihrer lebhaftigkeit gelangen. Um aber rechtschaffenen guten saamen zu bekommen, muß man einige von allerhand farben einfache levcojen-stöcke, welche oben bey dem hertz-stengel schmale, denen gefüllten gleichkommende krause blätter haben, in gefässe verpflantzen, und bey angehender kälte in das wohn-haus in eine lüftige stube mit den gefüllten bringen, und bis in das früh-jahr bey mäßiger befeuchtung erhalten. Diese eingesetzte stücke werden im frühling in andere gefässe oder sehr fettes erdreich an einem sonnenreichen ort allezeit verpflantzet, und im herbste wieder aus dem lande genommen, und in geschirre gesetzet; und beruhet das gantze werck lediglich darauf, daß man sothane stöcke wenigstens 2 jahre zu keiner blüthe kommen lasse, „welches geschiehet, wenn man denenselben im sommer alle knospen abbricht," auf welche weise die kraft beysammen bleibet, und denen zu hoffen habenden blumen gute eigenschaften beyleget. Wenn man die stöcke, ohne blumen zu tragen, bis ins zweyte jahr erhalten hat, so pflantzet man selbige an einem sonnenreichen orte in sehr gutes mit alten mist gedüngtes erdreich, nimmt die überflüßigen neben-zweige bis an das hertz ab, luckert die erde um den stamm etliche mal auf, umleget sie mit guter düngung, und thut den grund bey truckenem wetter wohl begiessen, bis der saame zu seiner zeitigung gelange. Wenn man den saamen recht ziehen will, muß man acht geben, daß nicht zu viel schoten auf dem stocke bleiben, und ist diejenige sprosse am besten, worauf 1, 2 oder zum höchsten 3 blüthen stehen, oder man lässet auf den mittlern stengel 1 bis 2 und auf völligem stocke und allen zweigen nur 5 bis 6 blumen in den saamen gehen. Andere geben acht auf den saamen, der zu ende mit 2 zusammen gehängten blumen blühet; diese lassen sie stehen, und schneiden die andern blüthen alle ab; andere hingegen sehen auf die schoten, welche zu ende des stengels eine gabel machen, und gleich zu stehen kommen; andere aber brechen den hertz-stengel aus, und ziehen den saamen von den neben-schossen, und hoffen hierdurch grosse gefüllte blumen, worzu das mehreste beyträget, wenn man einen einfachen levcojen-stock 3 bis 4 jahr über winter erhalten kan, welches letztere das sicherste ist. Man kan die gefüllten levcojen auch durch abgebrochene zweige oder schößlinge vermehren, welches folgender gestalt verrichtet wird: Im frühling breche man einige junge schößlinge ab, welche von denen zweigen ausgetrieben werden, und bringe sie in gute leichte erde. Gleichergestalt geschiehet die vermehrung durch das anhencken oder einlegen, wie bey den nelcken. Solten aber um den frühling von den alten stöcken keine schößlinge vorhanden seyn, so nimmt man solche nach denen Hundes-tagen, oder noch besser im Junio oder Julio ab, bricht alle blumen davon, verpflantzet sie an einen schattigten ort, umleget sie mit etwas leichter holtz- oder weydenerde, und erhält sie mit genugsamer befeuchtung, damit sie desto eher sich bewurtzeln; am besten ist, daß man die abgebrochenen zweige unten ein wenig spalte, und in gefässe stecke, damit sie gegen den winter, wo sie sonsten aus dem lande genommen werden müssen, nicht gerüttelt und hierdurch am wachsthum gehindert werden. Zu ende des Octobris bringet man alle levcojen in das winter-haus oder in eine lüftige nicht allzu warme kammer oder stube gantz trucken ein, wo man denenselben bey gelindem wetter durch eröfnung der fenster luft geben kan, welches ihnen sehr zuträglich ist. Die begiessung muß zu winters-zeiten ohne berührung des stammes sehr sparsam geschehen, wenn man siehet, daß die blätter scheinen welck zu werden; in welchem fall das harte erdreich vom stocke entfernet, aufgeluckert und mit ein wenig lau warmen wasser nur so viel angefeuchtet werden soll, daß die zarten pflantzen beym leben erhalten, nicht aber wachsend gemachet werden, denn alles, was im winter wächset, im frühling wieder vergehet, welches dem stamm höchst schädlich ist, daß derselbe vielmal in gefahr des verderbens stehet; doch muß das erdreich nicht allzu trucken gehalten werden; weil sonst die blätter alle abfallen, und der stock übel aussehen würde. Im sommer können die levcojen das begiessen besser vertragen, welche wenigstens allezeit um den zweyten tag bey truckenem warmen wetter geschehen muß, weil alsdenn diese gewächse sehr durstig sind, und ihnen eine gemäßigte wässerung sehr wohl bekömmt. Bey einsetzung der levcojen ins winterhaus ist noch zu mercken, daß nicht rathsam sey, daran einige blumen-knospen zu lassen, weil dieselbe ohne luft nicht blühen, sondern dem stocke vielmehr beschwerlich und schädlich seyn würden. Gegen

gen herannahenden frühling aber können die knospen eher an den zweigen gelassen werden, doch daß man ihnen bey warmen tagen luft und befeuchtung gebe. Letztlich ist noch zu mercken, daß die levcojen alle jahr nothwendig versetzet werden müssen, weil sie ohnfehlbar ausarten, und geringe blumen ohne geruch werden würden. Will man aber die stöcke im früh-jahr aus denen gefässen auf die rabatten, oder ins land bringen, und daß solche bald anschlagen und in stengel und blumen gehen sollen, so machet man in der grösse eines huths ein loch in die erde, hebet den stock mit aller an der wurtzel hangender erde aus dem gefässe, setzet ihn in das gemachte loch, füllet solches mit guter fetter erde aus, und begiesset ihn etliche mal, da denn in wenig tagen sich das wachsthum ausweisen wird. Daß die einfärbigen blumen der levcojen bunt und gesprenckelt werden, ist ein recht schönes experiment, welches mit geringer mühe geschiehet, wenn man etwas erde aus den gefässen nimmt, und schaafslorbern um die wurtzeln leget, auch dieselbe mit gutem grunde wieder bedecket; es gehet diese kunst auch von statten, wenn man besagte schaafs-lorbern in wasser einweichet, und die erde damit begiesset. Weil übrigens die levcojen gar leicht sich verblühen, so muß man denenselben einige knoten abnehmen, und nicht zulassen, daß sie alle blühen; wie denn auch die halb ausgeblüheten blumen abgebrochen werden sollen, damit die kraft des stammes nicht zu sehr geschwächet werde, zumal alle arten der levcojen ohnedem im dritten oder vierten jahre gemeiniglich vergehen, daß man daher wohl thut, wenn man dieselbe um diese zeit zum letzten male wegen der blumen ins land setzet, womit sie ihre endschaft erreichen werden. Es giebt über dieses noch andere arten von levcojen, als gantz weisse, purpur-rothe, violbraune, purpur-rothe und weiß, blutfarbene und weisse, auch auf andere art geflammte und gesprenckelte, deren vermehrung alle auf vorbesagte weise geschiehet. Das levcojum bulbosum, oder die sogenannten schnee-tropfen oder schnee-violen, ist ein zwiebel-gewächse, und eine von den ersten frühlings-blumen, deren man dreyerley sorten hat: Das erste wächset auf den wiesen und feuchten schattigten orten, bestehet aus 3 weissen langen, und aus 3 kürtzern, mit einem grünen gestreiften hertzlein bezeichneten, und in gestalt einer crone zusammen gesetzten blättlein, welche den geruch einer korn-blume gleich kommen. Das andere mit 6 weissen blättlein, und unten mit grünen nägelein, wächset auch in den wiesen, und hat einen lieblichen violen-geruch. Das dritte wird nur in den gärten gefunden, hat ebenfals weisse und mit grüner farbe unten bemerckte, aber mehr blätterige und gefüllte blumen. Diese beyde blühen etwas später als die erste, und können ziemlich dichte in einander in den gärten gesetzet werden. Sie lieben einen feuchten grund, und tragen alle ihren saamen, dadurch sie ohne mühe fortgepflantzet werden. Aus den blumen wird ein wasser destilliret, welches die sommer-sprossen vertreibet, auch in allen augenbeschwerungen ungemein gute dienste thut. Bey vorgedachten levcojen ist noch dieses zu erinnern, daß wenn man sie im anfange des May-monats mit denen scherben in schatten stellet, so, daß sie des tages 2 bis 3 stunden der sonnen geniessen können, so werden sie unvergleichlich gesprenget, welches auch von den winter-levcojen zu verstehen ist.

Leuchter: Ist ein instrument, worauf man ein oder mehr lichte stecket, um einen finstern ort zu erleuchten. Die von drath und blech sind die schlechtesten. Bey denen blechernen leuchtern muß der schaft durch den fuß getrieben und verniedet seyn; wenn sie nur angelötet, sind sie von schlechter dauer. Denn hat man meßingene, zinnerne, silberne &c. von mancherley facon. Die cronen-leuchter, steck-leuchter, wand-leuchter &c. sind gehöriges orts beschrieben.

Leute: Bedeutet nach der alten deutschen redens-art ordentlich allemal solche personen die einem andern auf gewisse weisse verbunden und pflichtig sind. Heut zu tage aber auch menschen von einer gewissen art, stand oder gesellschaft und profeßion.

Leutharl: Ist ein unkraut, so in dem flachse wächset, und selbigen niederziehet, daß er nicht in die höhe kommen kan. Es hat kleine körner, ist hohl und siehet fast wie trespe unter dem roggen. Wenn die haus-mutter siehet, daß unter dem lein-saamen viel leutharl, dotter oder seide befindlich, machet sie bey zeiten anstalt, daß der flachs durch fleißig jäten von diesem unkraut gereiniget werde.

Leutern, siehe Läutern.

Leuterung: Heisset in sächsischen rechten, wenn einer, der sich durch ein urtheil gravirt befindet, innerhalb 10 tagen, ehe dasselbe rechtskräftig wird, bey eben dem richter in schriften einkömmt, und solches urtheil zu verändern, oder zu erklären bittet.

Leyer: Heißt bey dem meisen-fange die waltze, worein die leim-ruthen gestecket werden. An derselben ist eine doppelte leine; wenn man eine an sich ziehet, so wickelt sich die andere auf.

Ley-haus, Lombard: Ist ein haus, wo in denen städten von der obrigkeit veranstaltet worden ist, damit

damit die geld-bedürftigen gegen pfand und zinsen geld bekommen können.

Liard: Eine kleine frantzösische kupfer-müntze von 3 denier. Die ersten, so unter Francisco I gemüntzet worden, waren von silber; seit anno 1654 aber sind sie alle von kupfer. Es giebt auch deux-liards, deren einer 6 deniers, unsers geldes bey nahe 9 pfennige machet.

Licent: Wird an etlichen orten der zoll genennt, den man vor die aus- und eingehenden waaren bezahlen muß.

Licht, Kertze: Bedeutet ein mit unschlitt oder wachs überzogener wollener oder vom wercken, wie auch hanfenen garn gemachter tacht, welcher dazu dienet, einen finstern ort zu erleuchten und helle zu machen, wenn er angezündet wird. Nach der materie, die man dazu nimmt, heissen sie unschlitt- oder wachs-lichter, oder kertzen; die ersten werden am besten von rinds-talch gemachet, weil das schöps-unschlitt zu starck rinnet, doch nimmt man gemeiniglich beyderley unschlitt unter einander, oder man brauchet das rinder-talch und überziehet es mit schöps-unschlitt. Dem häuslichem gebrauche nach werden sie eingetheilet in tafel- nacht- küchen- oder gauckel-lichter; die erstern sind sowol der grösse als güte nach von den andern unterschieden. Die nacht-lichter sind die dünnsten und daneben die längsten. Die letzten sind von der geringsten sorte und sehen gemeiniglich schwärtzer als die andern. Sie werden entweder gezogen, oder in formen, entweder aus glas oder blech, gegossen. Die tachte zu tafel- oder andern guten lichten werden von baumwollenen- die gemeinen aber von mittel-garn gemachet, jene bestreichet man mit wachs, diese mit unschlitt. In die licht-form giesset man siedend wasser, also, daß die forme um so viel ledig bleibe, als lang die tachte sind, damit diese das wasser nicht erreichen; dann wird heisses unschlitt und zwar ein theil schöps- und 3 viertel rinds-unschlitt gleichfalls in die formen, oder in das faß gegossen. Ferner hänget man jedesmal etliche tachte an ein stöcklein eintzeln von einander, tauchet die tachte in das geschmoltzene unschlitt, und ziehet sie jähling wieder heraus; ist das unschlitt, so sich an die tachte geleget hat, geronnen, so fähret man abermal damit in die form, und so continuiret man. Auf diese weise kan man lichte ziehen, welche 4 tage und nächte brennen: Man nimmt nemlich gutes unschlitt, lässet es schmeltzen, und wirft, um es zu reinigen, wachs dazu. Thut es hernach vom feuer, und wiederholet solches 3 mal. Wenn das unschlitt auf sothane art gereiniget worden, so giesset man in ein gläsern gefäß etwa am gewichte 2 untzen, lässet es schmeltzen, und thut eine untze weiß wachs, und eine untze terventin hinzu, wie auch gantz feines mehl. Machet dieses zu einer weichen masse, rollet es mit den händen auf einem tische, und wenn es beginnet hart zu werden, so thut man eine kleine binse, an statt des tachts hinein. Es werden ihrer auch gegossen, welche 10 bis 12 stunden brennen. Man nimmt schaaf-unschlitt 25 pfund, thut es in einen kessel, darinnen 3 maas wasser ist; man muß das unschlit stückerweiß, als einer nuß groß, hinein legen; wenn es anfängt zu sieden, so wirft man 1 loth salmiac und 2 loth salpeter darein, lässet es wieder starck sieden, denn schüttet man wiederum auf einmal 2 maas wasser dazu, und giesset nach und nach so viel wasser darein, daß dessen so viel werde, als des unschlitts, läßt es starck sieden, schäumet es ab, und läßt es erkalten; schüttet das wasser weg, und die unreinigkeit, so am boden des unschlitts sich gesetzet hat, wird abgeschnitten. Alsdenn lässet man das unschlitt wiederum zergehen, aber nicht sieden, nur daß es in dem licht-giessen schmeltze und laulicht sey; präpariret den model und den tacht, und giesset die lichter, so werden sie recht schön. Auf eine andere art: Man nimmt hartz, thut solchen in den talch, so brennen die lichter hell und sparsam. Wenn man aber des hartzes zu viel nimmt, so ist es ihme auch schädlich. Das garn, so man zu den tachten nimmt, muß mit aschen gesotten werden, wie man es sonst zu machen pfleget, man läßt es wieder trucken werden, klopft es fein aus, daß es weich werde, und der unrath von der aschen heraus komme. Die tachte müssen mit wachs bestrichen werden, sonst brennen sie zu dunckel. Vor das frauenzimmer giesset man lichte, daß man sie in den händen tragen kan, und die finger nicht nach unschlitt riechen. Man tuncket oder überziehet sie mit jungfer-wachs. Wachs-lichter werden also gemachet: Man nimmt ein wenig wachs, läßt es schmeltzen, und ziehet den wollenen tacht, wenn das unschlitt recht heiß ist, durch. Indessen hält man einen kessel mit wasser über einem gelinden feuer parat, und in solchem tauchet man das wachs, daß es weich werde; wenn dieses geschehen, so wäschet und knetet man es wohl. Mit diesem wachs überziehet man den tacht, rollet es auf einem nuß-baumen bret, wenn es vorher mit wasser ein wenig angefeuchtet worden. Man kan auch die unschlitt-lichter auf diese weise machen: Wenn man das unschlitt schmeltzen lassen, so wirft man lebendigen oder ungelöschten kalch hinein, und läßt ihn zu grunde fallen,

len, so wird das unschlitt gereiniget, und so schön wie wachs. Man kan auch einen theil dieses unschlitts mit 3 theile wachs vermischen zu wachs-stöcken, welche eben so schön und gut sind, als die aus puren wachse bereitet werden.

Licht-breter: Sind dünne, runde, über und über durchlöcherte, und mit zweyen griffen und handhaben versehene bretlein, worinnen die tachte, vermittelst der durchgezogenen speiler und stäblein, beym licht-ziehen hängen, damit man auf einmal deren viele mit einander ziehen könne. Solche löcher aber müssen daran in einer mäßigen entfernung sich von einander befinden, dieweil, wo sie zu nahe beysammen, die lichte, indem man sie ziehet, wenn sie nun anfangen dicke zu werden, gerne an einander hängen bleiben, und folglich keine rechte rundung bekommen, auch wol sonst viele mühe verursachen.

Licht-forme: Sind die modelle und bleche, worein die lichte gegossen werden: Es sind deren etliche in einer reihe beysammen, darein die tachte gezogen werden. Dergleichen hat man auch von glas, mit welchen sich noch reinlicher als mit denen blechernen umgehen läßt.

Licht-hütgen: Ist ein von zinn, meßing, oder blech, hohles und zugespitztes hüthlein, so man über die lichte bey ausleschung derselben decket.

Licht-knecht: Ist ein blech, worein 3 oder 4 dräh-terne oder stählerne stacheln befestiget sind, um kleine stückgen licht darauf zu stecken und vollends zu verbrennen.

Licht-korb: Nennet man ein länglicht, rund und tiefes geflochtenes körblein, worein die lichte geleget werden.

Licht-putze: Ist ein von eisen, stahl, oder meßing, in form einer scheere verfertigtes instrument; hat an dem einem hohlgearbeiteten theile eine lange spitze, wird zu abkürtzung und sauberung des zu lang-brennenden tachts gebrauchet.

Licht-putzen-kästgen, Licht-putzen-pfängen: Ist ein kästgen, worinnen die licht-putze lieget: Sie ist meist von gleicher materie als der leuchter und die licht-putze.

Licht-schirm: Heisset diejenige verdeckung des lichts, wodurch man verhindert, daß der schein desselben nicht in das gesichte, wol aber auf diejenigen sachen falle, welche man bey dem lichte zu betrachten nöthig. Es werden diese auf verschiedene weise und auch von mancherley materie verfertiget. Die gemeinsten sind aus dünnen über krumm gebeugten starcken draht gespanneten grünen pergament, und zwar also zubereitet, daß man sie entweder über den kopf stülpen, oder an einem höltzernen stocke hoch und niedrig schrauben, und diesen, weil er mit einem fuß versehen, auf den tisch setzen kan; oder sie bestehen aus feinem gesteiften grünen taffet, der auf die art eines fechers in falten geleget, so er aber aufgethan und mit den beyden in einem gewinde gehenden äusseren seiten zusammen geschlossen worden, ebenfals zu einem runden schirm vor das licht gestellet werden kan, u. w. d. m.

Licht-schnuppe: Nennet man den fast zu asche gebrannten tacht, welcher vermittelst der nur beschriebenen putze abgeknippen wird, damit das licht hernach desto besser leuchte. Diese schnuppe pflegen einige in einem löffel voll branntewein oder frischen brunnen-wasser wider die colicka einzunehmen; so hat man auch in gewohnheit das spiegel-glas, wenn es von rauch und dampf angelaufen ist, damit zu reinigen, weil diese schnuppe eine subtile schärfe, wie alle asche, und doch dabey eine fettigkeit bey sich führet, durch welche letzte der öhlichte dampf, so an dem glas angetrucknet, erweichet, und durch das erste das glas wieder poliret wird.

Licht-tacht, siehe **Tacht**.

Licht ziehen oder giessen: Man nimmt schöpsen-talch vom netz und nieren, zerschneidet ihn klein, zerläßet denselben mit der helfte wassers über dem feuer, und giesset das geschmoltzene durch ein rein tuch in ein neu gefäß, und wenn es erkaltet, so wird sich auf dem wasser eine schneeweisse scheibe gesetzet haben, davon werden die lichte gegossen, und sehen denen weissen wachs-lichtern durchaus ähnlich, der rinder-talch aber machet dieselben gelbe. Die zurück gebliebenen ausgedruckten griefen kan man bis zur truckene gantz ausbraten, davon werden die schlechten oder gauckel-lichte gemacht. Die gewöhnlichsten formen sind entweder gläserne oder blecherne. Die gläserne erfordern behutsamkeit, und müssen allemal vor dem einguß erwärmet, auch der talch nicht allzu heiß und häufig auf einmal eingegossen werden, sonst springet das glas. An denen blechernen formen sind 3 oder 4 neben einander, und sind zum giessen viel bequemer, indem man etliche auf einmal giessen kan, nur müssen sie wohl gemacht seyn, damit die lichte leicht heraus gehen. Zu den tachten wird gemeiniglich baumwollen garn genommen, denn dieses brennet etwas rathsamer, wiewol auch denckler als das flächsene garn, und muß man sich mit der zahl derer fäden zum tachte nach der dicke und stärcke derer formen richten. Erstlich werden die sämmtlichen tachte an ein länglicht glatt höltz-

gen

gen zusammen gestecket, und durch weiß zerlassen wachs oder talch gezogen, denn wiederum abgestrichen, und wenn sie erkaltet, aufgedrehet. Denn wenn die tachte erst abgetheilet sind, so laufen und drehen sie sich zusammen, welches ihnen am hellbrennen hinderlich, wenn sie nicht aufgedrehet würden. Sodenn stecket man so viel tachte, als der form lichte hat, an ein langes höltzgen oder spille zusammen, welches oben auf der form ein querholtz abgiebt, daß die lichte daran hangen, und sich nicht mit in die form hinein ziehen. Hierauf greift man mit einem langen draht, woran oben ein höltzgen, zum kleinen löchlein unten an der form hinein, stecket ihn durch, befestiget oben an den höltzgen das unterste ende des tachts, und ziehet es durch die form hinunter zum kleinen loche heraus, welches man denn mit einem höltzernen geschnittenen pflöckgen wohl verwahret und den tacht straff anziehet. Wenn solchergestalt die tachte nach einander eingezogen, so wendet man die form wieder um, und rücket oben beym einguß das querholtz und die tachte gerade auf die mitte eines jeden lichtes ein. Wenn die form, oder so viel man deren hat, zum einguß also zubereitet, eingezogen und aufwärts feste gestellet, und über eine schüssel gehänget sind, schmeltzet man von den vorräthigen talch so viel, als man auf einmal zu vergiessen vermeinet, ein mehrers wird nicht genommen, denn je öfter der talch geschmoltzen wird, jemehr verlieret er von seiner weisse; man giesset die forme voll, und stellet sie zum erkalten an einen kühlen ort. Der talch wird sich oben an den tachten herum zwar ein wenig setzen, und kleine lücken machen, dieselben aber muß man wieder zugiessen, so lange bis oben alles gleich und voll ist. Wenn alles völlig erkalket, so werden die pflöckgen unten ausgezogen, oben aber beym einguß der überflüßige talch mit einem messer abgestochen, das quer-holtz mit der hand in gleichen gewichte angefasset, und die lichte mit einander heraus gezogen. Solte beym herausziehen ein und ander licht sitzen bleiben, und der tacht oben ausreissen so ist kein ander mittel, als daß man die form in einen topf heisses wasser stecke, und sodenn das licht in einer behendigkeit heraus ziehe. Die lichte werden zuletzt sauber abgeputzet, und wenn alles reinlich zugehen soll, so gehören darzu neue und saubere gefässe, wie auch öfters hände waschen. Man kan auch gezogene lichte aus freyer hand ziehen, nemlich: Man nimmt rinder-talch so viel man will, und hacket oder schneidet solchen gantz klein, thut ihn in einen kessel oder glasirten neuen topf, und lässet ihn auf gelindem feuer zergehen. Daneben machet man in einem andern geschirr heiß siedend wasser, und thut solches hernach in einen topf, wenn man keine forme hat, der tief und oben weit ist, und solche höhe hat, als die tachte lang sind, füllet denselben bis auf 2 quer finger hoch, damit das fett vom talch ein quer finger hoch kan darauf gegossen werden. Wenn der talch nun wohl zerschmoltzen, wird er mit einer schöpf-kelle oben abgenommen und auf das heisse wasser gegossen, denn dieses muß das fett erhalten, daß es nicht erkaltet oder gerinnet. Was nun die tachte zum lichte anlanget, so gehöret dazu fein gelblich wercken leinen garn so nicht stachlich ist, das muß zuvor wohl geblauet und gerieben werden, damit es desto besser brenne. Die tachte werden ein wenig gedrehet, zuvor aber also gemachet: Man nimmt ein stück bret, da wird an einem ende ein runder spitziger nagel durchgeschlagen, woran man die tachte hänget, so kan auch ein maas abgezeichnet werden, wie lang man die lichte haben will. Wenn nun das weisse garn auf ein knauel zwey oder dreyfach gewickelt ist; so kan man auch einen baumwollenen faden dazu nehmen, so brennen die lichte subtiler, und wenn die tachte anfänglich mit wachs bestrichen werden, so brennen sie sehr rathsam und flattern nicht. Die gezogenen lichte werden also gemachet: Man bereitet runde dünne stäbgen, etwa einer ellen lang, daran können 4 bis 5 tachte gehangen werden und zwar 2 finger breit von einander, daß keines dem andern zu nahe komme. Wenn nun das talch-fett, wie gemeldet, auf das heiß siedende wasser in den topf gegossen ist, so nimmt man 2 oder 3 stäbgen in beyde hände zwischen die finger, und tauchet zugleich die tachte in den zerlassenen talch bis oben an die stäbe, daß solche auf den topf zu liegen kommen, ziehet aber die tachte sanfte und flugs wieder heraus, hält es ein wenig über den topf, daß es abkühlet und noch einmal eingetuncket, hernach auf die seite frey gehangen, und sofort mit den andern stäbgen, so ebenfals mit tachten versehen sind, und solchergestalt continuiret bis die tachte alle durchgezogen, so kan man vom erstern wieder anfangen. Es muß aber in acht genommen werden, daß wenn das fett auf dem wasser abnimmt, beständig nachgegossen werde. Wenn nun die lichte, wie es pfleget, unten wollen spitzig werden, so schneidet man die spitzen unten ab, und ziehet sie noch ein paar mal, so werden sie rund. Das unschlitt von rindern ist das beste, das schöps-unschlitt rinnet sehr, doch werden die lichte weisser

weisser, man nimmt es gemeiniglich unter einander. Wenn wachs und unschlitt unter einander zerlassen, die tachte damit bestrichen, und etwas wieder aufgedrehet werden, so brennen sie recht helle und rathsam. Aus den überbliebenen griefen werden auch lichte gezogen. Man nimmt einen hohl-ziegel, leget ihn abhängig auf ein kohl-feuer, und thut die griefen hinein; wenn nun der zügel glüend wird, so schmeltzen solche, und läuft eine gelbe brühe in ein unten gesetztes gefässe, da nichts davon übrig bleibet als ein wenig asche; diese gelben lichte werden zu laternen- und haus-lichten gebrauchet.

Lieb-äugelein, siehe Feuch-bohnen.

Lieben: Heißt in der jäger-sprache, wenn man den leit-hund liebkoset, und ihm dadurch zu verstehen giebt, daß er seine sachen wohl gemachet.

Liebes-äpfel: Dieses gewächse zieret mit seiner anmuthigen frucht sowol die gärten, als im winter die zimmer. Die blume, welche aus einem blättlein bestehet, breitet sich wie der nacht-schatten im creyß aus. Der griffel wird hernach zu einer runden, weichen, fleischigten frucht, die in verschiedene zellen getheilet ist, in denen viele glatte saamen-körner enthalten sind. Es werden dieser art achterley gezählet, als: Der gelbe liebes-apfel; der mit rother frucht; der mit rother kirschformiger frucht; der mit gelber kirschformiger frucht; der mit harter gestreifter frucht; der mit rother glatter frucht; der mit weisser frucht; der americanische, baumartige liebes-apfel mit grossen eckigten blättern. Dieses gewächse hat eine zertheilte wurtzel, aus welcher ein rauher stengel mit vielen neben-ästen wächset; die blätter sind breit, länglicht und ziemlich tief gekerbet. Die blumen hängen an kleinen stielen, sind gelb und von kleinen spitzigen blättlein zusammen gesetzet; aus welchen eine runde, meistentheils rothe, bisweilen auch goldgelbe oder braune frucht, gleich einem kleinen apfel folgen. Weil die blumen erst spat im herbst kommen, werden die äpfel nicht alle jahr reif. Man kan sie aber zur zeitigung bringen, wenn sie im herbst in ein warmes gemach gesetzet, und morgens und abends fleißig begossen werden. Wenn die reifen äpfel anfangen weich zu werden, muß man den saamen auf ein papier heraus thun, denselben wohl trucknen, und im frühling zeitig in eine gar gute erde säen. Sind die pflantzen fingers lang worden, muß man sie versetzen, und zwar ein jedes stämmlein in ein besonder geschirre, solche an die sonne stellen und fleißig begiessen. Sie breiten sich in ziemlich grosse stauden aus, wo ihnen der grund angenehm ist; man muß aber die übrigen äste, woran man keine früchte siehet, wegnehmen, und die, wo man früchte davon hoffet, an pfähle binden. Das kraut hat einen scharfen widrigen geruch, und wird sowol als die frucht vor ungesund gehalten, wiewol man sie doch in scheiben schneidet und mit saltz, pfeffer, öhl und eßig, als einen salat zur kühlung geniesset. Etliche brauchen die frucht wie die limonien, legen ein halb gekochtes huhn oder ander fleisch in eine casserole oder tiegel mit fleisch-brühe, butter und gewürtze, schneiden die äpfel in scheiben, und legen sie darauf, giessen endlich ein wenig eßig oder limonien-saft darüber, und lassen es über einer glut vollends gar kochen. Die grünen und halb reifen kan man in eßig und saltz, wie die limonien, einmachen, sind hart und körnig, daß man sie den gantzen winter behalten kan, und also sind sie besser, als wenn sie roth oder gantz reif werden. Doch ist rathsam, sich derselben mäßig zu bedienen. Diese pflantzen werden aus dem saamen gezogen, den man im Mertz in ein temperirtes mist-beet säet, wenn sie hernach aufgegangen, versetzet man sie in ein ander temperirtes mist-beet, 3 zoll weit von einander, und giebt ihnen so lange schatten, bis sie wurtzeln bekommen. Nachgehends müssen sie oft begossen werden, und viel frische luft haben: Denn treibet man sie zu starck, wenn sie noch jung sind, so thun sie nachgehends selten gut. Im May sollen diese pflantzen entweder in töpfen mit angefüllter fetten und leichten erde oder in die rabatten des blumen-gartens versetzet werden; dabey man sie so lange begiessen und im schatten halten muß, bis sie wurtzeln bekommen. Wenn sich ihre äste ausgebreitet haben, soll man sie mit stecken unterstützen, sonst ziehen sie die anwachsende früchte zu boden, und brechen dieselbe. Diejenigen pflantzen, so in einem fetten nassen boden stehen, wachsen ausserordentlich starck und bringen viel früchte.

Liebes-gras: Ist ein garten-gewächse mit weissen, blauen und purpurfarbnen blumen. Es wird durch den saamen gezogen, den man im frühling in ein mist-beet säet, und wenn sie etwas erwachsen, in luckere holtz-erde versetzet.

Liebes-sucht: Hierdurch wird diejenige geile und unmäßige oder vielmehr unsinnige begierde verstanden, welcher leute manchmal in ihren gedancken nachhängen, wenn sie derjenigen person, auf welche sie ihre liebe geworfen, nicht theilhaftig werden können. Wie denn nichts neues ist, daß heftig verliebte personen, wenn sie ihren zweck nicht zu erhalten vermögen,

mögen, rasend und gantz tolle werden, das ist, von verstande kommen, etliche nehmen sich wol gar darüber das leben, wenigstens leiden sie an ihrer gesundheit den empfindlichsten schaden. Und haben wir nicht davon sowol in heiliger schrift, da nach dem buch der Richter im 16 cap. Simson seine leibes-stärcke, nach dem 2 buch Samuelis 13 aber Ammon aus heftiger liebe gegen seine schwester Thamar sein gutes ansehen verlohren, und kranck worden, als auch in den profan-geschichten sonderlich von des macedonischen Generals Seleuci einzigen printzen Antiocho, welcher aus entbrannter liebe gegen seine stief-mutter Stratonicen in ungesundheit verfallen, auch andere mehr, bekannte exempel? Und wie vielmal entstehet nicht die garstige venusseuche aus einer solchen liebes-sucht, da alle leibestheile in eine stinckende fäulniß gehen, daß der mensch bey lebendigen leibe verfaulen muß, wenn ihm nicht durch die artzeney-wissenschaft hülfe widerfähret? Dieses ist die frucht der liebes-raserey, wovor sich doch diejenigen nicht fürchten, welche in der liebes-sucht ersoffen sind.

Liebes-träncke (philtra): Hierdurch verstehet man diejenigen abergläubischen unternehmungen, welche vorgekehret werden, die liebe eines andern sich zuwege zu bringen, es sey nun, daß dergleichen von mannes-personen einem weibs-bilde, ihre liebe dadurch zu gewinnen, oder von einer weibes-person einem junggesellen oder auch wol verheyratheten manne, in eben dieser absicht geschähe. Wie denn verschiedene arten der sogenannten philtrorum von den autoribus, sonderlich aber dem Cornelio Agrippa, in seiner philosophia occulta angezeiget werden. Allein zugeschweigen, daß durch solche liebes-träncke der zweck nicht möchte zu erhalten seyn; so geschiehet vielmehr, daß diejenigen, welchen sie in den leib gebracht werden, davon in raserey und unsinnigkeit gerathen, dabey hertzens-angst, fieber und andere üble zufälle zu verspühren sind. Wannenhero nichts füglicher auf den verdacht, dergleichen bekommen zu haben, zu thun, als ohne verweilen durch ein vomitorium oder gutes brech-mittel, welches entweder aus dem mercurio vitae oder der infusione croci metallorum bestehet, den magen von selbigem zu entledigen, ehe und bevor davon etwas ins geblüte gehet. Einige wollen auch den warmen urin eines pferdes, wie Salmuth gethan, darzu vorschlagen.

Lieb-frauen-milch: Also wird ein guter rhein-wein genennet, der in der kayserlichen freyen reichs-stadt Worms auf dem sogenannten kirchhofe wächset, und vor andern daselbst wachsenden weinen einen vorzug hat.

Lieb-stöckel: Ist ein heilsames garten-kraut, so aus dem saamen, oder zerreissung der wurtzeln fortgepflantzet wird. Es ist ein winter-gewächs, blühet im Brach-monat gelb oder weiß, und der saame wird im August-monat zeitig. Das kraut hat einen starcken geruch und geschmack, der nicht unangenehm; der saame und die wurtzeln eröfnen, stärcken den magen und die mutter, widerstehen dem gift, treiben die monat-zeit und den urin, helfen der dauung, und dienen für die verstopfung. Das kraut wird in vielen bädern, wund-pflastern und umschlägen gebrauchet. In den apothecken hat man das wasser, so aus dem kraute, wurtzeln und blumen im Julio gebrannt wird, dienet wider den stein, engbrüstigkeit und husten, zertheilet das geronnene geblüte im leibe, heilet die mund- und hals-geschwüre: Der spiritus dienet wider die engbrüstigkeit: Das öhl ist wider das bauch-grimmen, etliche tropfen mit warmen wein eingenommen: Das saltz ist ein schutzmittel wider die pest und ansteckende kranckheiten.

Liedlohn: Ist das verdiente und verdiengte lohn derer, die als ordentliche und gebrodete hausleute und gesinde dienen, ingleichen als tagelöhner um ein gesetztes und verglichenes lohn arbeiten, ohne daß sie ihrer arbeit einer zuthat nöthig haben, als da sind mehder, drescher, holtzschläger, und dergleichen.

Liefländische handlung: Diese erstrecket sich über die gantze ost-see. Die Engeländer, Holländer, Bremer, Hamburger, Lübecker holen daher hanf, flachs, hanf- und lein-saat, holtz-waaren, leder, talch, theer, potasche, geträyde und moscowitische waaren, sonderlich peltz-waaren und juchten, und bringen weine, brantewein, tücher, leinewand, gewürtze, saltz rc. Es wird in Liefland buch gehalten in reichs-thalern und groschen.

Liegend guth: Ist alles, was von seinem orte nicht kan oder soll verrücket werden; wird der fahrenden haabe, oder beweglichen güthern entgegen gesetzet. Es wird aber unterschieden in stehend, und eigentlich also genannt liegend guth. Jenes begreift häuser, ställe, scheuren, keller rc. Dieses äcker, wiesen, gärten, weinberge, und so fort. Zum liegenden guth werden auch gerechnet auf liegenden gründen haftende forderungen, renten, zinsen, gerechtigkeiten, ansprüche, wie auch die früchte, obst und wein, die dem erdreich noch anhangen, das brau-geräthe in einem brauhause, und die gast-betten in einem gasthofe.

Liera (ein pfund): Ist eine fingirte müntze in Italien, welche

welche nach verschiedenheit der örter von unterschiedener wehrung ist. Zu Florentz macht ein liera 12 crazie, das ist unsers geldes 12 gute groschen. In Savoyen beträget sie 20 soldi, oder nach unserm gelde 6 gute groschen. Zu Venedig, liera di venetia, thut 20 soldi die piccoli, nach unserer wehrung 3 gute groschen und drittehalben pfennig. Dieser letztern machen 5 einen reichs-gulden. Lierazza hat 20 soldi.

Ließ-pfund: Ist eine art des gewichtes, 14 pfund schwer, deren 20 auf ein schif-pfund oder 3 centner gehen, und in Holland, wie auch in Nieder-sachsen gebrauchet werden.

Lilac: Ist derjenige baum, so insgemein spanischer hollunder, syringe oder syrings-baum genennet, und wegen seiner weissen und blauen blüthe in dem weissen und blauen lilac unterschieden wird.

Lilie: Es ist dieses ein zwiebel-gewächse, welches um seiner angenehmen riechenden und prächtigen blume willen, vor eine zierde der gärten gehalten wird. Es treibet solches einen runden geraden und 2 bis 3 fuß hohen stengel. Hat lange breite blätter, welche ohne stiele am stengel wachsen. Die blumen bestehen aus 6 grossen sehr weissen blättern, welche am gipfel des stengels aufblühen, zwischen welchen der saamen-stempel, und um denselben etliche gelbe zasern herum stehen. Der saamen wächset, wenn die blume verblühet, in länglichten dreyeckigten häuptern, welche auch der länge nach in 3 fächer eingetheilet sind; er wird aber gar selten reif. Die wurtzel ist eine zwiebel, etwas grösser als eine welsche nuß, und von vielen schuppen in gestalt eines hertzens zusammen gesetzet, unten aber mit einigen zäserlein versehen. Dieser weisser lilien giebt es zweyerley-gattungen, nemlich die einfache gemeine und die gefüllte. Die erstere art setzet ihre grünen blätter an dem stengel aufwärts an, und hat eine überaus weisse und zarte farbe, und von weiten einen sehr angenehmen geruch, welchen aber nicht alle menschen wohl vertragen können, weil er ihnen kopfschmertzen verursachet. Die gefüllte weisse lilie hat die blätter ihrer blumen oben am stengel in gestalt einer ähre dergestalt dichte beysammen stehen, daß die gantz obersten selten aufblühen können, sondern gemeiniglich zugeschlossen bleiben müssen. Man setzet sie gemeiniglich auf die rabatten und hat man nicht nöthig, sie alle jahr auszuheben. Will man aber nach 2 oder 3 jahren die schuppichten zwiebeln ausnehmen, so geschiehet es nach Jacobi, wenn das laub welck wird, und muß man solche ehender als die tulipanen wieder in die erde bringen, eine spanne tief und etwas weit von einander. Der gelben lilien giebt es verschiedene gattungen, unter welchen die gefüllte feuer-lilie billig unter die prächtigsten gewächse zu rechnen ist, indem eine einige solche blume aus etlichen 20 bis 30 blättern bestehet, sie muß ebenfalls den winter hindurch im garten im sande verwahret werden, bis die zeit der verpflantzung heran kommt. Sie tragen zweyerley saamen, einen oben im knopfe, der nach der blumen kömmt, und denn runde körner um den stengel herum: Allein es gehen wol 9 bis 10 jahr darüber hin, ehe sie zur völligen blüthe kommen. Weil, wie obgedacht, der lilien-saamen bey uns selten reif wird, als geschiehet die fortpflantzung sowol der weissen als gelben lilien am sichersten von den zwiebeln, und ist merckwürdig, daß die weissen lilien aus natürlicher fruchtbarkeit, auch durch die von einander getheilte schuppen der zwiebeln können vermehret werden; immassen eine jede schuppe, wenn sie in die erde geleget wird, einige wurtzeln fasset, mithin dadurch neue pfläntzgen gewinnet. Die lilien spat und früh im flor zu haben, muß man einige eher, andere später einlegen, und zwar die ersten spannen tief, die andern 2 spannen tief, und so weiter, welche letztere später als die erstern blühen werden. Man kan denen lilien allerhand farben geben, wenn man in das loch, worinnen der stiel gestanden, unschädliche liquores hinein giesset. Es giebt der feuer-lilien eine art, welche Lilium cruentum polyantos &c. genennet wird; sie ist sonderlich schön, und träget zuweilen wol 80 und mehrere blumen; noch eine andere sorte findet man mit breiten blättern, bekommet einen dicken stengel, woran eine blutrothe blume mit 6 breiten blättern erscheinet; am stengel wachsen wenig blätter, und diese sehen fast wie die blätter des wegerichs aus. Die persianische lilie, oder feder-busch, ist eine ausbündig schöne blume, welche einen starcken beynahe 2 ellen hohen, und mit vielen gestriemten blättern umher bewachsenen stengel treibet. Oben hinaus an und um demselben befinden sich eine menge purpur- oder violet-farbene sechsblättrige blumen, wie kleine glocken an niedergebogenen stielen unter sich hangen, die eine pyramide vorstellen. Die blumen aber haben einen widerwärtigen geruch. Die zwiebel ist gelb, und wie ein ziemlicher apfel groß. Wenn man die zwiebel um Jacobi ausnimmt, muß man sie nicht lange aus der erde lassen, sondern in 2 oder 3 wochen wieder pflantzen. Diese zwiebel hat die art, daß sie sich gerne tief in die erde sencket, und ohne grosse mühe vielmals nicht heraus zu brin-

gen ist. Diesem ungemach vorzukommen, gräbet man töpfe mit löchern in die erde, und pflantzet sie darein, damit sie nicht weiter sich sencken können. Die lilie hat in der artzeney sehr guten nutzen, wie denn die blätter der weissen lilien in baum-öhl geweichet, und als eine kühl- und linderung vieler schmertzen gebrauchet werden. Die zwiebel gebraten, und mit rosen- oder nuß-öhl gerieben, heilet alle brand-schäden. Stösset man sie aber mit honig klein, dienet solches wider verrenckung der glieder, reiniget die geschwüre und vertreibet raude und krätze. Aus der zwiebel sowol als aus der blume, wird beydes ein öhl und wasser gezogen, welches vortrefliche eigenschaften hat. Das letztere giebt man den kreisenden weibern; man muß aber etwas safran und caßia dazu thun. Die dosis ist von 4 bis 6 untzen. Gersten-brod, mit lilien-saft gebacken, ist wider die wasser-sucht ein sehr bewährtes mittel; es muß aber der patient 4 bis 6 wochen mit diesem brod continuiren.

Lilie (wilde), siehe Asphodill-wurtz.

Limonade: Ist ein von limonien oder citronen, wasser und zucker bereitetes kühlendes geträncke. Man nimmt auf ein maas wasser 3 oder 4 citronen, schneidet die äusserste dünne schaale ab, und läßt solche mit warmen wasser in einen töpfernen oder zinnernen gefässe ein paar stunden ausziehen. Sodann druckt man den saft heraus, filtrirt solchen durch lesch-papier, giesset ihn dazu, und versüsset solche mit zucker. Will man sie delicat haben, hänget man ambra, caneel u. d. g. hinein. Andere, wenn sie ohne viel mühe limonade machen wollen, schneiden 3 oder 4 citronen, werfen solche in 2 kannen brunnenwasser, thun 8 loth zucker dazu, lassen den 3ten theil einkochen und seihen es durch.

Limonien-baum: Die an den zweigen hängende blätter sind denen citronen-blättern nicht unähnlich, jedoch etwas schmäler, aber wie selbige beständig grün. Seine blüthe ist wohlriechend und weiß, darauf folgen lange früchte, die zwar den citronen gleich kommen, haben aber eine lichtere farbe. Der baum ist mittelmäßiger höhe, grünet beständig, hat starcke lorbeer-formige blätter, die am rande etwas gekerbet, und voll kleiner löcher sind, gleich dem johannis-kraut. An den zweigen sitzen hin und wieder stacheln oder dornen, die früchte sind länglich-rund, weißgelb, und lieblich vom geruch, haben glätte schaalen und inwendig wenig fleisch, aber viel marck und sauren saft, in welchem einige bittere saamenkerne stecken. Es wächset dieser baum häufig in Italien, besonders in den mittägigen theilen. Das temperament der limonien, als der frucht dieses baumes, betreffend, so kömmt solches mit den ordinairen citronen überein; jedoch wird dafür gehalten, daß der limonien-saft noch kühlender sey als der citronen-saft. Daher auch in den apothecken ein absonderlicher limonien-syrup daraus bereitet wird, welcher in hitzigen fiebern und pestilentzialischen kranckheiten trefliche dienste thut; eine untze des frischen limonien-safts tödtet die würmer der kinder, wenn er ihnen eingegeben wird, und die limonien selbst zu den kleidern geleget, bewahret sie vor motten und dergleichen. Der saft führet den stein ab, widerstehet dem scharbock, und hat viel andere gute würckungen in der medicin. Auch in der küche werden die limonien auf mancherley art gebrauchet. Man stellet sie entweder gantz auf die tafel, und nimmt den saft zum gebratenen oder man schneidet sie in scheiben, dasselbe damit zu belegen, oder an gekocht fleisch, fisch und pasteten, dazu denn auch die eingesaltzenen limonien dienen. Der saft wird in die bouillons und gesundheits-suppen gedrücket, und werden geleen und gallerten daraus gemachet, ingleichen müser und limonaden. Den saft aber viel und unvermischt zu geniessen, schwächet den magen, weil er eine so heftige schärfe bey sich führet, daß er die härtesten sachen als perlen, corallen, krebs-augen und dergleichen aufschliesset. Daß die frischen limonien lange gut bleiben, und an statt der sauren gebrauchet werden können, wird damit also verfahren: Man nimmt eine zarte pfrieme oder starcke nadel, besticht die limonie über und über, und giesset 10 tage nach einander täglich frisches wasser darüber; hernach brühet man sie, daß sie ein wenig weich werden, und leget sie aus dem sud sogleich in frisches wasser, nimmt sie wieder heraus, trucknet sie und leget sie in einen topf oder weites glas, giesset halb saltz-wasser und eßig daran, so sind sie fertig. Sie werden auch auf nachstehende weise mit zucker eingemachet: Man nimmt frische limonien, die nicht gar harte schaalen haben, und schneidet sie nach der länge spaltenweise, wie man die melonen schneidet, doch nur allein durch die gelbe schaale, damit weder das weisse fleisch, noch das darunter befindliche marck versehret werde, sondern die schaale rings um an den limonien bleibe; hierauf weichet man sie 8 oder 9 tage in frisches wasser ein, giebt ihnen aber alle tage frisches, hernach lässet man sie einen starcken sud thun, nimmt sie wieder heraus, leget sie auf ein sauber tuch oder sieb, läutert hiernechst gebräuchlicher massen den zucker, dessen man jedesmal auf 3 limonien ein pfund nehmen soll, siedet

det den zucker dünn wie wasser, leget die limonien darein, und lässet sie mit aufsieden, thut hernach die limonien heraus in ein sauber glaß oder topf, lässet den julep kalt werden, und giesset ihn darauf; über den andern oder dritten tag siedet man den julep wieder, und das thut man zu unterschiedenen malen, bis er die rechte dicke bekömmt, daß man ihn nicht mehr sieden, sondern darüber lassen darf. Die limonien-schaalen machet man also ein: Man nimmt glatte limonien ohne mahle, schneidet sie halb von einander, nimmt das saftige heraus, doch daß man die schaalen nicht zerreisse, siedet diese hernach so lange im wasser, bis das weisse inwendig weich worden, so lässet es sich mit einem löffel sauber heraus nehmen oder schaben, daß die gelbe schaale schön durchsichtig wird. Hernach läutert man feinen zucker, lässet denselben honig dicke sieden, und giesset ihn warm, aber nicht zu heiß, darüber, daß er überhin gehe; wenn er wässerig wird, muß man ihn wieder sieden, es darf aber über 2 mal nicht geschehen, so muß man ihn auch nicht zu starck sieden, weil sie sich gern candiren. Wenn man will, kan man auch die schaalen länglicht schneiden, und also einmachen. Will man trucken eingemachte limonien haben, schneidet man, wenn sie noch frisch, in jegliche nach der länge ein ritzgen hinein, und wirft sie in frisches wasser, lässet sie hernach in einem kessel mit wasser so lange sieden, bis sie etwas weich worden; wenn sie sich mit einer nadel weich stechen lassen, nimmt man sie heraus, leget sie in frisches wasser, lässet sie 3 oder 4 tage darinnen liegen, und giebt ihnen alle tage 3 mal frisch wasser. Nach diesem suchet man durch den geschnittenen spalt das marck sammt den kernen heraus zu bringen, daß die frucht in ihrer form bleibe, oder man zerschneidet sie in halbe oder 4 theile, und wirst sie wieder in frisches wasser, darinnen sie noch einen tag oder nacht liegen bleiben können. Hernach thut man so viel zucker in einen kessel, als nöthig, die limonien darinnen zu sieden, giesset etwas wasser darauf, daß es zerschmeltze, setzet ihn hernach aufs feuer, und lässet ihn eine viertel-stunde sieden, schäumet ihn rein, nimmt sodenn den kessel vom feuer, leget die limonien, von welchen man zuvor das wasser rein abtriefen lassen muß, in den zucker; hierauf lässet man es eine viertel-stunde sieden, nimmt den kessel wieder vom feuer, und lässet ihn etwa anderthalb stunden stehen, tauchet aber indessen die limonien immer unter, darnach setzet man sie wieder aufs feuer, und lässet sie, wenn sie eine viertel-stunde lang gesotten, wieder so lange stehen, wie schon gemeldet. Wenn sie nun also 5 oder 6 mal ab- und übergesetzet worden, so nimmt man auf die letzt die limonien, wenn sie ein wenig verkühlet, heraus, und leget sie auf ein mit etwas stroh überbreitetes gegitter, damit sie darauf allmählig trucken werden. Den limonien-saft zu machen, schneide man die gelben schaalen von den limonien fein dünne und stückweise ab, thue dieselben in ein glas, und setze sie in keller, drucke den saft hernach auch in ein glas, so viel aus dem marck zu bringen, setze es also verdeckt an einen ort, lasse es 3 tage stehen, damit es sich setze, hernach seihe und giesse man ihn etliche mal durch ein tuch oder wollenen sack, daß er fein klar werde, alsdenn giesse man ihn in das andere glas über die schaalen, lasse es also einen oder 2 tage stehen, seihe den saft wieder durch ein tüchlein, drucke die schaalen aus, und lasse sodann den saft noch etliche mal durch einen wollenen sack laufen, damit er, so viel möglich, lauter werde. Zu einem pfund dieses safts nun nehme man anderthalb pfund des besten gestossenen zuckers, giesse den saft in einen irdenen tiegel darüber, setze es auf eine kohl-pfanne, und lasse es also stehen, bis der zucker gantz zergangen ist, doch daß es nicht siede, rühre es auch zuweilen mit einem hölzernen löffel auf, (denn man darf weder mit silber noch andern metall hinein greifen) hebe alsdenn den saft herab, und wenn er kalt worden, seihe ihn durch ein dickes tüchlein in ein glas, welches man wohl zubinden und behörig verwahren muß; man versetzet diesen saft auch zuweilen mit bisam oder ambra und stellet ihn in kleine fläschlein an die sonne. Ohne feuer den limonien-saft zu machen, pfleget man auf ein pfund limonien-saft 2 pfund zucker zu nehmen, und solches zusammen in einem glase an die heisse sonne zu stellen. Dieser also an der sonnen oder am feuer bereitete saft dienet in fiebern, hitze und durst zu dämpfen. Eine hand voll limonien- und pommerantzen-schaalen mit 2 loth würtz-nelcken und zimmet in verdorbenen oder stinckenden wein gehänget, und 4 wochen ruhen lassen, machet ihn wieder gut. Mit dem safte kan man die dinten-flecke aus leinewanden-geräthe bringen. Die limonien-bäume wollen ein leichtes erdreich, so weder zu fett noch zu mager ist, haben. Man ziehet sie aus dem saamen oder körnern, und diese sind viel dauerhafter als die aus Italien oder andern orten kommen. Die kerne aus recht zeitigen früchten stecket man um die helfte des Februarii in einen mit leichter und durchgesiebter erde angefüllten kasten, 2 zoll tief, und etwa 3 bis 4 zoll weit von einander,

der, und begiesset sie mit laulichem oder sommerwarmen wasser fleißig, und lässet sie bis in halben April oder May in gewächs-haus stehen. Durch einlegen oder anhang-töpfe kan man dergleichen bäume ziehen. Sie lassen sich auch durchs absaugen und oculiren vermehren, und pfleget man dazu gerne pommerantzen-stämme zu nehmen, weil sie leichter bekleiben, und der kälte am besten widerstehen. Man hat es gar so weit gebracht, daß von eintzelnen blättern gantze bäume wachsen; der proceß ist dieser: Man richtet ein geschirr mit der besten, durch ein enges sieb gereiterten erde zu, und stecket in solchem geschirr umher limonien-blätter mit ihren stielen, so tief in die erde, daß das dritte theil derselben mit erde bedecket sey; über dieses geschirr wird ein töpflein mit einem gar subtilen loche am boden gehänget, und mit wasser gefüllt, also, daß der andere tropfen nicht eher herab falle, bis der vorher gefallene recht eingesogen, wobey der ort, der durch die tropfen ausgehöhlet worden, mit frischer erde allezeit wieder ausgefüllet werden muß. Mit dem einheitzen in den gewächs-häusern muß man behutsam umgehen, indem diese bäume starcke hitze so wenig als grosse kälte ertragen können.

Limonien-saft: Ein syrup, kan an der sonne oder am feuer gemachet werden. Man nimmt auf ein pfund limonien-saft 2 pfund puder-zucker, und stellet es mit einander an die heisse sonne; oder man läßt 1 pfund saft mit anderthalb pfund puder-zucker zu einem linden syrup sieden, versetzet es, wenn man will, mit etwas muscus oder amber, thut es in kleine fläschlein, und stellet sie an die sonne.

Limonium, siehe Wiesen-Kraut.

Linde: Gleichwie die eiche unter dem harten, also hat dieser unter dem weichen laub-holtz wegen annehmlichkeit des schattens, geruchs und nutzbarkeit des holtzes billig den vorzug. Es giebt dessen 3 unterschiedene arten, als die männliche, weibliche und holländische linde. Die männliche hat ein hartes, gelbes und dichtes holtz, träget weder blüthe noch frucht; und hat grössere blätter denn das weibliche geschlecht; sie sind rings umher gekerbt, und mit kleinen körnern gleichsam besäet. Diese sorte ist nicht so häufig als die weibliche; wächset gern in fetter erde, und wird gemeiniglich zu spatzier-gängen der gärten angewendet. Rinden und blätter haben die eigenschaft, daß sie trucknen und zusammen ziehen, wie bey dem ulmen-baum. Die blätter in wasser gekochet, heilen fisteln und böse geschwüre des mundes bey den kindern, wenn sie damit gewaschen werden, und vertreibet die geschwulst der füsse. Die rinde, in wein-eßig klein gestossen, nimmt alle flecken auf der haut weg. Die linde weiblichen geschlechts hat kleinere blätter als die erwehnte sorte, träget blüthe und saamen. Die erstere bestehet aus 5 kleinen blättern in gestalt einer rose, weiß von farbe und wohlriechend; nach der blüthe folget eine kleine runde nuß, in grösse einer erbsen, in welcher 2 schwärtzliche saamen-körnlein verborgen liegen. Dieser baum hat mit dem erstern in der medicin gleiche würckung, und kan noch hinzu gefüget werden, daß wenn die mittlere rinde gekäuet und auf wunden geleget wird, sie selbige heilet. Die feuchtigkeit des marcks, wenn der baum gekappet worden, machet die haare wachsend. Das linden-blüth-wasser dienet wider die fallende sucht. Das holtz dieses baums ist zu arbeiten nicht so gut als des erstern, jedoch brauchet man die rinden und schaalen an statt der seile bey bau-gerüsten und ziehbrunnen. Die holländische art wird wegen seines starcken laubes und häufigen schattens den andern vorgezogen. Er wird aus den kernen, noch leichter und besser aber aus den ablegern, fortgepflantzet und vermehret. Vor alters brauchte man die unterste und letzte rinde des linden-baumes an statt des papiers, wie man denn in einigen bibliothecken bücher siehet, die vor 800 jahren auf dergleichen linden-schaalen geschrieben worden. Wenn man eine hand voll junger und klein gehackter linden-zweige in 2 kannen wasser kochet, es bis zu einem nösel einsieden lässet, selbiges durchschläget, und denen, so mit schwindel, schlag, wassersucht, schwere noth und andern gebrechen behaftet sind, eingiebet, thut es gute hülfe; man giebt es in 3 portionen ein. Man machet aus der blüthe, durch hülfe der fermentation, eine conserve, und ziehet aus dieser weiter ein wasser oder spiritum, davon man den patienten 12 bis 15 tropfen eingiebet. Dieses ist ein vortrefliches menstruum oder aufschliessendes saltz, die farben aus den kräutern zu ziehen. Der an den linden wachsende schwamm bewahret das vieh vor allen anfallenden kranckheiten, wenn man es davon trincken läßt. Der linden-baum erreichet ein grosses alter, und übertrift bisweilen den eich-baum an jahren. Der schaft wird ungemein dick, und hat vielmal 10 klaftern im umfange, und ist ein überaus rein und sauber holtz, daraus bildhauer, drechsler und tischler allerhand nette arbeit verfertigen, und je älter der stamm, je nützlicher er ist. Was die kohlen dieses holtzes betrift, so wissen solches die mahler zum zeichnen wohl zu brauchen, ingleichen wird nicht nur das schieß-pulver daraus verfertiget, sondern

dern wenn die kohlen mit eßig abgelöschet und mit krebs-augen vermischet werden, zertheilet es das im leibe geronnene geblüte, und stillet das blut-speyen.

Linden-mistel, siehe Mistel.

Line, siehe Leine.

Lineal: Ein dünner und langer nicht gar breiter gerader spahn von holtz, fischbein, helfenbein, meßing ꝛc. darnach man auf dem papier gerade striche ziehen kan. Die eine kante ist wie eine schneide abgestossen, damit, wenn man linien mit einer schreibfeder ziehen will, das papier nicht beflecket werde. Will man ein lineal probiren, ob es richtig sey, so ziehe man daran eine linie, wende sodann das lineal um, und lege die andere kante an die gezogene linie, wenn dieselbe mit dem lineale wohl eintrift, so ist es richtig. Man hat einfache, oder eigentlich so genannte lineale, und doppelte, welche man auch pararell-lineale nennet. Jene machet man bisweilen mit einem eintzeln, oder auch wol doppelten anschlag, daß es sich an einer geraden linie, dergleichen die seiten eines reiß-bretes sind, bequem auf- und abschieben lässet.

Linie der sipschaft: Ist eine reihe von personen, welche unter einander durch bluts-freundschaft verbunden. Sie wird eingetheilet in die graden- und seiten-linie. Jene begreifet solche personen, deren eine von der andern gezeuget worden, und ist wiederum entweder aufsteigend, wenn man von sich auf seine eltern und vorfahren hinauf- oder absteigend, wenn man auf die kinder und nachkommen hinunter gehet; diese aber enthält solche personen, die zwar von einander nicht gezeuget sind; doch in einem gewissen stamme zusammen kommen. Sie bestehet also eigentlich aus zweyen neben einander gesetzten graden-linien, welche auch seiten oder schenckel genennet werden, die sich aber oben in einem gemeinen stamm-vater zusammen fügen. Da man nun nach den canonischen rechten in rechnung des grades der verwandschaft nur die eine seite zählet, demnach aber diese nicht allemal gleich lang sind, so entstehet daraus eine neue eintheilung der seiten-linie in die gleiche und ungleiche (grade oder ungrade). In jener sind auf beyden seiten gleichviel personen, in dieser aber auf der einen mehr, auf der andern weniger. Und diese art zu zählen hat in ehe-sachen statt. In allen andern aber rechnet man nach der art, die in den bürgerlichen gesetzen eingeführet ist, welche von diesen unterschiede nichts wissen, da sie in der seiten-linie die personen beyder seiten, mit übergehung des gemeinen stammes, zählen.

Linsen: Diese bekannte hülsen-frucht hat schwache an der erden liegende stengel wie die wicken, und ist in der haushaltung ein nützliches gemüse. Die blüthen sind weißlicht, auf welche kleine kurtze schoten folgen, in welchen 2 oder 3 platt runde saamen-körner liegen; sie werden in grosse und kleine, rothe und weisse eingetheilet, die weissen sind besser und schmackhafter, die andern aber fruchtbarer. Man säet sie in einen wohl zugerichteten acker im Martio und April, die grossen welschen- oder garten-linsen werden ebenfals um diese zeit im frühling in die erde gebracht. Es ist nicht nur für das gesinde eine nahrhafte und gesunde speise, sonderlich wenn sie mit eßig genossen werden, sondern auch ein trefliches futter vor die pferde und kälber, verursachen aber den menschen starcke blehungen, und sollen dem gesichte nicht gar zuträglich seyn. Aus dem linsen-mehl wird mit wasser und eßig ein brey gekochet, welcher, auf ein tuch gestrichen und aufgeleget, miltz- und seiten-stechen, auch die geschwollenen mandeln heilen soll.

Linsen-baum, **Bläsleins-senne**, Colutea: Ist ein schirm-gewächse. Die vermehrung geschiehet sowol durch saamen als durch zerreissung der wurtzeln. Man säet den saamen im frühling, und versetzet sie gegen Michaeli. Wenn man sie zu lange stehen läßt, schiesset die wurtzel zu tief, daß sie schwer zu versetzen. Im May kömmt eine gelbe blüthe, darauf folgen braunrothe schoten mit kleinen schwartzen saamen. Gegen den winter kömmt es ins gewächshaus. Es giebt noch 2 andere sorten colutea orientalis und colutea aethiopica. Diese sind noch zärter als die erstern, haben scharlachfarbene blumen von guten geruch.

Lionische arbeit: Sind dressen, spitzen von vergoldeten oder versilberten kupfer-draht. Sie ist fein genug anzusehen, aber im angrif scharf und verschiesset bald an der luft.

Lippen, **Lefzen**: Ist der auswendige rand um den mund, und bestehet in ober- und unter-lippen. Sie helfen gar viel zur rede und zur käuung. Eine frische rothe lippe zeiget eine gute gesundheit an, hingegen blaue und blasse lippen eine bevorstehende oder kürtzlich überstandene kranckheit. Vor aufgesprungene lippen ist rosen-pomade das beste mittel. Oder man nimmt einen alten koch-löffel, der lange zu speisen gebrauchet worden, hält solchen an das feuer, so schwitzet eine fettigkeit heraus, mit diesen salbet man den riß der lippe.

Liquidiren: In rechten eine handlung, durch welche rechnungen und gegen-rechnungen so weit gebracht werden, daß kein theil mehr darwider etwas zu sagen hat.

Liste an einem wagen, siehe Leiste.

Liste, Register, Verzeichniß: Werden über unterschiedene begebenheiten verfertiget. Bey der handlung hat es grossen nutzen, indem man daraus die quantität der waaren sehen und seinen ein- und verkauf darnach reguliren kan.

Litispendenz: Im rechts-gange, wenn eine sache vor einem gerichte anhängig gemachet und daselbst schwebend ist. So lange nun darinnen kein spruch ergangen, kan die sache von dem gerichte an ein anders nicht gebracht werden.

Livre: Ist eine frantzösische müntze, so 20 sols hält, und vor diesen 8 groschen, jetzo aber ohngefehr 6 groschen thut. In der leipziger Neu-jahr-messe 1750 wurde ein wechsel von 3000 livres vor 750 thaler in louis-blanc verkaufet.

Loch-baum, Loche: Nennet man die bäume, so zu vermarckung der güther, grundes und bodens geordnet, werden absonderlich abgezeichnet, und darein das wappen, oder ein creutz gehauen, und in dessen mitte ein loch gebohret, daher sie lochen oder loch-bäume heissen. Sie sind gemein oder eigen. Die eigene stehen zwar am unter-marck, aber gantz auf des einen eigenthümers boden, dem sie allein zugehörig, und werden nur auf der einen seite gegen den angrentzer gelochet. Die gemeine loch-bäume stehen mitten auf dem unter-ziel, sind beyden eigenthums-herren theilsamlich zugehörig, und werden an beyden seiten, dem geraden untermarck nach, in der mitte des baums gelochet, es wäre denn, daß die marckung sich wendete, und nicht stracks für sich gienge, so wird die lochung darnach eingerichtet, daß sie einen winckel beschleußt. Die lochen müssen wenigstens alle 5 jahr erneuert werden, dieweil sie sonst verwachsen.

Loch-säge: Ist eine starcke säge mit einem höltzernen hefte ohne gestell. Sie gehet forne etwas spitzig zu, damit man, wenn vorher mit einem bohrer vorgebohret worden, ein loch, so groß man es haben will, machen kan.

Lock-pfeife: Ist ein zum vogel-fang zugerichtetes instrument, die mancherley stimmen der vögel zu imitiren, und selbige herbey zu locken, als wachteln, reb-hühner, lerchen, u. d. g.

Lock-vogel: Heisset ein vogel dessen man sich beym vogel-fang, auf dem vogel-heerd, oder sonsten bedienet, andere seines gleichen in das netz oder auf die leim-stangen herbey zu rufen. Man stellet sie entweder in ihren gehäusen auf den heerd, oder bindet sie frey an schnürlein. Solcher lock-vögel brauchet man grosse, als ziemer und drosseln, und kleine vögel, nemlich fincken, stieglitze, hänflinge, u. d. g. Die gebauer der grossen müssen mit einem tuch behangen werden, weil sie wegen ihrer wilden art sich sonst die köpfe bald zerstossen würden; ihr futter bestehet aus hirse-kleyen und milch; kan der vogel des fressens nicht gewohnen, so pfleget man wacholder- oder hollunder-beeren darunter zu mischen. Sie wollen übrigens sehr wohl gewartet und reinlich gehalten seyn. Denen mistlern, amseln und drosseln giebt man folgendes futter: Man mischet gerstenmehl oder gries und weitzene kleyen unter einander, davon wird, so viel als der vogel auf einmal bedarf, mit süsser milch angemachet, und ihm täglich 3 mal gegeben, jedoch nicht zu dünne gemachet. Der kleinen lock-vögel speise ist hanf, hirsen, rübsaamen und lein unter einander, mohn, flachs- oder lein-dotter, erlen- und bircken-saamen, und dergleichen. Die lock-vögel, so man im künftigen herbst auf die heerde und leim-bäume brauchen will, soll man im anfang des Mayen purgieren, und ihnen mangold-saft mit reinem wasser vermischet zu saufen geben. Damit continuiret man bis auf Laurentii, und purgieret sie sodenn wieder wie anfangs. Denen gesang-vögeln, so man auf dem heerde brauchet, giebt man allemal um den 3ten tag klein gehackte eyer, nebst ein wenig geriebenen zucker, und melonen-kernen.

Löbinen, siehe Laubinen.

Löcher zu denen bäumen, so verpflantzet werden sollen, siehe Baum-löcher.

Löffel: Ist ein von silber, zinn, metall, meßing oder blech mit einem langen stiel rund und länglicht ausgewölbtes schöpf-geschirr, womit die suppe und auch andere speisen genossen werden. Von der ersten art hat man einlege-löffel, die sich von einem theile herum schlagen und mit einem futterale bedecket sind.

Löffel: Werden auch des haasens ohren genennet.

Löffel-futteral, siehe Hufeisen-kraut.

Löffel-gans: Ist ein vogel, nicht so groß wie eine gans, mit einem langen hals, und einem schnabel, der an dem ende wie ein löffel gestaltet, und hohen füssen, wie ein reiger. Seine federn sind schwanenweiß, der schnabel und die füsse schwartz. Er hält sich mehrentheils an dem meer auf, lebet von fischen, gewürm und wasser-kräutern, soll um Engeland häufig angetroffen, daselbst eingefangen und ordentlich wie zahme gänse gemästet werden. An der caspischen see werden sie häufig gefunden.

Löffel-kraut: Diese pflantze hat gläntzende, dicke, rundliche blätter, wie das telephium oder schmeerwurtzel. Die stiele sind etwa einer hand breit hoch, hat

hat kleine weisse blümgen, der saame ist in einer kleinen schote eingeschlossen, und röthlich von farbe. Die wurtzel ist dünn, zaserícht und weißlich. Dieses kraut trucknet, widerstehet der fäulung, und ist gut wider den scorbut. Wenn man ein dragma von der wurtzel in eßig einnimmt, dienet es für die pest, man muß aber den patienten drauf schwitzen lassen. Zur herbst-zeit die blätter in neuen hellen most gethan, giebt ihm einen anmuthigen geschmack, und ist zur gesundheit überaus dienlich, man kan aber auch ein fäßgen bis zur helfte mit löffel-kraut und denn mit moste voll füllen und wohl verspünden, dieses giebt in kurtzem einen klaren und süssen wein. Man geniesset es auch unter den salaten mit gleichem nutzen. So wird auch ein guter branntewein daraus gemachet.

Lösch-wasser: Ist das wasser, worinnen glüendes eisen oder stahl abgelöschet worden. Es ist ein gutes haus-mittel vor die raute und krätze.

Lösen: Heißt bey dem wilde, wenn es seine excrementa fallen läßt. Diese heissen nun lösung, gelöß oder der mist des wildes. Aus solchen pflegen die jäger sowol, als aus der ferte, das wild zu erkennen.

Löthig: Wird in rechten von feinem gold oder silber gesaget. Ein marck löthiges goldes hält 67 ungarische ducaten, oder 72 gold-gülden. Die goldschmiede nennen 16löthiges silber, das keinen zusatz hat, 14löthiges, das 14 loth weiß, und 2 loth rothen zusatz hat; 13löthiges, das 13 loth weiß, und 3 loth rothen zusatz hat rc.

Löwe: Dieses vierfüßige thier wird wegen seiner stärcke, tapferkeit und großmuth gemeiniglich vor den könig der thiere gehalten. Seine wohnung oder aufenthalt ist in den warmen gegenden Africa und Asiens. Seine äusserliche gestalt betreffend; so hat er einen starcken kopf, eine viereckigte und etwas ausgehöhlte stirn, hervor ragende und herab hangende augenlieder. Sein rachen ist gespalten, die ober-lefze hänget wie bey den hunden über die unterlefze, und ist voller starcker zähne, unter welchen 4 besondere und grosse fänge befindlich. Unter der nase hat er gleich den katzen einen bart. Die zunge ist scharf und rauh wie eine feile. Die nase ist dicke, und hat einen starcken geruch. Die augen sind groß, röthlich und blitzend anzusehen, die augenbraunen aber klein. Die ohren sind kurtz, rund gewölbt und starck, werden aber mit seinen langen mähnen mehrentheils bedecket, die brust ist breit, der übrige leib aber gehet gegen dem schwantze immer geschlancker zu, die hinter- und vorder-klauen sind sehr starck, und die vordern mit 4, die hintern aber mit 5 knollen bewafnet, diese scharfe klauen kan er gleich den katzen bald einziehen, bald wieder hervor strecken. Die farbe dieses thieres ist dunckel-roth, und die über den gantzen leib befindliche kurtze haare etwas kraus. Der schweif ist lang, und dessen spitze mit einem quast langer haare versehen. Sein gebrüll ist fürchterlich, und kan man solches auf etliche stunden hören. Die löwinnen sind bey weiten nicht so groß, glatt von haaren, und haben in der mitte des bauches 2 grosse abhangende dütten. Gleichwie alle thiere, welche zertheilte zehen haben, blind gebohren werden, so geschiehet es auch hier. Das weiblein träget ihre jungen nur 6 monat, und wirft deren zuweilen fünfe, und beschliesset endlich mit einem. Insgemein saufen alle löwen sehr wenig, ihre speise aber ist der raub andrer thiere, sonderlich sind die affen ihre delicatesse und artzeney. In der medicin ist von dem löwen verschiedenes heilsamlich zu brauchen, und soll sonderlich der spiritus oder sal volatile aus des löwen fleisch, gedorrtem blut, hirn und hertz, in einem trunck wein eingenommen, wider die schwere-noth ein treflich mittel seyn. Die lunge, getrucknet und gepülvert, heilet lungen-geschwüre und schwindsucht. Die leber, in wein gebeitzet und darüber getruncken, oder auch das pulver trucken davon genossen, lindert die leber-schmertzen, und steuert der wassersucht. Der koth der löwin, die schon einmal getragen, in form eines pulvers eingenommen, thut in schweren geburten wunder. Ein kind, welches einen löwenzahn am halse träget, wird leicht und ohne schmertzen zahnen. Das schmaltz in das ohr eingeschoben, stillet die ohren-schmertzen. Podagristen sollen schuhe oder pantoffeln von einer löwen-haut tragen, des schmertzens abzukommen. Und die, so schmertzen von der güldenen ader leiden, sollen sich blos auf eine löwen-haut setzen.

Löwen-fuß, siehe Sinau.

Löwen-maul, siehe Dorant.

Löwen-thaler: Eine in den Niederlanden bekannte silber-müntze, welche insgemein 40 bis 42 stüver gilt. In Pohlen und in der Türckey ist sie sehr angenehm, und gilt daselbst 50 stüver oder einen species-thaler.

Löwen-zahn, Mönchs-kopf, Röhrlein-kraut: Hat eine weisse und schlechte wurtzel, mit wenig zasern, der weg-wurtzel ähnlich, giebt milch, und ist hart und bitter. Im anfang des frühlings kommen die blätter herfür, welche auf der erde liegen, und wie die wegwart-blätter zerspalten und zerschnitten liegen, die rippen, so durch die blätter gehen, sind

sind gegen der wurtzel zu purpurroth. Vom geschmacke sind sie sehr bitter, färben das blaue fließpapier etwas roth. Im April schiessen spannenlange hohle subtile röhrlein oder stengel auf, an deren gipfel ein rundes grünes knöpflein stehet, daraus schön gelb gefüllte wohlriechende blumen kommen, diese verwandeln sich hernach in einen runden und wollichten kopf, dessen flaumen vom winde abgewehet werden, und das ist der saame dieses gewächses, alsdenn stehen die röhrlein mit den weissen, blossen und runden platten ledig. Im May verwelcken die röhrlein, das kraut aber ist bis im winter zu finden, und wird für andern in der artzeney gebrauchet. Hernach ist das glatte berg-löwen-kraut mit fingersdicker milchsaftiger wurtzel, und grosser gelben blumen. Ferner mit einfacher dicker wurtzel, ebenfals mit einer gelben blume. Und endlich das orientalische löwen-kraut mit kolben-wurtzeln. Es wird in Deutschland, nachdem es aus Franckreich kommen, in den gärten gepflantzet. Die wurtzeln sind saftig und rund. Im Brach- und Heumonat träget dieses kraut schöne bleichgelbe blumen, so grösser als des vorigen sind. Die eigenschaft dieser pflantze ist, daß sie kühlet und trucknet, wie die wegwart, übertrift aber selbige an kraft, und wehret der fäulung. Welche bey nacht den harn nicht halten können, denen giebt man des wassers, darinnen die wurtzel gesotten worden, an eben dem morgen zu trincken. Der weisse milch-saft soll die flecken der augen verzehren und zertheilen. Aus dem gantzen kraut wird ein wasser destilliret, welches eine herrliche artzeney in hitzigen kranckheiten, fiebern und pest ist, und das seiten-stechen lindert, auch denen entzündeten augen sehr heilsam ist.

Loges: Sind in den opern- oder comödien-häusern die kammern oder abgesonderten plätze, aus welchen man den schau-spielen bequem zusehen kan, und die vor ein gewisses geld müssen bezahlet werden.

Lohe, oder Gerber-lohe: Es ist dieses die rinde der eich-bäume, der fichten und bircken, so auf den loh-mühlen zu einem groben pulver zerstampfet wird, um solche zum gerben und garmachen derer häute zu gebrauchen; man kan sie aber auch in den gärten nützlich anwenden, erstlich wegen ihrer gährung, wenn sie auf einen haufen zusammen geworfen wird. Diese gährung ist allezeit mäßig, und dauert lange, daher sie denn zu mist-beeten sehr tauglich ist. Wenn sie wohl gefaulet, giebt sie überdieses eine unvergleichliche düngung für alle arten eines kalten starren bodens, da ein fuder lohe besser ist, als 2 des besten faulen mistes, auch länger im boden bleibet. Der gebrauch der lohe zu mist-beeten ist nicht lange in Engeland bekannt, und von da aus zu uns kommen. In Engeland hat man dieselbe zu erziehung der pomerantzen-bäume, zu erst, und zwar bey lebzeiten König Wilhelms des dritten gebrauchet; nach diesem hat man sie zu erziehung der ananas angewendet, und seit dem ist der gebrauch zu bereitung der mist-gebeete gemeiner worden. Das grob gestossene lohe hat eine mäßige gährung und eine lange daurende hitze, da hingegen das sehr zart gestampfte pulver die hitze bald verlieret, wiewol sie anfänglich stärcker ist. Wenn die loh-sorten zu einem mistbeet sollen gebrauchet werden, so muß man selbige in solcher proportion unter einander vermischen, als die würckung, die das mist-gebeet haben soll, erfordert: Denn will man eine temperirte wärme haben, und man kan 14 tage bis 3 wochen auf den anfang ihrer gährung warten, so brauchet man nur sehr wenig kleine rinde; soll aber die hitze eher anfangen, so nimmt man mehr kleine rinde. Diese lohe soll 14 tage, nachdem sie aus der grube kommen, eine woche lang zum trucknen auf einen runden haufen geleget werden, wenn nasse witterung ist; hernach aber kan man sie in die grube werfen, wo man das mist-beet machen will, diese aber muß rings herum ausgemauert seyn, damit sich die erde nicht mit der rinde mische; in einer solchen grube, welche 4 schuh weit seyn soll, muß die lohe wenigstens 3 schuh dick liegen: Ist sie nicht so dick, so hitzet sie selten, und will man dieses durch beymischung hitziger dinge erzwingen, so vergehet doch die wärme bald wieder. Wenn die lohe in die grube gebracht wird, so muß selbige recht wohl umgerühret werden, daß sie sich nicht in klumpen setze, hernach aber drücket man sie gelinde zusammen; doch darf sie nicht zu fest eingetreten oder geschlagen werden, weil solches ihre erhitzung hindern würde. Hernach leget man, sobald das beet fertig ist, die gläser über selbiges, und hält es wohl verschlossen, um dadurch in der lohe eine wärme zu erregen, und zu hindern, daß keine nässe hinein komme. 14 tage hernach wird sich die lohe zu hitzen anfangen, und wenn man findet, daß sie eine temperirte wärme habe, so kan man die pflantzen darein setzen. Ein auf diese weise mit lohe wohl zubereitetes beet behält seine gemäßigte wärme bey 6 monat, und da selbige viel weniger dampf von sich giebt als der roß-mist, so ist sie auch dem wachsthum aller sorten von pflantzen viel zuträglicher; fängt sich aber die wärme zu vermindern an, und man rühret die lohe wieder um, und mischet etwas frische darunter, so erwärmet sie sich

sich von neuen, und bleibet etliche monate länger warm. Wo man gestampfte lohe haben kan, ist selbige allezeit der gehackten vorzuziehen; kan man aber keine andere haben, soll man einen theil kleyen, säg-spähne, oder spreu mit der lohe vermischen, und wenn diese dinge wohl unter einander vermenget werden, machen sie eine gährung; läßt aber die wärme nach, und man rühret die lohe recht herum, und thut etwas frische kleyen oder säg-spähne dazu, so wird die wärme der rinde von neuen erreget; denn da sie aus grössern stücken bestehet, so dauret sie länger als die zarte lohe. Die beste sorte von lohe zu bereitung der mist-beete ist die, so mitteler grösse und weder zu zart noch zu grob ist, denn sie hat eine temperirte gährung und ihre wärme dauert lange. Wo man es haben kan, ist es besser die mistbeete 6 oder 7 schuh weit zu machen, denn wenn das beet schmal ist, geniessen die 2 äussersten reihen töpfe der wärme sehr wenig; wo aber die weite so groß ist, da ist auch eine dicke von drittehalb schuhen schon genug. Die gar zu heisse lohe ist dem wachsthum der pflantzen nicht so vortheilhaft, als eine mäßige wärme desselben; daher es auch kömmt, daß, im erstern fall, die pflantzen in den glas-häusern im winter ihre blätter fallen lassen. Die mistbeete der glas-häuser brauchet man nicht öfter als 2 mal des jahres, nemlich zu anfang des Mertzen und zu ende des Septembers auszubessern; keinmal aber soll man die lohe gantz aus denen gruben nehmen, sondern unter den rest nur neue lohe mischen. Dieses aber ist nur allein von solchen mist-beeten zu verstehen, welche zu erhaltung zarter, ausländischer pflantzen bestimmet sind; denn wenn man sie zu cucumern und melonen brauchet, da sollen sie gantz aus neuer lohe gemachet werden, ausgenommen um die löcher herum, wo die pflantzen stehen, wo etwas alte lohe seyn soll; denn die pflantzen wurtzeln in selbiger, wenn sie mit ihren wurtzeln über die in denen löchern befindliche erde hinaus kommen. Diejenigen, so überfluß an lohe haben, und selbige zu mist-beeten brauchen wollen, um cucumern und melonen zu ziehen, sollen ihre pflantzen in körben halten, damit sie solche zu seiner zeit, ohne ihnen schaden zu thun, in das mist-beet setzen können; solte aber, nachdem man sie hinein gesetzet, die wärme zu starck seyn, so kan man sie einige tage heraus nehmen, bis sich die wärme mindert, und die wurtzeln der pflantzen nicht versenget werden. Wenn man die ausgezehrte lohe aus den mistbeeten wirft, so giebt sie eine sehr gute dünge für starre kalte felder; wenn man sie aber auf einen hitzigen truckenen boden leget, soll man sie dünn ausbreiten, sonst wird sie, an statt selbigen zu verbessern, seine wärme nur vermehren, und ihn zu leicht machen. Sie kan auch, wenn die gerber solche genutzet, zu lohe-kuchen gemachet, ausgetrucknet und zur feurung gebrauchet werden. Ein mehrers siehe Prof. Müllers Gärtner-lexicon.

Lohe: Ist auch ein unfall, welcher der gersten- und weitzen-schrapfe von allzutruckner witterung begegnet. Wenn die spitzen rothgelbe werden, so saget man, die lohe hat hinein geschlagen, gleichwie man von siedenden wasser spricht, wenn es raucherig worden.

Loh-eiche, Roth-eiche: Dessen holtz ist röther als andrer eichen, die blätter fallen auch eher ab, und die rinde wird zur lohe gebrauchet. Es muß aber mit den loh-schälen vorsichtig verfahren und nur bäume dazu genommen werden, die man fällen will.

Lohn, siehe Gesinde-lohn.

Lombart: Ein leih-haus, in welchen die geldbedürftigen um einen billigen zins auf gewisse zeit für unterpfand geld bekommen können, mit dem bedinge, daß, wenn sie zu gesetzter zeit das pfand nicht einlösen und auch nicht prolongiren lassen, selbiges durch öffentlichen ausruf soll verkaufet werden.

Looß: Ist eine handlung, da die entscheidung einer sache einem zufälligen ausschlage anheim gestellet wird. Man looset z. E. in einer stadt oder gemeine, wie die bier-gebrände auf einander folgen sollen. In erbschaften werden, so viel möglich, gleiche theile gesetzet und darum geloofet: Man looset, wer die familien-documenta in verwahrung behalten soll rc. Hierunter können auch die lotterien gerechnet werden, wovon dieses wort nachzusehen.

Lootsen: Diejenigen, welche die schiffe aus der see auf einen fluß hinauf, oder von demselben in die see hinab bringen.

Lorbeer-baum: Es wächset dieser bekannte baum in den temperirten gegenden zu einer mittelmäßigen höhe. Seine blätter sind etwa einer hand lang und 2 finger breit; an kurtzen stielen, auch beständig grün. Der geschmack ist herbe und scharf, jedoch aromatisch. Der saame dieses baumes ist in einer runden beere in grösse einer kirschen eingeschlossen, die blumen aber sind weißgelblich. Der baum wird bey uns in gärten und gefässen, mit guter vermengter mist-erde versehen, gezogen, und von der wurtzel-brut, auch aus den beeren, vermehret. Er kan auch von den abgebrochenen zweigen erzogen werden, wenn man selbige unten aufspaltet, in lockere

reine

reine erde pflantzet und fleißig wartet. Die rechte zeit, die lorbeer-bäume zu beschneiden, ist im frühling. Das öhl, welches man aus den beeren presset, drücket oder kochet, ist sehr diensam wider verlähmungen, colick und schwachen magen, es wird innerlich zu 10 bis 12 tropfen gebrauchet. Von den färbern und grob-schmieden wird des öhls viel verthan, dasjenige aber, so aus Languedoc gebracht wird, ist das beste und reineste. Es wird also gemachet: Man nimmt eine gute menge frischer reiser lorbeeren, läßt sie in einem kessel eine stunde kochen, und muß das wasser über die beeren einen fuß hoch stehen. Giesset das wasser kochend durch, wenn es erkaltet, findet man auf der fläche des wassers ein grünes öhl, welches man sauber abnehmen, und in eine wohl verwahrte gläserne flasche aufheben muß. Dieses öhl hat eine erweichende, anhaltende und stärckende kraft, heilet geschwulste, zertheilet die flüsse, stillet gicht-schmertzen, stärcket die nerven, und vertreibet die wind-colick, man muß es warm auf die schmertzhaften örter appliciren. Der breit-blätterichte lorbeer-baum ist dem jetzt beschriebenen in allem gleich, ausser daß er grössere, rundere und lichtere blätter hat; seine weissen blüthen haben einen starcken geruch, und darauf folget die frucht. Der wilde lorbeer-baum hat in der jugend breite rundlichte blätter, die bey zunehmenden alter immer schmaler und spitziger werden. Der americanische lorbeer-baum ist unter allen lorbeerbäumen der rareste, und stärckste am stamm und ästen. Die blätter sind noch eins so groß als der andern arten. Er bringet weisse blüthen, so in trauben-gestalt an den stielen hangen, treibet aber keine brut, und muß daher durch anhängung der spalttöpfe vermehret, im sommer fleißig begossen, und des winters an einem warmen orte im gewächs-hause verwahret werden. Der alexandrinische lorbeerbaum hat schöne grüne blätter, wie mäuse-dorn oder myrthen, treibet stengel etwa einer elle hoch. Aus der mitte der blätter kommt ein anderes kleines blatt von gleicher gestalt wie ein zünglein hervor. Die blüthen, welche sehr klein, hängen an kurtzen stielen, und wachsen unter gedachten kleinen blättern oder zünglein hervor. Nach denenselben folgen beere, in grösse der kicher-erbsen, ein wenig weich, und wenn sie reif sind, roth, in welchem 1 oder 2 hornharte saamen-körner liegen.

Lorbeer-kirsch-baum: Ist ein angenehm anzusehendes gewächse, dessen blätter denen lorbeer- oder vielmehr denen citronen-blättern gleichen, am rande gekerbt, glatt, grün, glänzend, und eines etwas bittern anziehenden geschmacks. Seine blüthe ist 5 blätterig, weiß und ohne geruch. Die darauf folgende frucht ist einer schwartzen kirsche ähnlich, in welcher ein länglichter bitterer saamen in einer fast oval-runden dünnen und mürben schaale lieget. Er behält seine grünen blätter winter und sommer, blühet im Junio, und wird durch die brut und schößlinge fortgebracht, kan auch vermittelst angehängter spalt-töpfe vermehret und weiter fortgepflantzet werden. Etliche blätter, in milch gekochet, geben derselben einen angenehmen mandel-geschmack; sollen aber die colick verursachen, welchem aber von andern widersprochen wird. Die erde, womit man die gefässe anfüllet, muß etwas starck, sandigt und mit gutem alten verwesenen mist vermischet seyn. Durch abgeschnittene zweige wird diese art ebenfals vermehret, wenn man dieselben unten ein wenig spaltet, in etwas leichte erde setzet, und mit nöthigen begiessen unterhält; am besten aber kommen diese einschnittlinge fort, wenn man die gefässe auf ein mist-gebeet im frühling, und zwar in heissen pferdemist setzet, mit fenstern bedecket, und zum öftern befeuchtet. Bey dem alexandrinischen lorbeer-baum ist noch dieses anzumercken, daß wenn man 2 dürre zweige starck an einander reibet, selbige sich von der friction entzünden, und schüß-pulver anbrennen können.

Lorbeer-rosen, Oleander: Ist ein schönes garten-gewächse. Die einfache, so entweder roth oder weiß, wächset gerade in die höhe, bekömmt einige neben-zweige mit dunckelgrünen blättern, so dem mandel-laube gleichen, blühet den gantzen sommer und will fleißig begossen seyn. Man setzet es in sandigte alte mist- und gassen-erde. Die vermehrung geschiehet durch die wurtzel-brut oder abgeschnittene zweige, so im Junio an einen schattigten ort gepflantzet und fleißig begossen werden. Die gefüllte hat nicht nur grössere blätter, sondern auch schönere und wohlriechendere blumen, so einer rose nichts nachgeben. Zu diesen muß die erde als zu denen einfachen seyn, und wird im sommer mit wasser begossen, worein schaaf- und tauben-mist geweichet ist. Die vermehrung geschiehet durch wurtzeln oder durch sencker und spalt-töpfe. Dieses gewächse kan nicht die geringste kälte vertragen, und im frühling setzet man es unter ein mist-beet oder in ein treib-haus, ehe es an die luft kömmt. Aeusserlich wird es zu zertheilung der geschwüre aufgeleget, innerlich aber ist es ein gift.

Lor-öhl: Wird insgemein das lorbeer-öhl genennet, dessen bereits unter dem worte Lorbeer-baum erwehnung geschehen.

Lorrendreyer: Heissen diejenigen, so die pässe verfahren, contrabande waaren heimlich einbringen, allerhand intrigues und falsche umschweife gebrauchen ꝛc.

Loth: Ist ein kleines gewichte, und der zwey und dreyßigste theil eines gemeinen pfundes, wird wider in 4 quintlein verkleinert; 2 loth machen eine untze, und 24 loth 1 pfund apothecker-gewichte.

Lotterien: Sind bekannter massen eine gewisse art von glücks-spielen, welche in der politischen welt vor ehrbar und nützlich gehalten werden: Weil sie gemeiniglich zu guten zwecken, und nöthigen bedürfnissen, mit öffentlicher autorität der obrigkeit, zu geschehen pflegen. Man kan auch mit recht sagen, daß sie ihrem grunde nach gantz unschuldig sind. Denn man hat sie allerdings anzusehen, als eine art freywilliger geschencke und gaben, welche auf eine billige manier aus vielen reichen beuteln gesammlet, und nach des glücks zufall wieder ausgetheilet werden. Es ist auch dabey kein betrug noch gottloses wesen zu befinden, wie etwa in andern arten derer sogenannten glücks-spiele wol mag statt haben, sondern ein jeder, welcher sich einzulegen entschlüsset, hat sicherheit genug, daß er nach seinem loos dasjenige werde richtig erhalten, was ihm das glück und die vorsorge GOttes möchte darinne bescheret haben. Doch ist auch allerdings ein unterschied der lotterien zu bemercken. Denn einige scheinen mehr gerechte und gute verfassungen zu haben als andere. Z. E. diejenigen, welche allzuviel abzug nehmen von dem gewinnsten, oder welche allzu wenig gewinnste machen; oder welche den einsatz so hoch hinaus führen, daß mancher dabey sich arm machen muß, wenn er alle classen durchgehen soll; und was dergleichen umstände mehr sind, die man wol zu erwegen hat, ehe man sich entschlüsset, etwas zu wagen, und aufs spiel zu setzen. Es sind demnach hierbey auch die regeln der klugheit zu beobachten, wenn man weislich handeln, und nicht sich und den seinigen unvernünftiger weise schaden thun will. Ist man aber nach seinen vermögensumständen so beschaffen, daß man einen dergleichen kleinen verlust gar wol übersehen kan, so mag man vielmehr jedermann dazu anrathen, etwas zum genuß anderer menschen beyzutragen, wenn man auch das seinige dabey verlieren solte. Denn es ist solches in solchem falle fast so gut, als ein freywilliges allmosen-geben, wofern man nemlich seinen sinn und gemüthe in dergleichen verfassung dabey setzet, daß man gern zufrieden seyn will, wie das loos treffe, ohne irgend sich darüber zu bekümmern, zu murren, und göttlicher schickung sich innerlich zu widersetzen. Denn ausser dem würde es besser seyn, daß man die sache nicht vornähme, wofern man gewissenhaft und gerecht seyn will. Ich zweifele nicht, es werde ein jeder gottesfürchtiger mensch mit mir darinne einig seyn, daß auch bey dergleichen lotterie-spielen eine besondere göttliche vorsehung walte, welche man nicht zu verachten, sondern vielmehr ehrerbietig zu bewundern hat, und als ein unschuldig mittel erwehlen mag, sich etwa im vertrauen auf deren gute schickung in seiner nothdurft zu helfen; oder wenn man reich ist, und es selber nicht so nöthig brauchet, lieber gutwillig und von hertzen den andern menschen zu überlassen. Ja, ich bin gewiß, wofern man diese lotterie-geschäfte mit mehrerer achtung und gottesfurcht tractiren, und sich sonderlich dabey eines frommen und haushältigen lebens-wandels befleißigen würde; so würde die probe der erfahrung es bezeugen, wie die liebesvolle vorsorge der göttlichen regierung manchen dürftigen durch diese mittel wol möchte etwas zuflieſſen lassen, welches er sich gewünschet, und bittweise zuförderst erbeten hätte. Denn es bleibt ein allgemeiner grundsatz, daß GOtt der HErr es seinen freunden gern schlafend giebet, und lieber was zuwirft von gaben, als daß sie es ihm solten erst gleichsam abverdienen wollen mit ihren wercken und arbeiten, wie es in der welt geschiehet. Und demnach verweise ich mit recht auch beym gebrauch dieser unschuldigen glücksspiele einen jeden vernünftigen menschen zum gebet und gottseligkeit, so wird ihm, wie alles andere, zum besten dienen müssen, und ein kluger haushalter wird sich also die kleine und wohlgemeinte anmerckung vom brauche der lotterien mit nutzen bedienen können.

Lotus, siehe Siebengezeit.

Louisdor: Eine goldene frantzösische müntze, welche Ludovicus XIII. 1640 zum ersten hat prägen lassen, und von dem sie ihren namen erhalten. Jetzo thun sie 19 bis 20 livres.

Louve, siehe Koffer-garn.

Lowinen, siehe Lauwinen.

Luchs: Dieses sehr schädliche raub-thier wird hin und wieder in grossen waldungen gefunden, und thut der wildbahn unsäglichen schaden. Man hat ihrer zweyerley arten, nemlich die indianischen europäischen. Die einheimischen sind zwar etwas grösser als jene, haben aber keine so schöne farben und flecken. Es sind dieselben eine art der katzen, jedoch grösser, aber auch kleiner als der wolf. Der kopf ist rund, und mit einem katzen-barte versehen, haben

ben aber etwas längere ohren, so mit langen haaren bewachsen. Die ruthe ist nicht gar zu lang, und die farbe dieses thieres gelb, mit roth vermischten flecken. Unter allen hat der luchs das schärffste gesicht, und stärckste witterung. Er beschleichet alles, und fällt mit weiten sprüngen auf das ihme nahe kommende wildpret, und klammert sich mit seinen langen und spitzigen krallen so fest ein, daß ihm leichtlich nichts entgehen kan. Aufs laufen wissen sie sich nicht zu verlassen, sind sie aber einmal so nahe, so greifen sie, wenn es auch ein hirsch ist, mit den klauen so tief ein, daß er auf keine weise herab zu bringen, es wäre denn, daß das wild durch hülfe eines dicken gesträuches ihn herab sträufelte. Er fängt am halse an zu würgen nach dem genicke zu, frisset hernach, wo das beste wildpret ist, an den keulen und dünnen, bis er sich gesättiget. Das übrige scharret er zu, und schleicht den andern tag auch wol wieder hin, sonst aber besorget er sich gern mit frischem raube. Im sommer sind sie selten zu spüren, es wäre denn in weichen oder sandigem boden. Des winters aber im schnee desto besser. Ihre ferte ist fast den katzen gleich, doch um ein merckliches grösser und weiter, sie schnüren wie ein wolf, zeichnen daneben mit ihren hinter-klauen jederzeit hinter den ballen spitzig gegen den boden, welches kein wolf noch grosser hund thun kan, weil sie keine hinter-klauen haben. Ihre rantz-zeit ist gemeiniglich im Februario, sie gehen 9 wochen dicke, und werfen 3 bis 4 junge im May, wie die katzen; die aber blind und in 9 tagen sehend werden. Der ort, wo sie solche zu werfen pflegen, sind gemeiniglich felsen-ritze und erhabene klippen. Die jungen sind anfänglich gantz weiß, bekommen aber mit der zeit einen gelblichen balg und flecke, behalten auch den weissen bauch. Jetziger zeit sind die luchse nicht so häufig mehr als vor etwa 50 jahren, ausser was sich etwa noch in den hohen gebirgen findet. Man kan ihrer auch gar wol entbehren, denn obwol ihre bälge vor kostbar gehalten werden, so sind doch selbige, gegen den grossen schaden, so diese thiere verursachen, gar nicht zu rechnen. Denen luchsen wird der meiste abbruch im winter gethan, da man sie beym schnee einkreiset, und sodenn mit dem leichten jäger-zeuge, als halben tüchern, wolfs- oder reh-garnen, welche leicht fortzubringen sind, einstellet. Lässet man alsdenn die jagd-hunde hinein, so laufen sie entweder ins garn oder zum baume, da man sie denn herunter holen kan. Geräth er aber unter die hunde, da man ihn auch mit zwittern von sau-hunden hetzet, so machet er mit seinen waffen die hunde zu nichte; dahero denn besser, man erschiesse ihn. Der luchs wird am besten in luchsfallen gefangen. Diese sind wie die schnepfen-falle von holtz, doch starck und groß, und werden an dicke bäume befestiget. An die zunge der falle stecket man ein stückgen rothes wildpret dieses wird er, wenn er sogleich nichts fangen kan, und doch dahin seinen wechsel hält, leicht gewahr werden, solches abreissen wollen, und sich darüber fangen. Wenn der luchs etwas gefangen, und man solchen fang oder riß findet, welches man leicht durch die krähen, raben und heger oder holtz-schreyer gewahr wird, so leget man ein paar teller-eisen dabey, er kömmt gewiß den andern tag wieder zu dem risse, und besuchet selbigen, da er denn von dem eisen gefangen wird, es müssen aber die eisen gut verdecket und an ketten geleget werden. Auch wird mancher luchs geschossen, wenn man auf einer vogel-pfeife, wie bey dem drossel-fang, pfeifet, auch solche reitzet, oder als ein hase schreyet, sobald der luchs solches höret, wird er bald sich einfinden, da man sodenn zum schuß gleich fertig seyn muß, weil sie schnell kommen, aber auch, ehe man sichs versiehet, wieder ausreissen. Weidemännisch redet man vom luchs: Der luchs trabet, an statt gehet. Der luchs baumet, wenn er von den hunden auf einen baum gejaget wird. Der luchs hat ein lager. Der luchs frisset vom raube. Der luchs schleichet. Der luchs hat waffen, oder krallen, nicht klauen. Der luchs begehrt oder rantzet, wenn er prunstet. Der luchs bringet junge. Der luchs hat einen balg. Der balg wird ihm abgestreift, nicht abgezogen. Der luchs thut weite sprünge. Er hat eine ruthe, nicht schweif. Fänge, nicht zähne. Er würget das wild. Hat läufte, keine füsse 2c.

Luchs-stein, Schoß-stein: Ist ein länglicht runder stein, unten breit, oben zugespitzt, oben glatt, von verschiedenen farben, etwas helle und fast durchsichtig. Weil man geglaubet, daß er von dem urine des luchses gezeiget werde, hat man ihn luchsstein genennet: Es ist aber so wenig wahr, als daß er ein donner-keil sey, wie einige meinen. Siehe D. Börners physica p. 366.

Lucians-kraut, siehe Engel-tranck.

Luder: Heißt insgemein das gestorbene aas vom viehe. Bey der jägerey wird insonderheit dasjenige darunter verstanden, womit ein wildes reissendes thier herzu gelocket wird, damit es desto besser und bequemer gefangen, oder geschossen werden könne.

Ludern: Welches so viel heisset, als etwas starck riechen-

chendes an einen gewissen ort legen, ein wildes thier damit anzulocken und zu fangen. Also wird der wolf durch das aas eines todten pferdes, der fuchs durch weisses in schweins-fett geröstetes brod, oder durch einen gebratenen hering 2c. geludert. Ludern heisset auch insonderheit bey der falckenerey einen falcken mit werfung des vorloses oder feder-spiels, so von einigen luder genennet wird, oder durch schwingung eines hand-schuhes zu sich locken.

Ludern: Heißt endlich überhaupt ein wüstes, säuisches liederliches und wollüstiges leben führen, dadurch man sein guth und seine gesundheit verschwendet, verderbet und verludert.

Luder-platz: Ist eine grube auf einem hügel, wo man die füchse oder wölfe mit luder kirret oder ludert, und sie allda todt schiesset.

Lübeckische handlung: Diese erstrecket sich meistens über die gantze Ost-see, von da ihre schiffe die moscowitischen und liefländischen, ingleichen schwedische und dänische waaren abholen und dagegen leinewand und allerley kram-waaren bringen.

Lübisch-schilling: Gilt in Hamburg und umliegenden örtern 6 pfennige schwer geld.

Lücken-netze, siehe Lausch-netze.

Lüften, (bäume lüften): Ist ein garten-terminus, und heisset im herbste das über den wurtzeln der obst-bäume, um die stämme befindliche erdreich aufgraben, damit das regen- und schnee-wasser den winter durch desto besser zu den wurtzeln eindringen könne; welches aber nur bey einem von natur truckenen und dürren boden beobachtet, das loch im winter mit stroh bedecket, und im früh-jahr wieder mit guter erde, schlamm, oder gassen-koth angefüllet werden muß. Man kan auch dergleichen löcher in unfruchtbarem, oder starck ausgesogenem erdreich mit dünger beschütten, und die ausgegrabene, oder andere und gute erde, oben wieder darauf werfen.

Lützen-brüder: Sind in grossen niedersächsischen städten die aufwärter bey denen ankommenden und abgehenden posten, gutschen und fracht-wagen. Sie sind seßhafte und beeydete leute, so vor die ihnen anvertraute coffres und andre sachen repondiren müssen.

Luft: Ist ein aristotelisches element, welches zu erhaltung des menschen und aller thiere leben unumgänglich vonnöthen, und kan der mensch viel länger ohne essen und trincken sein leben fristen, weder geschiehet, wenn ihm die luft entzogen wird. Kurtz, es ist der nutzen, welcher von der luft entstehet, allgemein, denn nichts kan ohne luft wachsen und gedeyen, kein feuer ohne selbige brennen, und viel anderes mehr nicht geschehen. Die luft ist flüßig, elastisch und schwer, und hat nach der meinung einiger physicorum eine gestalt wie pflaumen-federn oder wie wolle; Herr Doct. Hamberger hält sie in element. physic. vor lauter inwendig hohle kügelgen. Es sey nun wie ihm wolle, so kan sie recht sehr zusammen gedrucket werden, dehnet sich aber auch gewaltig wieder aus, wie die experimenten mit der antlia, wind-büchse, den manometris und andere bezeugen. Doch liegen ihre theile nicht genau auf einander, welches deutlich daraus erhellet, daß vielerley dünste, welche von der erden aufsteigen, sich darzwischen begeben können. Zudem so gehet auch die subtile ätherische materie, welche das licht in unser auge bringet, durch die luft hin, welches abermal nicht geschehen könte, wenn die luft-theile allesammt feste auf einander lägen. Daß aber die luft eine schwere habe, geben sowol die barometra als auch das experiment mit einem viereckigtem glase zu erkennen, welches die äussere luft zerdrücket, wenn die inwendige mit der luft-pumpe heraus gezogen wird, anderer erfahrungen zu geschweigen. Und soll, wie einige ausgerechnet, ein mensch beständig von 39900 pfunden luft gedrücket werden, und gleichwol mercken wir es der gewohnheit halber nicht. Diejenige luft ist dem leben und der gesundheit zuträglich, welche rein, heiter und mit fremden dünsten wenig angefüllet ist, und die durch freye offene felder wehet. Der jahres-zeit nach wehet im frühlinge die gesündeste luft, sonderlich wenn sie vom Morgen oder aus Osten kömmt. Uebele und der gesundheit unzuträgliche luft ist diejenige, welche mit viel fremden, sonderlich feuchten und faulen stinckenden theilen angefüllet ist. Man sehe hiervon Herr Doct. Törners Med. sui ipf. 1ter theil 2 cap. auch dessen physicam durch das gantze 10te capitel.

Luft-begebenheiten: Sind sowol regen, thau, hagel, schnee, reif, als der fliegende drache, blitz, donner, fallende sterne 2c. Von welchen allen D. Törner im eilften capitel seiner physic ausführlich handelt.

Luft-löcher: Sind in grossen scheunen öfnungen, so wie die feuer-mäuren angeleget sind. Weil das geträyde in denen scheunen gerne dumpfigt wird, werden einige luft-löcher hinaus geführet.

Luft-maltz, siehe Maltz.

Luft-schiessen, siehe Flug-schiessen.

Luft-wurtz, siehe Angelicke.

Lulch, Taub-korn: Ist ein unkraut, so auf den äckern mit dem weitzen, korn und gerste wächset, wenn

wenn nemlich der saame dieses geträndes, wegen des vielen feuchten, sonderlich im winter einfallenden wetters, verdirbet. Wenn von diesem unkraute viel unter das geträyde kommt, woraus brod gebacken oder bier gebrauet wird, so machet solches schwindel und kopf-schmertzen, hingegen ist es dem feder-vieh zuträglich, und solches wird davon fett. Der saame und das mehl davon zertheilen, zeitigen, saubern, und dienen in breyförmigen umschlägen zu den harten beulen und geschwulsten, kröpfen, fressenden und faulen schäden, kalten brand, oder so man sich sonst verbrennet hätte.

Lunge: Ist das gröste in der brust-höhle befindliche eingeweide, welches bey nahe die brust gantz alleine erfüllet. Sie ist das eintzige werckzeug des athemholens. Diese theilet sich in 2 haupt-theile, davon der eine zur rechten, der andere zur lincken seite zu lieget, und gemeiniglich der rechte und lincke lungen-flügel pfleget genennet zu werden. Zwischen diesen beyden theilen hanget das hertz, und wird von dieser, gleich einer uhr, durch das gehäuse verwahret. Ein jeder dieser theile ist durch gewisse spalten ferner getheilet, und ihre äusserliche figur zusammen genommen, gleichet fast einem ochsenfusse. Ihr zeug, oder substantz ist sehr schwammig, locker und zart, und hat das ansehen nicht anders, als wenn lauter säcklein und bläslein bey denen ausgängen der zäserlein der luft-röhre, traubenweise an einander hiengen, welche durch das einhauchen der luft ausgedehnet werden, und beym aushauchen wieder zusammen fallen. Die gantze lunge aber, mit allen ihren innern theilen, wird mit einer zarten haut umgeben, ist sehr glatt, siehet bleich-roth mit weisen flecken besprenget, und fast wie marmoriret. Inwendig gleichet sie einem bienen-roß, und befinden sich sehr viele grössere und kleinere hohlungen darinnen, welche nichts anders sind, als fortsetzungen der luft-röhre, die durch fast unzählige äste in die substantz oder wesen der lunge gehet, und sich endlich in obgedachten kleinen bläsgen endiget, welche den größten theil der lunge ausmachen. Ausser diesen gefässen, so der lunge gleichsam eigen sind, finden sich noch die lungen-puls- und blut-adern, so zugleich an dem hertze hangen. Jene, *arteria pulmonaria* genannt, empfänget das blut aus der rechten hertz-kammer, und theilet es durch die lunge aus, damit solches durch die beständig zuschöpfende frische luft erfrischet werde. Diese, *vena pulmonaria* genannt, sammlet solches in der lunge zerstreuetes blut wieder zusammen, und führet solches in die lincke hertz-kammer, von dar es weiter durch die grosse puls-ader in alle theile des leibes getrieben wird. Der lungen nutzen ist, wie schon jedermann bekannter als bekannt ist, unentbehrlich, gestalt solche nicht nur, wie oben schon erwehnet worden, das eintzige instrument der respiration ist, wenn nemlich vermittelst der hinein fallenden luft das beständig durch die lunge laufende geblüte gleichsam verdünnet, und zur bewegung geschickter gemachet wird; sondern es rühret auch die laute rede, und anderer laut, so der mensch von sich hören lassen kan, davon her, wenn nemlich die kehle zusammen gezogen, und die in die lunge geschöpfte luft mit gewalt heraus gestossen wird. Je mehr nun die kehle zusammen gezogen, und je mehr die luft mit gewalt aus der lunge heraus gestossen wird; je stärcker äussert sich der laut. Dieses lehret die tägliche erfahrung. Nicht weniger dienet sie darzu, daß sich viel unreines aus dem geblüte dahin begeben, und nachhero durch den husten ausgeworfen werden kan. Viele, und zwar die meisten fische haben keine lungen, sondern statt deren die fisch-ohren, in welchen das häufig dahin kommende geblüte durch das wasser abgekühlet wird. Denn eben wie der mensch die luft in sich ziehet, und wieder von sich lässet; eben so geben die fische das wasser, so sie durch den mund auffangen, durch die fisch-ohren wieder von sich. Gleichwie nun bey allen gliedmassen eines belebten cörpers gewisse gebrechen sich äussern; also erfolget auch solches bey der lunge. Hieher kan man die lungen- oder schwindsucht, als ein vornemliches

Lungen-gebrechen zählen, wovon unter Schwindsucht mehr zu finden. Das vieh, besonders das pferde- rind- schaaf- und schweine-vieh, ist von diesem lungen-gebrechen nicht ausgenommen, sondern ist demselben sehr gemein. Bey denen pferden äussert sich diese kranckheit hauptsächlich daher, wenn die lunge mit dicker schleimigter feuchtigkeit, die vom kopf herunter auf solche fället, überhäufet ist, da denn dieselbe bey nicht bald erfolgender hülfe zu schwären und zu faulen anfänget. Diese kranckheit kan man daran abnehmen, wenn der athem anfänget zu stincken. Aeussert sich dabey husten und keichen, so ist es hohe zeit, hülfe zu schaffen. Nimmt solche kranckheit einmal überhand, so ist, aller angewendeten hülfe und mühe ohngeachtet, doch nicht leicht besserung zu hoffen. Man bereite derowegen in zeiten nachstehenden tranck zu: Man stosse nemlich lungen-kraut, brunnkreß, sammt der wurtzel, leber-kraut, baum-öhl, liebstöckel, haselwurtz, hirschzungen, beyfuß, attich und eichen-mistel, alles

mit

mit wein wohl unter einander, und giesse den saft dem pferde ein. Man kan auch gemeldete kräuter pülvern, und dem pferde mit dem futter eingeben. Oder man nehme safran, zimmet-rinden und myrrhen, im gleichen gewichte, stosse alles klein, und vermische es mit wein und honig, und giesse es dem krancken pferde ein; doch soll man vorhero selbigen das maul mit salpeter, eßig, honig und wasser, unter einander vermischet, reiben und waschen. Es geschiehet auch öfters, daß dem pferde die lunge verletzet wird, wenn es stürtzet oder fället, oder auch wenn ungebührlicher weise damit gerennet oder gesprenget wird, oder wenn ihm sonst gewalt geschiehet, wodurch die lunge in ihren zarten zäserichen verletzet, zerrissen und versehret werden kan. Diese verletzung nun kan man daran abnehmen, wenn das pferd eine traurigkeit äussert, den kopf auf diejenige seite hält, wo ihm wehe ist; wenn es nicht gerne husten will, weil es davon schmertzen empfindet; ferner, wenn es wol blut auswirft, welches von einer faulen lungen nicht leicht zu geschehen pfleget. Darwider dienet lungen-kraut, leber-blumen, gersten, feigen, grosse und kleine, rosinen, osterlucey, heydnisch wund-kraut, und stech- oder creutzdornen, jedes eine hand voll, siede solche kräuter zusammen in 2 maas süssen wein sehr wohl, seihe solche durch ein tuch, und giesse dem pferde morgens und abends einen ziemlichen becher voll ein, und thue solches 9 tage nach einander. Man mag diesen tranck, damit man genug habe, jederzeit über den dritten tag aufs neue zubereiten. Wenn dem pferde die lunge schwäret, oder sonst einen inwendigen schaden hat; so nehme man weyrauch, schwefel, hirsch-zungen pimpenell-wurtzel, alant-wurtzel, christ-wurtzel, wegwart-wurtzel, salbey und ottermennige, mache diese stücke zu pulver, und gebe dem pferde morgens und abends davon einen guten löffel voll auf das futter, 9 tage lang. Einen kurtzen schweren athem erkennet man bey denen pferden daran, wenn solches mit grosser beschwerung und rasseln den athem holet, die nasen-löcher hitzen, die weichen und lenden beben und zittern, die lancken oder seiten ziehen sich in die höhe, als wenn es angewachsen wäre, aus denen nasen-löchern fliesset ein stinckender unflat, an denen kinnbacken und unten am schlunde äussern sich beulen. Bey diesen umständen soll man bald die lungen-ader lassen, und wenn das geblüte schwartz siehet, ziemlich viel, wenn es aber schön roth ist, wenig weglassen; hernach sehr wohl purgieren, den schlauch und den gantzen leib mit warmen wasser, worinnen haber-stroh und beyfuß gesotten, wohl waschen und reinigen; ferner nehme man einen grossen ameisen-haufen, mit sammt denen eyern, thue solchen in einen neuen oder sonst reinen sack, koche solchen in einen grossen kessel voll wasser sehr wohl, und wenn es kalt worden, lasse man das pferd davon saufen. Hiernechst auch mit guten gesunden futter und dergleichen tranck, als an statt des habers, mit gerste oder gersten-maltz und gemahlenen lein-saamen, mit entzian-wurtzel; an statt des heues, mit weitzen-stroh und frischen wasser, darinnen lungen-kraut und nesseln gesotten sind, wohl warten. Aeussert sich ein truckener husten; so ist brunnen-kresse, unter das futter gemenget, sehr dienlich; auch der saamen davon in milch gesotten, in mörsel gestossen, durch ein tuch gedrucket, und etliche tage hinter einander, wie auch salbey gedörret, gestossen, und mit branntewein wie ein kuchen gemachet, etliche mal in einer hand voll reinen hafer mit wasser besprenget zu geben; und wenn der husten von kalter feuchtigkeit entstehet; so ist griechisch-heu-saamen, stein-klee, alant-wurtzel, zittwer, lorbeern und schwefel, jedes nach belieben, etliche tage hinter einander im futter gegeben, mit gutem nutzen zu gebrauchen. Worauf man aber den fünften tag darnach die hals-ader, oder auf beyden seiten die spor-ader dem pferde lassen muß. Bey dem rind-viehe kömmt diese sehr schädliche kranckheit gemeiniglich vom saufen her, wenn solches nemlich bey heissem wetter zu faulen wasser kömmt, und aus noth und durst sich damit beladet. Darwider nützet der saft vom lauch mit weissen wein vermischet, und dem vieh in den hals gegossen, sehr gut. Oder, man kan auch denenselben unter der siede für zwey dreyer gestossene eber-wurtz, und für 2 dreyer lungen-kraut eingeben. Will das vieh dergleichen futter nicht fressen; so muß man sehen, wie man es ihme sonst einbringet. Man soll ihm auch terpentin-spiritum, oder auch terpentin-öhl in den kleyentranck mit unterrühren, und so zu saufen geben. Will es aber nicht saufen; so muß man es ihm mit gewalt eingiessen. Ueberhaupt aber das rind-vieh vor diesem übel zu bewahren, soll man demselben zur heissen sommers-zeit gekochte lungen-kraut-wurtzel, ehrenpreiß und gesottene hirsch-zungen, oder auch wermuth, unter das gewöhnliche futter mengen. Wenn die schaafe und schweine lungensüchtig werden; soll man ihnen ein löchlein in die ohren schneiden, und christ-wurtzel, rettig, oder lungen-kraut durchstecken. Wenn aber die schaafe würmer in der lunge haben; so nimmt man wurm-mehl aus einem birn-baume, vermischet solches mit saltz, und

giebt es denen schaafen zu fressen. Weitläufftiger kan hiervon nachgelesen werden Fürstenauens tractat von der haushaltungs-vieh-artzeney-kunst. Weil nun die lunge obbeschriebener massen sehr zart und schwammicht beschaffen; so kan sie vom menschen als eine speise genossen werden, besonders ist die lunge von vierfüßigen thieren, von welchen man diese zu speisen pfleget, sehr geschickt darzu, und wegen ihrer zärtlichkeit leichter zu verdauen. Ob nun gleich die nahrung, die sie giebet, etwas feucht und kalt ist; so kan sie doch ohne besorglichen schaden genossen werden. Am gewöhnlichsten wird die kalbs-lunge zuförderst gehäutelt, und in stücken zerschnitten, mit wasser und saltz zum feuer gesetzet, wenn sie etwas gekochet, wieder heraus genommen, und nach einer verkühlung in kleinere stückgen zerschnitten, in fleisch-brühe vollends gar gekochet, mit grüner petersilie, mit zwiebeln u. d. g. zubereitet, oder gantz und gar klein gehackt, und nebst daran gebrannten mehl, und zugegossener fleisch-brühe zu einem mus gemachet. Das gehörige gewürtze dazu ist ingber, pfeffer und saltz. Die schweins-lungen pfleget man, nachdem sie ebenermassen mit der leber, hertz und nieren abgekochet und verkühlet, zu hacken, und in die bekannten würste zu füllen. Ueberhaupt wird eine gute haus-mutter, die und jene zurichtung dergleichen gerichtes gar leicht erfahren und erlernen können, und fast jedermann ist bekannt, daß man besonders das kalbs-geschlüncke mit sammt der lunge dergestalt sauer mit zwiebeln zubereitet, daß es gar nicht unangenehm zu geniessen ist. Mehrere zubereitungen werden aus einem guten koch-buche zu erlangen seyn.

Lungen-kraut, Hirsch-mangolt: Ist ein heil-kraut, so wild in schattigten gebüschen und wäldern wächset, mehrentheils aber in gärten unterhalten, und aus dem saamen, oder durch zerreissung der wurtzel vermehret wird. Es hat lange, breite, rauhe blätter mit weissen flecken, blaue, oder purpurfarbene, selten weisse blumen, den schlüssel-blümlein ähnlich, und einen schwärtzlichen saamen. Ist ein herrlich wund-kraut, heilet alte schäden und geschwür, innerlich und äusserlich genommen, und wehret der fäulung. Sonderlich dienet es wider alle gebrechen der lunge, entweder in wein, oder in wasser gesotten, und mit rosen-zucker versetzet, oder auch gepülvert. Es giebt noch eine art mit breiten blättern, so im Junio eine hübsche blaue blume bringet. Dieses wird im frühling in gute erde gepflantzet und durch zerreissung der wurtzeln vermehret.

Lungen-moos, siehe Moos.

Lunge, Geräusche: Nennet man das geschlincke, nemlich lunge, leber und hertze von roth- und schwartz-wildpret; von denen wölfen oder füchsen, nennet man es eine lunge.

Lupinen, siehe Feig-bohnen.

Lupp, Käselupp, siehe Laab.

Lust-garten: Ein garten bestehet gemeiniglich aus einem blumen- baum- oder frucht- und küchen-garten: Der erstere dienet zur lust und zierde, und wird an einem solchen orte angeleget, da er am meisten in die augen fällt, nemlich zu nächst oder gerade an der hintern seite des hauses. Die andern bringet man zum nutzen an neben-orte an. Bey der wahl eines platzes hat man fürnemlich auf die lage, form, grund und aussicht achtung zu geben; wird hierinnen gefehlet, so ist alle mühe und kosten vergebens. Da nun der blumen-garten, zufolge der natur, im frühling zu erst seine pracht und schönheit sehen lässet; so soll hier auch zuförderst von anlegung eines tüchtigen blumen-gartens gehandelt werden. Die situation desselben muß also beschaffen seyn, daß er den besten boden und freye sonne allenthalben habe, weil derselbe zugleich alle ausländische gewächse ernähren muß. Auch um des prospects willen soll er stracks beym eingang, und nicht hinter den baum- oder küchen-garten geordnet werden. Die form des blumen-gartens belangend, so hat ein jeder mit der eintheilung seinen freyen willen, ihme eine figur zu geben, wie es ihm gefällt. Jedoch ist die viereckigte oder länglichte die beste, da man von dem mittlern theile des hauses durch einen in der mitte liegenden sand-weg geführet wird, an dessen beyden seiten schmale einfassungen von rasen sind, welche wieder auf einer seite reihen von immer grünen gewächsen haben. Wenn aber der platz irregulair ist, so kan selbiger durch gerade eintheilung der linien regulair gemachet werden. Das erdreich eines blumen-gartens soll nicht zu fett, auch nicht zu mager seyn; ist der grund zu geil, so setzet man etwas hinzu, und temperiret ihn. Die gemeine probe des erdreichs ist diese: Man gräbet nach gefallen ein loch in den boden, schüttet die erde in ein gefäß, und hernach wieder in das gegrabene loch; wird nun das loch davon eben voll, so ist das erdreich mittelmäßig, träget es etwas auf, so ist es ein zeichen der fettigkeit; wird das loch aber davon nicht voll, so ist der boden gering, und wird wenig gutes darinne wachsen. Sonst hat eine tüchtige blumen-erde folgende kennzeichen: Im ansehen muß sie schwärtzlich, und wenn sie trucken, im füh-

len

len lucker und leicht, wenn sie aber mit wasser vermenget wird, etwas klebrig seyn; am geschmack süß, wenn man nemlich eine hand voll in süssen wasser zerreibet, und wieder davon seihet; am geruch lieblich, welches eine gute temperatur zu erkennen giebet; ist aber ein gestanck dabey, so ist sie mit schwefelhaften, mineralischen oder metallischen theilgen vermenget. Das beste mittel, auserwählte blumen-erde geschwind zu erlangen, ist dieses, daß man aus einem küchen-garten diejenige nimmt, welche daselbst vorige jahre schon dienste gethan; gestalt in derselben der mist bereits zur erde, und sein starcker geruch durch sonn und regen verzehret, und alles rohe wesen, durch die darinne gewachsene küchen-kräuter geschlacht worden. Auch ist nöthig, alle 6 jahr den blumen-garten gantz abzutragen, und mit dergleichen frischen erde aus dem küchen-garten wenigstens einen fuß hoch zu überschütten. Wenn der garten mit einer blossen mauer umgeben ist, so giebt es einen übelstand, sie also unbekleidet anzuschauen, und ist sodenn nöthig, daß ihre inwendige seite mit einem spalier oder geländer von obstbäumen und latten bedecket werde, unten am fuß des gerüstes machet man ein rabat, 2 bis drittehalb schuh breit, und pflantzet darein allerhand jnng stein-obst, als apricosen, pfirschen, mandeln, kirschen, pflaumen, mispeln, wie auch quitten, lamberts-nüsse und dergleichen, da denn bey pflantzung derselben in acht zu nehmen, daß sie weder zu weit von einander noch zu nahe gesetzet werden, damit sie genugsam decken, und doch einander die nahrung nicht entziehen. Das rabat bordiret man mit buchsbaum, und besäet es mit allerley blumenwerck. Mit hecken und gegen-geländern pfleget man die grösten gänge einzuschliessen, als mit johannis- und stachel-beeren, rosen, u. d. g. Die rechte zeit, solche hecken von harten strauch-werck anzulegen, ist im Christ-monat und Jenner, bey offenem wetter; von zärtern aber im herbst oder frühling. Portale, pyramiden, bogen-gänge, und laub-hütten werden erst aus holtz-werck verfertiget, und mit wacholdern oder einer grossen art buchsbaum bekleidet. Bey einrichtung der beete ist in acht zu nehmen, daß man entweder den gantzen platz oder ein parterre nach dem andern, durch hülfe des verjüngten maaß-stabs zu papier bringet, und zeichnet ein modell, wie die beete einzutheilen, nemlich 1) in offene stücke, da man allenthalben frey, ohne überschreiten zu dürfen aus- und eingehen kan. 2) In züge, da man überzuschreiten gezwungen ist. 3) in laub-werck; dieses sind blosse prang-stücke, da der zierlich gepflantzte buchs-baum nur die augen ergötzet. Bey den steigen und gängen ist dieses zu mercken: Es müssen in einem blumen-garten die beete nicht höher als die gänge gemachet werden, und diese müssen beständig rein, und vom unkraut gesäubert seyn; wer darinne eine grössere zierde suchet, kan die gänge mit kieß, oder groben weissen, gelben oder röthlichen sand, wie auch mit gerberlohe bestreuen. Diese letztere lässet wegen ihrer schärfe kein unkraut wachsen, welches auch geschiehet, wenn man die steige mit dem grieß alter zerbrochener mauren bedecket. Einige dieser gänge sind etliche 6 bis 8 schuh breit, und solche nennet man creutz-gänge, die andern haben die breite von anderthalb bis 2 fuß. Die muster-bäumlein werden entweder in die mitte oder in die ecken der muster, oder an die gänge in gewisser weite gesetzet, und hierzu schicken sich am besten buchsbaum, cypressen, wacholder, sevenbaum, u. d. g. Ueber das blumen-werck muß ein beständiges garten-register gehalten und durch beygesteckte numerirte stäblein bemercket werden. Das mist-gebeet ist in einem blumen-garten vor allen dingen nicht zu vergessen, um darauf allerley einheimischen und ausländischen saamen zu erziehen, und frühzeitig aufzubringen; wie auch zu sorgen, daß es am benöthigtem wasser zum begiessen nicht ermangele. Dieses sind demnach die vornehmsten stücke, worauf man bey anlegung eines blumengartens hauptsächlich zu sehen hat. Ueberhaupt aber ist bey einrichtung eines lust-gartens in acht zu nehmen, daß die situation desselben gesund, und weder zu hoch noch zu niedrig sey, denn im erstern fall ist er denen rauhen winden zu sehr ausgesetzet, die denen bäumen und gewächsen schädlich, lieget er aber zu niedrig, so sind die ausdünstungen der morastigen plätze der gesundheit nachtheilig, daher ist die lage auf einer nicht gar zu gähen anhöhe vor andern zu erwehlen, sonderlich wo wasser-quellen dabey sind. Weil auch nicht wol möglich in einem schlechten boden einen guten garten anzugeben, so muß bey der wahl eines stücke landes zu einem garten auf gutes erdreich gesehen werden, welches daraus zu beurtheilen, ob auf selbigem heide-korn, disteln und anders unkraut von selbst wachse, als welches eine gewisse anzeige eines geringen bodens ist. Die eigenschaft aber eines guten bodens bestehet darinnen, daß er weder zu steinigt, noch auch zu hart umzugraben; daß er weder zu trucken noch zu naß, weder zu sandig und zu leicht, noch zu starck, oder geil und lettig sey, als welcher der schlimmste vor gärten ist. Das nothwendigste ist

auch das wasser: Fehlet dieses, so kan es ihme und denen darinne befindlichen gewächsen nicht anders als höchst nachtheilig seyn. Uebrigens wird auch zu einer guten lage des lust-gartens ein guter prospect in eine schöne gegend erfordert. Kurtz, ein solcher garten muß nothwendig sonne, einen guten boden, wasser und gute aufsicht des gärtners haben; mangelt eines dieser stücke, so kan man sich nicht viel gutes versprechen, und wo von selbigen etwas abgehet, würde es eine thorheit seyn, daselbst einen garten anzulegen. Bey grundlegung eines schönen gartens ist zu wissen, daß der inhalt des platzes, 30 bis 40 morgen-landes groß seyn soll. Der staffeln, auf welchen man aus dem hause in den garten steiget, müssen nicht weniger als 3 seyn. In einem schönen garten soll sich zuförderst dem gesicht ein ebener offener gras-boden präsentiren, der vollkommen so breit, als die fronte des gebäudes lang ist, dieser kan mit einem sand-weg eingefasset seyn, damit man bey feuchtem wetter bequemer gehen könne. Lust-gebüsche oder wäldlein machen das haupt-werck eines lust-gartens aus, jedoch müssen selbige nicht zu nahe an das gebäude kommen, und solches dunstig und ungesund machen. Zu auszierung derer parterren wählet man die feinsten erfindungen vom busch-werck, als lust-gebüsche, so sich nach gewissen eintheilungen öfnen, in gefünfter ordnung stehende bäume, grüne säle mit gras-vertiefungen, trillagen, und in der mitte spring-brunnen. Den haupt-weg soll man gerade gegen dem haus über anlegen; und muß sich selbiger von dem zu nächst am hause liegenden rasen-platz, bis an das ende des gartens erstrecken. Sind die haupt-abtheilungen und alleen angeleget, und die parterren so geordnet, wie es der grund-boden erfordert, so wird der rest des gartens mit verschiedenen erfindungen ausgezieret, dergleichen sind: Bedeckte gänge, garten-säle, irr-gärten, amphitheatra und dergleichen. Wenn diese mit spring-brunnen, cascaden, canälen und allerley figuren bekleidet werden, giebt es einem garten ein prächtiges ansehen. Im articel Garten wird man ein mehrers von dieser materie finden.

Lust-stück, siehe Parterre.

Lychnidea: Diese pflantze ist eigentlich eine sorte von der lychnis, die wiederum in zweyerley gattungen von den bothanisten getheilet wird, nemlich in lychnidea aus Virginien, mit dem breiten hühner-darm-blatt, und purpurfarben dolden-weis wachsenden blumen; und in die carolinische lychnidea, mit blumen, so dolden-weis wachsen, mit dicken, glänzenden spitzigen blättern. Beyderley pflantzen werden entweder durch sprößlinge oder theilung der wurtzel gezogen, denn in diesen gegenden bringen sie keinen saamen. Die beste zeit, ihre wurtzeln zu theilen, ist im anfang des Aprilis, kurtz vorher, ehe sie treiben, da man die wurtzel ausheben soll, und nachdem man die äussere erde davon weggenommen, um zu sehen, wie sie sich theilet, muß man selbige mit einem messer absondern, so, daß an jedem theil oben ein auge gelassen werde; hernach pflantzet man sie entweder in rabatten von frischer erde, oder in töpfe, die mit guter lehmiger erde angefüllet sind; dabey zu beobachten, daß man sie in truckenem wetter begiesse, bis sie wurtzeln bekommen. Nachgehends brauchen die, so in den rabatten stehen, keiner weitern wartung, als daß man sie vom unkraut reinige, und die anwachsenden blumen-stengel mit stecken unterstütze; diejenigen aber, so in töpfen stehen, müssen fleißig gewässert werden. Die erste art dieser pflantzen bringet im May ihre blumen, die andere aber selten vor der mitte des Junii, und ist viel schöner, der stengel wird höher und stärcker, so sind auch die blumen grösser, und von höherer farbe. Hingegen will sie vor kälte besser als jene bewahret seyn. Man kan diese pflantzen auch aus abgeschnittenen sprößlingen fortpflantzen, die man im May und Junio von den alten pflantzen nimmt, und in eine rabatte von frischer leichter erde setzet, sie begiesset und im schatten halte, bis sie wurtzel geschlagen. Vom unkraut muß man sie reinigen und fleißig begiessen. Wenn sie aber zum versetzen starck genug worden, kan man sie in töpfe oder rabatten pflantzen. Auf diese weise können sie starck vermehret werden.

Lychnis, Sammet-röslein, Seifen-kraut: Dieser pflantzen werden von den kräuter-kennern über dreyßigerley gattungen gezählet. Insgemein aber theilet man sie in lychnis coronaria und chalcedonica. Beyde arten hat man in den gärten einfach und gefüllt. Die erstere wird auf deutsch krantz-lychnis, rosen-lychnis oder marien-röslein genannt. Die rothe einfache und weisse art ist überall bekannt, und kan man durch den saamen aufgefüllte blumen ziehen, auf die weise wie bey den levcojen. Die gefüllte ist die ansehnlichste, welche den sommer über bis in winter voller artigen röslein hanget, so denen kleinen provintz-rosen nicht gar ungleich sind, und können, wie die nelcken, durch das einsencken oder abschnittlinge vermehret werden. Die erde soll, sonderlich bey diesen, etwas sandigt und gut seyn. Das begiessen geschiehet im sommer nach nothdurft, doch

nicht in den hertz-stengel, als wovon sie zu faulen pflegen. Die zertheilung der wurtzel darf auch in gar zu kleine theile nicht geschehen, weil sonsten das erste jahr die flor ausbleiben würde. Will man sie durch theilung der wurtzel fortpflantzen, muß es zu ende des Augusti oder zu anfang des Septembris geschehen, damit sie noch vor eintretender kälte ihre wurtzeln bekommen. Sollen sie aber aus dem saamen gezogen werden, muß man selbigen im Mertz in ein beet frischer leichter erde säen, und im May die pflantzen in ein ander beet von gleicher erde setzen. Dieses aber ist von den einfachen zu verstehen, weil die gefüllten keinen saamen tragen. Um Michaelis darauf kan man diese pflantzen in die grossen rabatten versetzen, da sie denn in folgenden sommer im Junio und Julio blühen. Die gefüllten sammet-röslein sind etwas zärter, und wollen mit mehrern fleiß besorget seyn. Sie werden auch durch theilung der wurtzeln fortgepflantzet, welches im Augusto geschehen muß. Im Mertz können sie sammt der erde ausgehoben, und in die rabatten oder töpfe gesetzet werden. Diese pflantze wächset gemeiniglich 2 schuh hoch, und bringet im Junio und Julio viel schöne rothe blumen. Die

Lychnis chalcedonica oder Jerusalems-blume: Ist ein überaus schönes gewächse, von hochrother farbe, einfach und gefüllt, und zuweilen so dick und vollkommen, wie die centifolie. Man hat sie ebenfals von verschiedenen gattungen. Diese pflantze erfordert einen fetten, mürben und feuchten boden und treibet bisweilen einen stengel zu 2 ellen hoch, worauf die blumen in voller schönheit stehen. Die vermehrung geschiehet durch zertheilung der wurtzeln im frühling und herbst. Man kan sie auch durch abgeschnittene zweige, wie bey der viola matronali vermehren, wenn sie im schatten, so lang bis sie treiben, erhalten werden. Diese gattungen bleiben im lande, müssen aber zu rechter zeit ausgenommen, und von denen alten wurtzeln und zasern gereiniget werden, nicht weniger muß man, nach vergangener blüthe, die dürren stengel an der erde abschneiden.

Maaß: Hierdurch wird eine gewisse grösse verstanden, dadurch man die grösse eines cörpers in betracht seiner ausdehnung in einem raum auszumessen, und derselben inhalt darnach auszusprechen pfleget; und davon soll allhier, so viel in der hauswirthschaft zu wissen nöthig ist, gehandelt werden, wiewol die mathematick davon mehrern und deutlichern unterricht giebet, vermöge welcher alle und jede cörper nach längen- quadrat- und cubic-maaß ausgemessen werden. Das kleinste längen-maaß ist die breite eines gersten-korns, deren zwölffe neben einander geleget, einen zoll oder daumen machen. Zwölf zoll machen einen fuß oder werck-schuh, zwey solcher werck-schuh machen zu Leipzig und Nürnberg eine elle. Funfzehen schuh und 2 zoll leipziger maaß machen eine ruthe, jedoch ist darinnen anderer orten ein unterscheid. Daher die bestimmung sowol des feld- als andern maasses gegen einander, noch sehr ungewiß und unrichtig ist, und hat man bis jetzo noch kein hinlängliches mittel ausfündig machen können, dieser unordnung abzuhelfen. Indessen muß man sich doch bemühen, und dahin sehen, daß diese unrichtigkeit nicht viel austrage; und wenn dieses geschiehet, so bekümmert sich ein hauswirth, sonderlich in dingen, wo er die menge hat, nicht gar viel um ein kleines ein- oder auf-maaß. Dieses nun bey dem feld-maasse, womit das mengen-maaß, um eines durch das andere desto deutlicher zu bestimmen, oft verknüpfet wird, zu verhüten, hat man von verschiedenen haupt-gesämig anzugeben gesuchet, wie viel man z. E. von weitzen auf eine elle, wenn man jedem korn seinen gehörigen raum, nemlich 2 und 3 viertel zoll giebet, körner, und in eine art von scheffeln, e. gr. den weimarischen, eben von dieser sorte körnern rechnen könne. Da man denn von weitzen, auf die quadrat-elle ungefehr 224 körner, auf die ruthe 14372 körner, und in den scheffel 1 million 840000 körner; aber gemenge, auf die elle 258, auf die ruthe 16562, auf den scheffel 2 millionen 120000 körner, zu 1 korn platz 2 und 1 viertel zoll gerechnet. Roggen auf 1 elle 292 eine ruthe 18742, den scheffel 2 millionen 400000 körner, zu 1 korn platz $2\frac{1}{32}$ zoll gerechnet. Hafer, auf den scheffel 1 million 4600000 körner: Gersten, auf 1 elle 146, 1 ruthe 9375, 1 scheffel 1 million 200000 körner, aufs korn den platz zu $3\frac{1}{16}$ zoll gerechnet, ꝛc. annimmt. Allein man siehet leicht, daß auch dieses keine vollkommene richtigkeit habe. Indessen dienet doch diese angabe in pausch und bogen, das verhältniß des grössern und kleinern maasses der körner in der aussaat zu erkennen. Die weite, welche auch zum längen-maaß gehöret, wird durch gantze, halbe und viertel-meilen gemessen. Eine gantze deutsche meile von der kleinsten art, ist 20000 rheinländischer fuß lang, von den mittlern 22500, und von der größten 25000 dergleichen schuh. Das cörperliche oder auch sogenannte mengen-maaß ist zweyerley, und wird entweder bey truckenen, oder bey flüßigen dingen gebrau-

brauchet. Zu jenen gehören vornemlich die scheffel, welcher, nach dem im gantzen Churfürstenthum Sachsen eingeführten dresdner maaß in 4 viertel, und 1 viertel wieder in 4 metzen getheilet wird, also daß 1 scheffel 16 metzen hält. Zwölf dieser scheffel machen 1 malter, und 2 malter ein wispel, daß solcher gestalt ein wispel 24 scheffel hält. Drey wispel oder 6 malter, oder 72 scheffel, machen im sächsischen und brandenburgischen eine last geträydes. Nach dem sogenannten alten oder leipziger maaß, hält ein scheffel 4 siep-maaß oder viertel, ein siep-maaß 4 metzen, und 1 metze 2 kuchen-maaß. Ein heimbtzen ist ein halber scheffel. Wenn man übrigens ein gemäß gegen das andere vergleichen will, so schicket sich am besten das kleinste gesämig, als toback- oder rübe-saamen dazu. Das gemeinste maaß zu flüßigen dingen ist die kanne, so an andern orten auch maaß oder quart genennet, und ferner in 2 nösel, welche man anderswo seidlein oder schoppen heisset, dieses aber wiederum in halbe nösel und quartiergen eingetheilet wird. Die kannen sind nach dem unterschied der orte auch unterschiedlicher grösse. 54 kannen viesier-maaß, oder 63 kannen schenck-maaß, machen in Leipzig einen eymer; 126 kannen oder 2 eymer leipziger maaß machen eine ohme, und 6 ohmen oder 12 eymer ein fuder weins. 3 schock kannen betragen in Sachsen 1 viertel bier oder anders geträncke. 6 schock oder 360 kannen ein faß; 90 kannen eine tonne; 60 einen dreyling, und 45 eine halbe tonne. Da nun die maasse allenthalben so sehr von einander differiren, so hat derjenige, welcher einer haushaltung klüglich vorstehen will, wol nöthig, sich um den unterschied der maasse zu bekümmern, und sich auf den böden und anderswo umzusehen, ob er nicht maasse von unterschiedener grösse antreffe, denn man bisweilen wahrgenommen, daß ungetreue bediente zweyerley maaß von scheffeln und vierteln gehabt; das eine und zwar das grössere haben sie in der scheune und beym empfang oder einnahme, das kleinere aber beym verkauf und ausgabe des geträydes gebrauchet. Das maaß derer äcker ist, wie bekannt, ebenfals an den meisten orten unterschieden. Ein morgen- oder tage-werck, sonst ein acker genannt, hält im Chursächsischen 300 quadrat-ruthen, eine hufe 30 morgen, und eine quadrat-ruthe, wenn die elle zu 24 zoll gerechnet wird, hält in sich 33124 quadrat-zoll deren quadrat-wurtzel, oder welches allhier einerley ist, deren längen-ruthe abermals 182 zoll, d. i. 7 und eine halbe leipziger elle und 2 zoll beträget. In der Marck Brandenburg werden lauter grosse morgen a 400 quadrat-ruthen und zur hufe 30 morgen; aber nach magdeburgischen fuß der morgen nur 180 quadrat-ruthen gerechnet. Ein juchert aber ist ohngefehr um den 4ten theil grösser als ein morgen. Nach geometrischen maaß machen 10 fuß oder schuhe 1 längen-ruthe. Ein dergleichen schuh thut eine halbe elle, 10 zoll. Ein zoll 10 lilien oder gran. Eine quadrat oder creutz-ruthe ist 10 fuß lang und eben so breit; nach ellen-maaß betragen 5 nürnberger ellen 6 leipziger, 8 dresdner 7 ellen 14 zoll, die elle zu 24 zoll gerechnet. Ein stab thut 2 leipziger ellen. Ein zimmer ist 4 stück. Ein saum 22 tücher. Vier decher machen ein zimmer. Ein tuch 32 ellen. Ein decher 10 stück. Ein ballen papier 10 rieß. Ein rieß 20 buch. Eine stiege 20 stück. Das holtz-maaß der nutzbaren bäume wird nach den spannen oder dem fuß gerechnet. Hierzu hat man von dünnen drahte eine kette, welche in füsse und spannen eingetheilet ist. Mit dieser wird das holtz 5 fuß hoch vom boden gemessen, und der fuß oder spanne nach den ausgeworfenen tax angesetzet. Denn an einem starcken stamme ist der preis des fusses oder der spanne höher als an einem schwachen: Und je stärcker der stamm, je höher steiget der preis der spanne oder des fusses.

Maaß-staab: Ist eine gewisse angenommene und mit der üblichen eintheilung versehene länge, womit die vorkommenden grössen überschlagen und ausgemessen werden können. Insgemein wird derselbe von gutem festem holtze verfertiget, indem man auf eines viereckigten stabes seite einen oder etliche landes-schuhe träget, und einen jeden davon in seine gehörige zolle abtheilet, auch wol auf denen übrigen 3 seiten des stabes annoch andere maasse z. E. das rheinländische und decimal-maaß mit dem ersten in vergleichung bringet. Alle risse und civil- und militair-bau müssen nach einem solchen maaßstab gezeichnet, und derselbe allezeit dabey gesetzet werden.

Maat: Heisset auf holländisch ein camerad, ein gesellschafter.

Macaroni: Ein gerichte von nudel-teig, der so dünne als möglich getrieben, in flecken geschnitten, in wasser gesotten, und sodann entweder mit brauner butter oder mit einer sauren sahn-brühe angerichtet wird.

Machinen: Werden die künstlichen werckzeuge genennet, womit was sonderliches ausgerichtet wird. Dergleichen sind die künstlichen weber-stühle, bandöhl- papier- und dergleichen mühlen, die heu-waagen, die krane in den see-städten.

Macht-spruch: Geschiehet, wenn ein landes-herr aus vollkommener macht eine befreyung verleihet, oder die nach der zierlichkeit und formalität der rechte erforderte, einer handlung ermangelnde umstände erstattet, oder in einer streitigen sache mit abschneidung der gewöhnlichen umschweife den ausspruch thut.

Macis, siehe Türckisch korn.

Macrele, siehe Makrele.

Macronen: Ist eine art zucker-gebacknes, so man also bereitet: Es wird 1 viertel-pfund mandeln mit rosen-wasser gröblich zerstossen mit 4 loth zucker und etwas eingemachter citronen-schaale vermischet, auch nach belieben etwas zimmet und cordemamen dazu gethan, ein ey gesch gequirlet, und ein teig daraus gemachet. Hievon streichet man häuflein auf eine oblate, so groß man die macronen haben will, und bäcket sie in jäher hitze ab.

Maden: Sind würmer, die im faulen fleische, käse, obste rc. gefunden werden. Sie werden wie alle andere thiere aus ihrem eigenen saamen fortgepflantzet, und die faulen cörper dienen nur zur bequemen ausbrütung.

Madery-zucker: Kommt von der insul Madera, ist der feinste und beste zucker, und hat vor allen den vorzug.

Madonnies, Savoyische pistolets: Eine müntze, so in Savoyen, Piemont, und noch weiter gangbar ist.

Madratzen: Sind ausgefüllte und durchnehete polster, die man statt der feder-betten zu gebrauchen und darauf zu liegen pfleget. Sie haben sonderlich des sommers und bey grosser hitze ihren nutzen, und werden dahero zu faul-betten und in den garten-häusern zu den ruhe-stätten vielfältig gebrauchet.

Mäckler: Sind eigentlich solche leute, welche sich gegen billige belohnung allerhand ehrliche handlungen zu schliessen und befördern zu helfen, als unterhändler gebrauchen lassen. Bey kaufleuten aber ist dieses wort etwas gebräuchlicher, und bedeutet sonderlich in grossen handels-städten entweder von der obrigkeit in gewisser anzahl und vermittelst geleisteten eydes bestellte, oder von denen contrahirenden theilen selbst dazu nach gefallen erwählte personen, welche sich zwischen kauf- und handels- oder auch andern leuten in kauf und verkaufen, wechsel-schlüssen und andern ehrlichen contracten um die gebühr gebrauchen lassen. Sie müssen aber in ihrer verrichtung treu seyn, und gebührenden fleiß anwenden, sonst können sie, wegen ihrer unvorsichtigkeit und daraus entstehenden schadens belanget werden. Hingegen können sie, wenn ihnen auch schon keine verehrung versprochen worden, solche nach billigmäßiger wiederung suchen.

Mägde-kammer: Heisset der ort, darinne die mägde des nachts ihre ruhe haben. Der vieh-mägde schlaf-kammer soll hart an dem kuh-stall angebauet seyn, auch aus solcher ein fenster in den kuh-stall gehen, damit die mägde des nachts dasjenige, was im kuh-stalle bey dem viehe oder sonsten paßiret, bald hören und darnach sehen mögen. Die andern mägde-kammern sollen nicht zu entfernet von der herrschaft und über dem nicht so angeleget seyn, daß männliches gesinde nahe dabey liege.

Mähder: Heisset derjenige, der das gras von denen wiesen, und den haber, oder andere früchte, von dem acker mit der sense, gegen ein gewisses lohn abhauet. An manchen orten kriegen die mähder des tages 2 mal zu essen und ein geringes tage-lohn, von etwa zweyen oder dritthalben guten groschen, oder es wird ihnen das tage-lohn stärcker gemachet, hingegen fällt das essen hinweg, und die mähder müssen sich selber verköstigen. An manchen orten wird es nach dem acker bezahlet.

Mähdig: Saget man von den wiesen, wenn sie gut gras zum heumachen geben, und zwar heissen selbige ein- zwey- oder dreymähdig, wenn nemlich das gras davon des jahres so vielmal abgehauen werden kan, wiewol die von der letzten art nicht so häufig anzutreffen.

Mähler-blaue: Wenn durch stossen, fallen, schlagen rc. unter der haut fleischigte theile zerrissen werden, so ereignen sich blaue mähler. Diese wäschet man mit warmen wein oder warmen eßig. Ist es auf dem kopfe und zur beule aufgetrieben, drücket man solche mit einem messer nieder und bestreichet sie mit campher-brannteweín.

Mähne: Heissen die langen haare, welche oben auf dem halse eines pferdes sitzen, und demselben zur zierde dienen; Die mähne an einem pferde soll weder zu dicke noch zu dünne, auch nicht zu kurtz seyn; wenn sie bis auf das schulter-blatt reichet, so ist sie lang genug, ist sie aber länger, so ist sie desto schöner. An edlen und kostbaren haupt-pferden sollen die haare an der mähne nicht hart und kraus, sondern lang und zarte seyn, weil grobe haare ein gleiches temperament anzeigen, dahingegen starcke, krause und spitzige haare an kleppern und arbeitsamen rossen wol paßiren mögen, weil sie eine anzeigung ihrer starcken und dauerhaften natur sind. Wenn die pferde jüdgens-zöpfe haben, soll man ihnen rohes oder dürres igels-fleisch zu fressen geben, und die haare mit igels-fette schmieren. Die stall-

knechte müssen, ehe sie die mähnen auskämmen, die verwirrten haare aus einander ziehen, das kämmen selbst aber mit einem truckenen kamme verrichten; denn wenn solcher feuchte, so werden die haare hart, und der staub leget sich hinein.

Mältzer: Heisset bey dem brau-hause derjenige, der die maltze zum bier-brauen zu machen bestellet, und folglich alles das wohl in acht zu nehmen geschickt ist, was bey dem worte Maltz unten erwehnet worden.

Männern: Heisset bey dem weibes-volcke so viel, als ein sehnliches verlangen nach einem manne haben. Daher heisset man diejenigen jungfern mann-thöricht, so dergleichen affect und sehnsucht an sich haben.

Männichen machen: Sagen die jäger von dem haasen, wenn er sich auf die hinter-läufte setzet, und die vordern läufte in die höhe hält; it. von den bären, wenn er sich in die höhe bäumet.

Mäntelgen: Ist ein kleiner, weiter, und um den hals gezogener mantel, der etwan bis an den schooß gehet, dessen sich das frauenzimmer, sowol im hause, als auch auf der gasse zu bedienen, und um sich zu schlagen pfleget. Man findet auch deren von brocad, stof, sammet, damast, atlas und andern seiden zeugen, tuch, cammelot auch halbseidenen zeugen, entweder mit hermelin umstochen und aufgeschlagen, oder mit goldnen oder silbernen posementen, agrementen, spitzen, tressen und borten, auch öfters seidenem bande verbrähmet und eingefasset.

Mäßigkeit (temperantia): Ist eine haupt-tugend, welche in alle menschliche handlungen einschläget, und darinnen nützlich ist, sonderlich aber muß dieselbe bey dem nahrungs-geschäfte von denen in acht genommen werden, welche bey gesundheit ein langes leben erreichen wollen, ingleichen auch in den leidenschaften des gemüths, deren unmäßigkeit viel zum verfall der gesundheit beyträget. Denn wer in allen dingen sich der mäßigkeit zu befleißigen weiß, daß er in keiner sache weder zu viel noch zu wenig thue, der hat unzehliche vortheile vor einem andern, welcher dergleichen nicht beobachtet, zu geniessen. Nur bey dem alleine zu bleiben, was essen und trincken belanget; so ist nicht nur aus der erfahrung wissend, daß mäßige leute, oder diejenigen, welche in der kost spärlich sich zu verhalten wissen, zu einem viel höhern alter, welches sie in gesundheit führen, gelangen, als solche, die ihrem maule und ihrer kehle immerzu gütlich thun. Wie denn nicht nur die alten deutschen bey brod und wasser sehr alt wurden, sondern es wiederfähret noch heut zu tage solches vielen andern nationen. Wie denn nach bericht der königl. dänischen mißionarien, die Malabaren eben deswegen, weil sie mäßig leben, sehr alt werden, und mit ihrem leben die Europäer weit übersteigen. Gestalt denn unter diesen heyden männer und weiber angetroffen worden sind, welche noch wol arbeiten und das ihrige verrichten können, ob sie schon hundert jahr und drüber alt gewesen. Hiernechst so finden wir auch in der schrift selbsten die mäßigkeit im genuß der speisen angerathen, als Sirach 37 v. 32 stehet: Ueberfülle dich nicht mit allerley niedlicher speise, und friß nicht zu gierig: Denn viel fressen machet kranck, und ein unsättiger fraß krieget das grimmen. Viele haben sich schon zu todte gefressen. Und im 29 cap. v. 28 heißt es: Es ist genug zu diesem leben, wer wasser und brod hat. Mit mehrern kan von der mäßigkeit und ihrem herrlichen nutzen Hr. Doct. Börners Medicus sui ipſ. part I. pag. 139 u. f. part. II. aber pag. 66 u. f. auch pag. 558 u. f. und wie sie studierenden nützlich, pag 635 und 636 gelesen werden.

Mäus-dorn, Myrthen-dorn: Dieses gesträuche wächset zum öftern 1 bis 2 ellen hoch. Die zweige sind zähe gestreifte ruthen, die inwendig weisses marck haben, mit harten aberichten blättern, welche den myrthen-blättern gleichen, und forn einen harten stachel haben, dichte besetzet. Sie wachsen aus den zweigen gleichsam ohne stiel, und fallen weder im sommer noch winter ab. Auf der auswendigen seiten in der mitten kömmt anfänglich die blüthe so klein als ein nadel-knopf, welche sich nachmals aufschliesset und gegen den herbst eine corallen-formige, dem spargel gleich, bringet; darinnen liegen 2 steinharte saamen-körner: Die wurtzel ist dick und krumm, wirft unter sich viel zasern. Ueber sich treibet sie alle frühlinge neue schößlinge, eben wie an dem rechten spargel, welche auch zu solcher zeit abgebrühet, und mit baum-öhl und eßig, als ein salat, können genossen werden, wiewol sie etwas bitter sind, und dahero als eine artzeney zu beförderung des urins gebrauchet werden. Die wurtzel in wein gesotten, und davon getruncken, öfnet die verstopfung der nieren und blasen, befördert die monatliche reinigung der weiber, und dienet wider die gelbsucht. Wenn man diesen tranck einen gantzen monat brauchet, soll er die wassersucht vollkommen curiren, auch wenn die zu pulver gestossene wurtzel in wein eingenommen wird, thut sie eben diese würckung.

Mäuse, siehe Maus.

Mäuse-dreck: Sind die kötelgen, so die gemeinen haus-mäuse verlieren, und ist der koth, der allhier deswegen zu mercken, weil armer leute weiber ihre kinder damit laxieren, indem sie ihnen 1 bis 3 kötelgen in dem brey eingeben, oder aber ein stück oder 6 in mutter-milch zerrieben, den saft durch ein läpgen drucken, und es ihnen geben, wenn sie verstopfet sind.

Mäuse-geyer: Derselben giebt es fahle, braune, röthliche und bunte. Sie rauben junge fasanen, hasen und reb-hühner. Gegen den herbst ziehen sie aufs platte land, nehren sich mit fröschen und mäusen, fallen auch aufs luder. Er wird mit einem stoß-garn oder rinne gefangen, ingleichen mit einem teller-eisen, worauf eine maus oder frosch genagelt ist.

Mäuse-holtz, Altfrancke: Weil es wie mäuse riechet, heißt es mäuse-holtz: Altfrancke aber deswegen, weil es sich an den dabey stehenden andern holtze fast wie hopfen anflichtet. Es wächset an quellen, bächen und nassen orten, wo erlen und weyden stehen, hat eine graue und unter derselben eine grüne schaale von gar starckem geruch, welche zur witterung einiger raub-thiere gebrauchet wird. Es wächset nicht über daumens dicke.

Mäuse-korn: Ist ein unkraut, das blätter hat, die etwas kürtzer und schmäler als gerste, die ähren kommen dem dort-kraut gleich, sind ohne körner. Es wächset sowol auf sehr dünnen äckern, als auch auf den wänden.

Mäuse-kraut, siehe Läuse-kraut.

Mäuse-schwantz: Ist ein kleines kräutlein, welches aus seiner wurtzel gar schmale blätter treibet, schier wie das gras, die sind dicke und werden nach dem ende zu breiter und breiter. Zwischen denenselben entspriessen kleine stengel, die sind rund oder cylinderförmig, blos und tragen auf ihren spitzen kleine fünfblätterige glasfärbige blumen. Wenn selbige vergangen, so folget nach ihnen eine längliche dünne ähre, die fast wie die am wegebreite gestaltet und spitzig ist, lind anzufühlen, hat eine figur wie ein mäuse-schwantz, der aber gar viel kürtzer ist, und treflich kleine saamen-körnlein führet. Die wurtzel bestehet aus haarkleinen zäserlein. Das kraut schmecket scharf, wächset auf dem felde unter dem getrayde, in denen wiesen und in denen gärten. Die frösche gehen starck darnach. Es hält ein wenig an, und trucknet: Man kan es abgesotten zu dem durchfall und gurgel-wasser brauchen.

Magalep: Ist der kern einer kleinen frucht, einem kirsch-kern nicht unähnlich. Er wächset auf einem strauche, der in seiner art mit der linde oder kirschbaum einige verwandschaft hat, und lieget in einer grünen gar dünnen schaale. Es wird ein wasser davon abgezogen, die seife wohlriechend zu machen.

Magazin: Ist der ort, wo die kaufleute ihre güther hinlegen, welcher ort entweder gewölbt, oder doch sonst nach beschaffenheit der waare, so wohl aptirt, daß nicht leicht ein einbruch, feuer, wassers-gefahr, oder wetter-schaden dabey zu besorgen. Was ein kriegs-magazin sey, ist jedermann bekannt, wird auch vielfältig die anfüllung desselben denen kaufleuten veraccordiret. Wobey denn ein jeder, was darunter zu seinem vortheil dienet, es sey in schliessung des lieferungs-contracts, oder im transport der zu liefernden munition nach dem magazine, von selbsten wird zu consideriren wissen.

Magd: Unter diesem worte wird ein dienst-bothe weiblichen geschlechts verstanden, welche sich bey einer herrschaft in lohn und brod begiebet, mit der bedingung, daß sie derselben aufzuwarten, und allerhand in der haushaltung vorfallende und ihr anbefohlne dienst-arbeit zu verrichten, sich verpflichtet. Vermöge solcher verrichtungen nun sind hof- stadt- und landwirthschafts-mägde, die bald höher bald geringer sind, auch in ansehung des lohns unterschieden werden. Zu der höhern art rechnet man bey vornehmen haushaltungen die ausgeberin, junge-magd, köchin, kinder-magd ꝛc. Auf dem lande hat die haus-magd das feder-vieh zu besorgen, zu füttern, und vor das gesinde zu kochen u. d. g. m. Die vieh-mägde sind über rind- ziegen- und schweine-vieh gesetzet. Bey grossen güthern, wo starcke vieh-zucht ist, hat man eine grosse- mittel- und kleine-magd, auch gemeiniglich eine schweine- und milch-magd, welche milch und butter zu marckte träget, und über diese alle ist eine käse-mutter, meyerin oder hofmeisterin gesetzet. Die schuldigkeit aller und jeder mägde ist, daß sie GOtt lieben, sich eines erbaren lebens befleißigen, und sich gegen ihre herrschaften ehrerbietig, willig und treu bezeigen, fleißige acht auf das vieh und auf feuer und licht geben, sich der reinlichkeit sowol in kleidung, so viel möglich, als in andern dingen, befleißigen. Die kinder-mägde oder wärterinnen sollen mit denen ihnen anvertrauten kindern sorgfältig und gelinde umgehen, und eine rechte liebe zu ihnen tragen. Eine hofmeisterin auf grossen land-güthern um Leipzig bekömmt nebst der kost jährlich 12 gülden; eine grosse-magd eben so viel; eine haus-magd 10 bis 12 gülden; eine mittel-magd 9 bis 10 gülden; eine kleine-magd 8, 9 bis 10 gülden; eine schweine-magd 10,

11, 12 bis 13 meißnische gülden, nebst einem beliebigen weynachts-geschencke. Auf eine vieh-magd wird jährlich gerechnet 4 scheffel leipziger maaß korn, 1 scheffel gerste, 1 viertel erbsen, 1 halb viertel linsen; eine metze saltz und etwa 2 gülden fleisch-geld. Der artickel Gesinde giebt mehr nachricht.

Magen: Dieser ist das behältniß der speise und des trancks, welche aus dem munde mittelst des schlingens dahin gebracht werden. Seine gestalt ist wie ein dudel-sack, daher er sich ausdehnen lässet, und den eingenommenen raum verstattet, er fället aber auch wieder zusammen, wenn das hinein gegangene verdauet, und in die daran hangenden gedärme fortgedrücket worden. Bey menschen ist der magen einfach, bey einigen unvernünftigen thieren aber, sonderlich bey denen, welche ruminiren oder wiederkäuen, zwey- drey- oder vierfach. Es lieget derselbe gleich unter dem zwerg-fell (diaphragmate), und ist mit selbigem verbunden. Der magen hat 2 öfnungen, durch die zur lincken seiten, so stomachus heißt, gehet die speise und das geträncke aus dem munde in selbigen, durch die zur rechten aber, so pylorus genennet wird, wieder hinaus, und hänget zur lincken seiten etwas tiefer als zur rechten. Die weite des magens ist unterschiedlich, nachdem nemlich mehr oder weniger gegessen und getruncken wird, ordinair ist er bey manns-personen weiter als bey weibs-personen. Siehe Herrn Doct. Börners physic. §. 497.

Magen-aufstossen, Rölpsen (ructatio oder bombus): Dieses ist eine ungewöhnliche bewegnng des magens, durch welche die in selbigem vorhandenen winde und blähungen durch den mund ausgestossen werden, und entstehet auch bey sonst gesunden leuten, wenn sie allzujähling oder zu viel in sich gegessen. Stösset es sauer oder am geschmack wie faule eyer auf, so ist es ein kennzeichen eines schwachen magens, welcher das eingenommene nicht wohl verdauen kan. Weswegen diejenigen, welche dergleichen aufstossen häufig vermercken, behutsam im essen seyn müssen, damit sie nicht den magen überladen, und zu allerley beschwerlichkeiten anlaß geben. Bombus heißt es deswegen, weil mehrentheils darmit ein ungewöhnlicher laut oder schall verknüpfet ist.

Magen-brennen: So auch sonst der sood heißt, entstehet, wenn viel säure im magen vorhanden, welche denselben und dessen empfindliche fibern reitzet, auch den schlund und die kehle selbsten beschweret, daß es darinnen brennet und hitzet. Es entstehet dieser zufall auch bey gesunden vielmal, sowol wenn sie annoch nüchtern sind, als wenn sie speise eingenommen haben. Es lässet sich aber dieser zufall durch klar gestossene krebs-augen oder kreide, etliche messer-spitzen voll genommen, leicht tilgen, oder durch ein pulver von präparirten muscheln, mit etwas cremor tartari und croc. martis aperit. vermischet, wenn davon dann und wann eine messer-spitze voll in brunnen-wasser genommen wird.

Magen-bürste: Ein ausgeglüheter eiserner oder meßingener draht, der doppelt zusammen gedrehet, und mit seide bewunden ist, an dem einem ende eine feine bürste hat, die einer halben hand breit, lang von zartem bocks-haar gemachet ist. Mit dieser bürste, wenn man zuvor ein spitz-glas voll von dem besten frantz-branntewein, und hierauf ein quartier brunnen-wasser zu sich genommen, fähret man früh morgens durch den schlund, bis in den magen, und machet damit eine kleine bewegung, daß der schleim, und womit der magen sich sonst beschweret findet, erreget wird, aufsteiget, und durch ein erbrechen weggehet: Hierauf soll man wieder brunnen-wasser trincken, zugleich mit selbigen hände, angesicht, hals und sonderlich den nacken und hinter den ohren waschen, auch solches durch die nase ziehen, sonderlich wo man schnupf-toback zu brauchen pfleget, als wodurch viel schleim und flüsse abgezogen werden. Jedoch diejenigen, so von einer engen und zarten kehle, um die lunge und andere viscera nicht wohl beschaffen sind, hypochondrici ꝛc. solchen ist die magen-bürste nicht anzurathen.

Magen-drücken: Ist ein zufall, welcher sich ereignet, wenn die dauung, wegen schwachheit des magens, nicht wohl von statten gehet, daher höret man vielmal von leuten sagen, daß es ihnen nicht anders vorkomme, als wenn steine in dem magen lägen, eben weil sich die speisen, wenn es auch schon gantz weiche und sonst leicht verdauliche sind, zur ungebühr lange in dem magen aufhalten, und darinnen unverdauet liegen bleiben.

Magen-gebrechen der pferde: Ein pferd, so sich selbst gelassen und mit gutem gesunden futter und tranck genugsam versehen ist, wird sich durch übermäßig fressen und saufen den magen nicht leicht verderben: Es kommt meist daher, wenn es erhitzet, übertrieben oder unzeitig und unordentlich gefüttert und geträncket worden. Die zeichen eines geschwächten magens sind, wenn es gar nicht fressen will, oder wenn es viel frißt, und nicht ersättiget wird, dabey abnimmt, und der mist hart von ihm gehet. In diesem fall ist ein tranck von stab-wurtz-kraut,

wurmsaamen-kraut, gamanderlein, entzian, je länger je lieber, myrrhen, panax-wurtzel, zucker und raute, jedes eine hand voll in 3 maas wein oder bier gesotten, und dem pferde warm in den hals gegossen, dienlich, dabey schmieret man es über den gantzen leib mit einer auf einer glut bereiteten salbe aus wachs, terpentin, baum-öhl, majoran, blaue lilien, hirsch-marck und kreide jedes gleich viel, bis daß es wohl schwitzet, decket es wohl zu, und hält es warm.

Magen-schwäche, oder ein schwacher magen: Ist bey einigen von natur vorhanden, daher diejenigen, welche mit dergleichen behaftet, sich im essen und trincken genau in acht nehmen müssen, damit sie denselben niemal überladen, sonst haben sie davon viel ungemach zu gewarten. Artzeneyen, welche den magen stärcken, sind alle aromatische oder gewürtzte dinge, doch müssen dieselben, weil sie hitziger eigenschaft sind, und geschwinde in das geblüte gehen, auch solches erhitzen, behutsam gebrauchet werden. Auch stärcken bittere und balsamische dinge, aus welchen die bittern magen-elixiere bestehen, den magen. Alten leuten stärcket den magen nichts besser, als unterweilen etliche tropfen vom gedachten lebens-balsam auf zucker gethan, und in thee oder wein, auch vor sich in den mund genommen, und nach und nach hinunter geschlungen.

Magen-würmer der pferde, siehe Wurm.

Magen-wurtzel, siehe Aaron.

Mager: Ist eine baum-kranckheit, welcher unter allen bäumen keiner so sehr als der apfel-baum unterworfen ist; denn wenn derselbe zu viel nahrung hat, so bekommt er überflüßig saft, und wenn dieser etwan an einem ort ersticket, so wachsen würmer daraus, daher es einige den wurm nennen, wiewol der wurm, der sich vornemlich an den birn-bäumen äussert, bey weiten nicht so sehr um sich frißt als der mager an den äpfel-bäumen. Denselben nun zu verhüten, soll man auf keinen stamm pfropfen, der schwartz um das marck ist, oder, falls dergleichen schon wohl eingewurtzelt, und man solchen nicht gerne auf die seite schaffen wolte, wenigstens nach solcher gattung pfropf-reisern trachten, die dem mager nicht unterworfen sind, durch dieses mittel demselben hernach desto besser zu begegnen und abzuhelfen. Hernach verursachet auch der allzu geile boden mit seiner überflüßigen nahrung solchen zufall; denselben zu verhüten, sollen in dergleichen grund keine äpfel-bäume gesetzet werden; wofern man aber die schon allda gepflantzte stehen lassen, und gleichwol dem mager nichts desto weniger, so weit möglich, abwehren wolte, soll man das schröpfen fleißig brauchen, denn dadurch bekommt der überflüßige saft luft, daß er nicht ersticket, und also keine würmer darinnen wachsen können. Ist aber der mager schon ausbrüchig worden, muß derselbe säuberlich, bis auf das gesunde, ausgehauen, mit baum-wachs verstrichen, und hiernechst mit dem schröpfen zu rechter zeit fortgefahren werden; als welches unter allen mitteln das beste ist, wodurch manchem baum, der sonst endlich verderben müßte, geholfen werden kan.

Magisterium: Heißt ein in der apothecke zugerichtet medicament, so von der unreinigkeit gereiniget und vollkommener gemachet ist.

Magnesia alba: Ist ein weisses sehr zartes und leichtes pulver, welches zu erst in Engeland erfunden worden, von dannen es nach Italien, und endlich auch zu uns in Deutschland gekommen. Es wird aus der salpeter-lauge, welche die salpeter-sieder mutter-lauge nennen, bereitet, und wider viele kranckheiten gebrauchet.

Magnet: Ist ein stein, welcher theils aus eisen- theils aber auch aus stein-theilen bestehet, und wird in eisen-bergwercken gegraben, der beste kommt aus Schweden und Norwegen. Die eigenschaften dieses steins sind gantz sonderbar merckwürdig, daher sie auch, eben wie die electrischen würckungen, die natur-forscher auf mancherley gedancken gebracht. Denn weil er auf einer seiten das eisen an sich zu ziehen, auf der andern aber solches von sich zu stossen scheinet, und sich allezeit nach einer gewissen welt-gegend hinwendet; so meinten die alten, es stäcke eine verborgene kraft in selbigem, oder es sey eine sympathie zwischen ihm und dem eisen. Damit aber eine gegründete erklärung von den würckungen des magnets gemachet werde; so statuiren die neuesten scharffsinnigen physici folgendes: Es gehet, sagen sie, durch den magnet beständig, gleichwie durch alle cörper, eine gewisse subtile flüßige materie, welche die gantze erde umgiebet, und in einer beständigen bewegung sich befindet, diese ist die würckende ursach von den phänomenis des magnets. Denn indem solche magnets-materie durch diesen stein hineilet; so nimmt sie die ihm nahe gelegenen und selbigem ähnlichen dinge und treibet sie an den magnet, daher geschiehet gantz mechanisch, daß ein eisen an den magnet oder ein magnet an den andern getrieben und fest daran gehalten wird. Je reiner nun ein magnet ist, und je ordentlicher seine löchergen durch ihn hingehen, und je weiter sie sind, je füglicher kan auch gedachte subtile materie in und durch

durch selbigen dringen, und desto bessere würckung haben. Wie es denn magneten, als aus der erfahrung bekannt, giebt, welche 20 und mehr mal so viel nach sich ziehen oder an sich halten können, als sie schwer sind, oder am gewichte haben. Ja man hat derer zu pfunden, welche 60 pfund eisen nach sich ziehen, als es scheinet, und an sich halten. Ordentlich hat ein magnet 2 puncte so man polos nennet, deren einer gegen mitternacht der andere aber gegen mittag sich wendet, jedoch kehret er sich selten gerade versus plagam cardinalem, sondern weichet in etwas zur seiten, entweder gegen morgen oder gegen abend ab. Alle, so vom magnete gehandelt, sind darinnen einstimmig, daß er in vorigen zeiten durch gantz Europa in Norden gegen morgen abgewichen, da er heut zu tage gegen abend abweichet, welches daher rühret, weil die circulirende materie aus unterschiedenen gegenden kommt. Vom magnet und dessen eigenschaften kan weitläuftiger Herrn Doct. Börners physic. §. 334 u. f. pag. 373 seqq. gelesen werden.

Magnet-nadel oder Compaß, frantzösisch le Boussal: Diese ist sowol schiffenden, nach jetziger einrichtung, unentbehrlich, als auch geographis in beschreibung der landschaften, und geometris in ausmessung der welt-gegenden, sehr nützlich. Denn obwol vom Könige Salomo nicht gelesen wird, daß er seinen nach Ophir gefahrnen schif-knechten den compaß mitzunehmen anbefohlen, noch auch, daß die von Huram übernommenen schifs-knechte die magnet-nadel bey sich gehabt, denn es kan wol seyn, daß sie sich eines andern wegweisers entweder des gestirns oder sonst was bedienet, oder es sind einige unter ihnen gewesen, welche den weg dahin genau inne gehabt, wiewol heut zu tage gar nicht mehr bewußt, was Ophir vor ein land gewesen; so können wir doch auch nicht gantz genau wissen, ob solche zur selben zeit nicht schon bekannt gewesen, und vielleicht nachhero, wie vielen andern dingen widerfahren, eine weile verlohren gegangen, oder in vergessenheit kommen, aber doch endlich wieder erfunden worden. Gestalt einige deren entdeckung ins 14 seculum, andere aber ins 13 referiren wollen. Ob aber eben Alberto Magno, dem von person zwar kleinen, der kunst nach aber groß berufenen philosopho und mathematico, welcher im 13 seculo gelebet, und eine ungemeine geschicklichkeit in vielerley dingen besessen, auch von ihm gerühmet wird, daß er eine statue in gestalt eines menschen, woran er dreyßig jahr gearbeitet, verfertiget, welche sich bewegen und reden können, und die hernach Thomas von Aquin, in meinung, daß es ein gespenst sey, mit einem stabe oder mit einer ruthen zerschlagen, diese erfindung könne beygemessen werden, bleibet eine unausgemachte sache, sowol als dieses, daß er den lapidem philosophorum und das geschütz erfunden. Einige haben ihn gar vor einen grossen hexen-meister gehalten, vielleicht aus der ursach, weil er es allen andern zu seiner zeit in künsten und wissenschaften, sonderlich in der physic, zuvor gethan. Denn es könte wol kommen, daß schon zu Plinii zeiten, welcher lange nach Salomon gelebet, und von vielen natürlichen dingen gehandelt, auch sogar in des 7 buchs 56sten cap. von allen bedürfnissen der schiffenden gedacht, gleichwol aber der magnet-nadel nicht erwähnet, solche nicht mehr bekannt gewesen. Wer von allen hieher gehörigen mehr und weiter unterrichtet zu werden begehret, der lese des berühmten medici und physici Herrn Doct. Börners physic oder vernünftige abhandlung natürlicher wissenschaften neueste edition 1742 pag. 378, 379, 380.

Mag-saame, siehe Mahn.

Mahl-baum, oder Marck- und Grentz-baum: Ist ein starcker baum, welcher vornemlich in denen wäldern und wiesen zum mahl, oder marckung dienet. Hierzu werden insonderheit die eichen und linden genommen, weil sie nicht allein in denen winden und wettern, sondern auch sonsten vor der fäule sehr dauerhaftig sind. Siehe auch Loch-baum.

Mahlen: Es ist eigentlich dieses ein handwercks-geschäfte, so die müller auf den mühlen verrichten. In der wirthschaft aber hat man dabey verschiedenes in acht zu nehmen; und ist allerdings nöthig, dieses geschäfte einigermassen zu verstehen, oder verständige leute zum mahlen mit auf die mühle zu schicken, damit man keinen schaden leide. Es gehöret 1) dazu die wahl eines feinen frischen, reinen und wohlgesiebten korns. 2) Das alte und truckene korn muß angefeuchtet, der weitzen gesiebet und gewaschen werden. 3) Es wird entweder in die mühle gefahren oder durch treibe-vieh geholet. 4) Muß man bey der ankunft sich den gang und rumpf anweisen lassen, worauf man aufschütten soll; und dabey hat man zu sehen, ob die mühle allzuscharf, in welchem fall der müller erst etwas anders darauf mahlen muß; oder ob die läufte recht rc. 5) Muß man den staub-boden visitiren, ob er lichte, it. ob wind-löcher auf den stein stossen. 6) Siehet man hinten und unten nach dem mehl-kasten. 7) Pfleget man hernach aufzuschütten, und meistentheils in dreyen gängen das geträyde abzumahlen, wenn der müller erst in beyseyn des mahl-gastes seine

metze genommen. Bey dem weitzen heißt der erste gang des abmahlens der schrot oder weitzen-gang hernach folget der grütz-gang, der dritte ist der schaalen-gang. 8) Muß man sich endlich mehl und kleyen wieder zumessen lassen.

Mahler, Mahlerey: Eine kunst, die sich der farben bedienet, allerley abzubilden und künstlich vorzustellen. Sie begreift 4 stücke 1) die composition, 2) das dessein, 3) die colorie, 4) die ausarbeitung oder manier. Die composition bestehet in austheilung der figuren, der bekleidung, zierrathen, eintheilung der gebäude, landschaften, in ausdrückung der gemüths-leidenschaften rc. Das dessein muß zur absicht haben, was dem auge des anschauenden die lebhaftigkeit des gemähldes in schöner symmetrie vorstellen soll. Coloriren heißt, wenn man die farben im gemählde wohl anordnet, licht und schatten, wie auch, wo die farben zu dunckeln oder zu erhöhen, wohl anbringet. Die ausarbeitung zeiget des meisters geschicklichkeit, feste und stete faust, gute manieren und alles, was das gemählde annehmlich machet.

Mahler-nahd: Nennen die nähderinnen diejenige kunst, da man allerhand muster, blumen und gänge in nessel-tuch, cattun, zarte leinewand u. d. m. mit etwas weiten stichen sauber nehet oder sticket, und dieses entweder weiß, oder bunt nach der schattirung mit seite oder garn.

Mahl-gräben, siehe Land-wehr.

Mahl-haufen: Sind grosse zusammengeworfene erdhaufen, welche zu unterscheidung der grentzen dienen.

Mahl-mühle: Heisset man eine gewöhnliche korn- oder geträyde-mühle, wie unter dem wort Mühle ausführlicher gehandelt wird.

Mahl-pfahl, Eich-pfahl: Ist bey dem mühlenbau ein starcker eichner pfahl, welcher die eiche oder eigentliche höhe des wassers anzeiget, und das maas giebt, wie hoch der fach-baum geleget werden soll, dahero er an seiner obern fläche gantz gleich und waagen recht abgerichtet seyn muß. Er wird mit einer starcken eisernen spitze, welche der schuh heisset, versehen, eben aber, wenn er, nach der churfürstl. sächsischen mühlen-ordnung, mit dem grossen rammel dergestalt eingestossen worden, daß er nach etlichen ruhen, nicht das mindeste gewichen, oder sich gesencket von denen geschwornen amts- und wasserbau-verständigen müllern, im beyseyn derer ober- und unter-mühlen nachbarn justificiret und abgerichtet, mit einer kupfernen platte, darauf die jahrzahl, auch wol der tag, wenn der pfahl ins wasser gekommen, befindlich, bedecket, und diese mit einem starcken kupfernen haupt und dergleichen kleinern seiten-nageln darauf befestiget. Einen neuen fach-baum darf über dem mahl-pfahle mehr nicht denn ein einiger zoll zugeleget werden. Diese mahlpfähle pfleget man sowol zu denen mahl- als wehrfach-bäumen zu stossen; wiewol viele mühle und wehre gefunden werden, bey welchen keine mahlpfähle gestossen worden.

Mahl-pfahl: Ist ein eichener pfahl, dergleichen an etlichen orten, absonderlich wo man die steine nicht füglich haben kan, zu einem mahle geschlagen, und entweder mit eingebrannten wappen, namen oder anderem zeichen bemercket. Solche pfähle haben gleiche kraft, wie die mahl- oder marck-steine.

Mahlschatz: Ist dasjenige, so 2 personen einander zur bestätigung und unterpfand eines vorgegangenen ehelichen versprechens schencken.

Mahl-stein, Marck-stein, Grentz-stein: Ist ein stein, welcher zu einem gewissen zeichen im felde gesetzet und nach dessen verschiedener bedeütung zubenamet wird. Insgemein werden die mahl-steine zu ausmarckung der güther, flüsse und weiten gebrauchet, und an manchen orten auch marcksteine und weich-bild benamet; insonderheit aber hat man der mahl-steine zwölferley gattungen, als 1) bann-steine, welche zwing und bann, oder die hohe obrigkeit scheiden, dahero man sie auch obrigkeit-steine nennet: Etlicher orten heisset man sie auch land-steine, land-grentzen und land-marcken, dahero sie denn gemeiniglich das wappen ihrer herrschaft mit sich führen; und wo man an denen grentzen keine steine setzet, sondern gräben aufwirft, und dicke starcke haage ziehet, werden solche land-gräben und land-wehren genennet. 2) Geleit-steine, welche das geleite und die geleitliche obrigkeit bemercken, angesehen auch in einem fremden gebiete die geleitungs-gerechtigkeit exerciret werden kan. 3) Freyungssteine, welche sonderbare freyheiten, deren man sich in einem gewissen bezirck gebrauchen kan, bedeuten. 4) Forst-steine, so die forstliche obrigkeit und das jagen unterscheiden, heissen auch 5) jagd-steine, wiewol die forst-steine etwas mehrers auf sich haben. 6) Marckungs-steine, so einer stadt, oder dorfs, zwing und bann, die man marckung nennet, absondern. 7) Zehend-steine, die den zehenden und das zehend-recht ausweisen. 8) Weidsteine, welche den vieh-trieb und weid-gerechtsame bedeuten, so auch tratt-steine genennet werden. 9) Güther-steine, so gärten, äcker, felder, wiesen, weinberge, wälder und andere liegende güther von einander absondern, so auch scheide-steine heissen.

 10) Weg-

10) Weg-steine, so die weite der strassen und wege verzielen. 11) Wasser-steine, welche die flüsse, bäche und fisch-wasser untermarcken. 12) Loch-steine, die in denen berg-wercken die fund- und ertz-gruben mit ihren maasen und wehr-zielen unterscheiden, so auch schnur-steine genennet werden, weil man die gruben und gänge mit angeschlagenen schnüren marckscheidet und versteinet. Unter denen marck-steinen giebt es zuweilen zwey- drey- und viereckigte steine, die man daher auch zwie- drie- und vier-marck nennet, dadurch eben so viel herrschaften abgetheilet werden können, denn wenn z. E. dreyerley herrschaften zusammen grentzen, kan man zwar 3 besondere marck-steine setzen, allein es ist viel förmlicher, daß man einen dreyeckigten stein dazu nimmt, und denselben also richtet, daß ein jedes eck auf ein gewisses unterwerck weise; und eben also ist es auch mit dem vier-marck beschaffen. Es kommen aber bey einem jeglichen nach einer ordentlichen form gearbeiteten grentz- oder mahl-steine folgende stücke zu bemercken vor, als der kopf, dieses ist der oberste theil; die seiten, so neben zu von diesen abgehen; der fuß ist das dickere theil, so in dem boden zu stehen kommet; das gefäß, das gantz untere theil, darauf der stein ruhet und sitzet, und denn endlich das lager, oder die grube, darein er gelassen wird. Hiernechst sind auch die gedachten mahl-steine mit einem zeichen als zum exempel mit einem creutz-schnitt oder runsen (so man eine schlaiffen nennet) buchstaben, oder etwas anders bemercket, damit solcher gestalt die rechten von den unrechten unterschieden werden können. Es ist aber solche bezeichnung, so mit einer runsen geschiehet, entweder gerade oder krumm, oder auch eckigt, wie nemlich die marck-scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man sehen möge, wo die marck-steine hinweisen, welches der richtigste weg ist, die mahl-steine zu bezeichnen. Diejenigen steine, welche man zu anfang des ackers, oder waldes ꝛc. oder auch zu ende desselben, oder in ein eck, oder an den ort der marckung setzet, werden haupt-steine, eck- und ort-steine; diese aber, so mit anlaufen, und darzwischen stehen, laufer genennet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet sind. Denen also bezeichneten mahl-steinen, werden etliche kleine steinlein, als zeugen mit untergeleget, welche gewisse kundschaft und zeugniß geben, daß sie rechtmäßig gesetzet und bekräftiget sind, weswegen sie denn auch zeugen genennet werden, und wenn in erhebung der mahl-steine keine zeugen bey denenselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne eyer sind, (wie die untergänger zu reden, und dahero auch diese zeugen stein-eyer zu nennen pflegen) so sind sie unkräftig und nicht gültig, sie wären denn vor bekanntliche mahle, oder marcken von alters her jederzeit gehalten worden; und zu diesen zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber 3 steinlein, absonderlich zu denen ort- oder eck-steinen, die sie aus einem breiten stein, oder blatte von einander schlagen, dergestalt, daß sich, wenn man dieselben suchet, die stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im eingraben also bey und neben die mahl-steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen orten werden an statt dieser steinlein, oder zu denenselben ziegel-steine, gläser, kohlen, zerknirschte eyer-schaalen, oder kalch geleget, und dieses wegen der ewigen währung, welches auch vor alters also gewesen; dahero, wenn man in vielen jahren zu den mahl-steinen räumet, und kohlen ꝛc. antrift, pfleget dieses als ein unverwerfliches mahl- oder marck-zeichen gehalten zu werden. Die vorsetzliche und boshaftige verrückung der mahl- und grentz-steine ist ein so grosses laster, daß nicht nur in der heiligen schrift derjenige verfluchet wird, der seines nächsten grentzen engert, sondern auch vor diesem in denen cent-ordnungen eine lebens-strafe von abscheulicher art auf dieses verbrechen gesetzet worden, solche strafe wird mit nachfolgenden worten beschrieben: Wo einer wissentlich marck-steine ausgräbet, den soll man in die erde graben bis an den hals, und soll denn nehmen 4 pferde, die des ackers nicht gewohnet sind, und einen pflug der neu ist, und sollen die pferde nicht mehr gezogen, und der enck nicht mehr geahrn, noch der pflughalter nicht mehr den pflug gehalten haben, und ihm nach dem hals ähren, bis so lang er ihm den hals abgeähret hat; statt welcher strafe heut zu tage in der peinlichen hals-gerichts-ordnung artickel 114 eine peinliche leibes-strafe, nach gefährlichkeit, grösse, gestalt und gelegenheit der sachen, gesetzet worden ist.

Mahlzeiten: Diese bestehen sowol in denen ordentlichen mittag- und abend, als auch ausserordentlichen mahlzeiten, wo gute freunde zusammen kommen, und solche mit einander verzehren. Von diesen siehe ein mehrers Gastiren.

Mahn, Mag-saamen, Mohn: Es ist dieses ein gemeines gewächse, davon man zweyerley arten hat, nemlich den zahmen oder garten- und den wilden mohn. Die erstere theilet man wieder in den weissen und schwartzen mohn. Dieser treibet gemeiniglich einen stengel von 3 bis 4 schuh hoch, mit kraussen, langen, breiten, gekerbten blättern, so weiß-grüner

grüner farbe sind. Oben an den spitzen dieser stengel wachsen grosse einfache oder gefüllte rosenformige blumen, deren blätter an einigen rund, und an andern gekerbt sind, auch sehr artig mit mancherley farben spielen. Etliche sind gantz weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen spitzen oder mit purpur-rothen rändern, noch andere mennig-farbe, leibfarbe, hoch und bleich, purpur-roth, zinnober-roth, columbin ꝛc. Wenn diese blumen in der blüthe stehen, geben sie einem garten ein überaus schönes ansehen; es ist aber zu bedauren, daß ihre schönheit so bald vergehet. Wenn sie verblühet, folget ein länglicht-runder kopf, in der grösse eines hühner-eyes, welcher inwendig in etliche fächer abgetheilet ist, in welchen sehr viele weisse oder schwartze runde saamen-körner stecken, davon insonderheit die weissen zur artzeney starck gebrauchet werden. Der weisse saame kömmt von denen weissen und lichten, der schwartze aber von denen rothen und dunckeln blumen. Der acker-schnallen, klapper-rosen, kornrosen, und feld-mag-saamen genannt, ist, wegen seiner unvergleichlichen farben, einem garten zur zierde. Der gelb-gehörnte mohn träget seinen saamen in langen schoten, wie hörner gestaltet. Der stachel-mohn hat mit denen vorhergehenden einerley wartung, gehöret aber unter die perennirende gewächse, und ist dabey nichts weiter zu erinnern nöthig, als daß der mohn sich nicht gern versetzen lasse. Der mohn wird im September, October oder Mertz gesäet, der stachelichte mohn aber im April versetzet, und so viel als nöthig begossen. Beym pflantzen muß man sie nicht so nahe an andere blumen setzen, sonst werden sie nicht so schön. In der medicin werden nur die frischesten und größten mohnen-häupter gebrauchet, man nimmt sie als ein decoctum, infusum oder syrup. Sie stillen den bauch-fluß, lindern die schmertzen, und vertreiben den husten. Es ist nicht wol zu wagen, eine gar zu starcke dosin von den mohn-köpfen einzunehmen, denn sie erwecken den schlaf. Die oval weissen sind den schwartzen vorzuziehen. Der mohn-syrup ist denen, so mit flüssen und kopf-schmertzen behaftet sind, schädlich, weil sie solche vermehren, und schwindel und eckel verursachen, sonderlich wo man unter 2 stunden, nachdem man sie eingenommen, darauf isset. Die blüthen sind der brust diensam. Man brauchet sie gleich dem thee, und giesset auf 3 finger voll 8 untzen wasser. Man thut auch den weissen saamen in das brod und unter das fleisch; auch wird öhl daraus geschlagen, welches süsser und besser zu saladen, als alles andere ist.

Mahn-kuchen: Wird auf folgende art bereitet: Man machet von weitzen-mehl und frischen reinen wasser einen guten teig, rollet sie in dünne fladen mit einer höltzernen hand-waltze in grösse eines tellers aus, hernach vermischet man gestossenen mahn-saamen mit honig zur genugsamen consistence, und schmieret selbige vermengung in hinlänglicher quantität auf den fladen, leget selbige doppelt zusammen, und beråndert es herum, mit marcipan, mit denen fingern, hernach schiebet man sie in den back-ofen, und bäcket sie gar.

Maier, siehe Hofmeister.

Mai-käfer, siehe Käfer.

Maille: Eine kleine frantzösische scheide-müntze, deren 2 einen denier machen.

Majoran: Ist ein kleines garten-gewächse, welches verschiedene äste treibet, die blätter sind dem wohlgemuths-kraut nicht gar ungleich, aber zärter, kleiner und weißlichter. Man hat zweyerley arten; eine hat grössere blätter, und ist nicht so starck riechend. Die grosse treibet etwa einen 3 fuß hohen stengel, die kleinere aber wird in der medicin am meisten gebrauchet. Ferner wird ein unterschied zwischen dem sommer- und winter-majoran gemachet, dieser letztere wird im frühling durch zertheilung der stücke von der wurtzel fortgepflantzet, und muß im winter in geschirre im gewächs-hause oder keller verwahret werden. Weil diese pflantze perenniret, so bleibet sie beständig grün, und ist am geruch und gestalt dem sommer-majoran in allen gleich. Noch hat man 2 andere sorten des majorans, nemlich einer, der nach der muscus, der andere, so nach citronen riechet. Diese letztere ist leichter zu erhalten als die erstere art. Der saame wird hier nicht gezogen, sondern muß jährlich aus Italien gebracht, und von den saamen-händlern gekaufet werden. Es ist ein sehr nützliches kraut, so die flüsse und den unrath des haupts abführet, das hirn trucknet und reiniget, und wider den schwindel dienet. Wenn man ohngefehr 2 mal so viel des majorans nimmt, als man zwischen 3 finger halten kan, thut ein halb dragma des weissen niese-wurtz hinzu, läßt es in 6 untzen wasser bis auf ein drittel einkochen, seihet es durch und ziehet es in die nase, so vertreibet es die flüsse des gehirns; auch thut die zu pulver geriebene blüthe eben dieses. Im übrigen hat es die tugend, die winde zu treiben, und die schneidende colicke zu besänftigen.

Majorenn, siehe Mündig.

Mais, siehe Gebau.

Mais, siehe Türckischer weitzen.

Maisch-bottich, siehe Mösch.

Maisch-faß: Ist dasjenige faß, welches in dem weinberge gebrauchet wird, darinnen die zerstampften beere, so man gemäsche heisset, nach der kelter zu führen.

Maisch-krücke, siehe Mösch.

Maise, siehe Meise.

Majus, **May-monat**, hat 31 tage: Von dieses monats namens-ursprung sind unterschiedliche meinungen. Diejenigen, die ihn von der majestät, oder dem deutschen wort May, welches einen grünenden baum oder zweig bedeutet, herführen, stimmen in solcher deutung mit der zeit desselben allerdings überein, weil sich die herrlichkeit des schöpfers kaum in einem monat so ausnehmend majestätisch, als in diesem, offenbaret: Denn das erdreich hat ein grünes schmaragdenes kleid angezogen, gras und blumen, im felde und wiesen, sind mit mancherley schönen lebendigen blumen schattiret, wiesen und gärten geben einen lieblichen geruch, menschen und thiere freuen sich der angenehmen zeit, daher ihn Kayser Carl der Grosse den wunne- oder wonne-monat genannt hat, welchen namen man auch lieber behalten hätte, als daß man ihn von den Majoribus, oder von der Maja, einer heydnischen göttin der erden und mutter des Mercurii, der man einen tempel gebauet, und in diesem monat ihr opfer gebracht hat, herführet, und damit er, die majestät GOttes diesfalls zu vergessen, anlaß und ursach geben solte. In diesem monat gehet die sonne ohngefehr den $\frac{1}{2}$ten in den zwilling.

Von der witterung hat man nachfolgendes angemercket:

Der May pfleget gewöhnlich kühle beschaffen zu seyn, mit einer mittelmäßigen nässe und truckene.

Im May fallen die meisten, und nach dem halben May die gesundesten thaue. May-donner bedeutet grosse winde.

Vor Servatii tag soll man sich keiner gewissen beständigen sommer-tage versichern; nach Servatii tag aber befahret man sich keines frostes mehr, der dem wein schaden möchte.

Muthmassungen aus diesem monat zu einem guten oder miß-jahre.

Kühler May giebt viel heu und guten wein.

Der saat und allen gewächsen und früchten insgesamt kan nichts gefährlicher und schädlicher seyn als mayen-fröste und kälte; hingegen
Nicht zu kalt und nicht zu naß,
Füllet die scheuren und das faß.

Wenn es jetzt viel donnert, so hoffet man ein gutes jahr.

Auf St. Urban ist das geträyde weder gerathen noch verdorben, das ist, man kan noch nichts davon sagen ob eine gute oder schlechte erndte folgen werde. Wenn es aber um diese zeit schön wetter ist, soll ein gut wein-jahr folgen.

So das korn in dieser zeit dünne stehet, und viel leere plätze hat, so pfleget es im werth zu steigen und theuer zu werden.

Wenn die eichel-blüthe wohl geräth, so soll ein gut schmaltz-jahr werden.

Nasse Pfingsten bringen feiste Weynachten, das ist, wenn die gersten um diese zeit im schossen regen hat, daß die ähre im schoß-balge nicht stecken bleibet, sondern vollkommen geräth, so kan man die schweine um Weynachten damit mästen.

Reife erd-beeren um Pfingsten werden als vorboten eines guten wein-jahres gehalten.

Wenns am Walpurgis-abend regnet, so hoffet der land-mann ein fruchtbar jahr.

Was ein hauswirth in diesem monate zu verrichten habe, davon giebt der land- und hauswirthschafts-calender, so vor dem ersten bande dieses buchs befindlich, ausführliche nachricht.

Makrele, **Makrene**: Ist ein see-fisch etwa eine halbe elle lang, auf dem bauche weiß und auf dem rücken blau, hat grosse blaue augen, und ist ohne schupen. Sein fleisch ist etwas schleimigt, aber guten geschmacks. Man kochet ihn aus saltz, und giebet eine brühe von eßig und butter oder senf dazu. Oder man nimmt ihn aus, saltzet ihn, leget ihn mit pfeffer und fenchel in baum-öhl, umwickelt ihn mit andern grünen fenchel und brät ihn am spiesse. Hierzu bereitet man eine brühe von brauner butter, klein gehackten kräutern, muscaten-nuß, saltz, fenchel, capern und einem löffel wein-eßig. Auch kan die brühe von gehackter petersilie, saltz, pfeffer, weineßig und brauner butter gemachet werden. Auch kan davon eine potage bereitet werden. Wenn der fisch nemlich in ausgewaschener butter gehörig gebacken worden, lässet man ihn in einer casserole mit fisch- oder kräuter-brühe gelinde kochen und beleget ihn beym anrichten von einem ragout von capern und championen.

Malabarische nuß: Ist ein schirm-gewächse, davon man zweyerley sorten hat; die gemeine malabarische nuß und die mit weyden-blättern. Man kan sie zur blüthe, aber nicht zur frucht, bringen. Die blume ist einblätterig, ungleicher figur mit 2 lippen. Sie werden durch zweiglein gezogen, die man im Junio einsetzet und öfters begiesset. Im August werden sie wurtzeln geschlagen haben, da man sie in

in töpfe setzet, die mit einer leichten sandigten und mit verweseten mist vermischten erde angefüllet seyn. Es muß vor allen rauhen winden verwahret und zeitig ins gewächs-haus gebracht werden.

Malandres: Sind eine art von raude, krätze oder geschwür, so die pferde an den gelencken der knie bekommen, werden wie die raude curiret.

Malder, Malter: Ist ein getrayde-maaß, so nach dem im gantzen churfürstenthum Sachsen eingeführten dresdner scheffel 12 scheffel und die helfte eines wispels hält. Ein gothaischer und erfurtischer malter hält 2 scheffel.

Malter: Ist auch ein holtz-maaß, so aber unterschiedlich ist. An einigen orten machen 2 malter eine klafter, an andern orten aber machen nur 3 auch 4 malter eine klafter aus. Weil aber gebräuchlich, daß auf der höhe über das maas jederzeit ein scheit muß geleget werden, so ist es dem verkaufer profitabler, wenn er sein holtz nach klaftern verkaufet.

Maltz: Wo man bier zu brauen und branntewein zu brennen auch eßig zu machen gesonnen ist, da wird auch unumgänglich maltz erfordert, wie also das vorher eingeweichte, und nach beschehener auskeimung wieder gedörrte getrayde genennet wird. Zum biere wird weitzen- und gersten-maltz, oder auch dinckel, und zuweilen reiß mit etwas hafer vermischet; zum branntewein, weitzen- und roggen-maltz, und zum eßig gersten- und weitzen-maltz, genommen. Zum brau-maltze wird die zweyzeiligte gerste denen andern zweyzeiligten vorgezogen; so hält man auch die weisse gerste für besser und tauglicher, als die braune und gelbrothe, dieweil sie dünne bälglein hat, und daher zum sieden und brauen gar tüchtig ist. Eben dieser unterschied ist auch bey dem weitzen zu mercken, denn einer ist roth der andere weiß. Dieser giebt viel mehl, und tauget deswegen für die becker, jener aber ist zum maltze gut, weil er dem biere eine schöne farbe und lieblichen geschmack giebet. Der hafer ist zwar von natur grob, starck und scharf, allein wo man wenig gerste und weitzen hat, achtet man solches nicht, wiewol man ihn auch mit untermischung der gerste oder des weitzens etwas geschlachter und gelinder machen kan. Eine solche bewandniß hat es auch mit dem dinckel, welcher nur an denjenigen orten zum brauen genommen wird, wo er häufig, hingegen gersten und weitzen schlecht gebauet und aufgebracht werden. Von rechtswegen soll das getrayde, so man verbrauen will, über ein jahr nicht alt seyn, so wächset es desto besser und geschwinder: Man soll auch getrayde von ungleichem alter, oder unterschiedener härte nicht unter einander mengen, weil es nicht zugleich wachsen kan, und eines davon entweder zurücke bleiben oder aber allzustarck wachsen, und also verderben muß. Wenn man gerste und weitzen zusammen maltzen will, muß man diesen 2 tage später als jene, und also nicht eher, als bis die gerste schon 2 tage und 2 nächte geweichet, nachschütten und einweichen: Denn der weitzen wird in 24 stunden weich. Da hingegen die gerste kaum in 4 tagen recht aufquillet: Und dieses muß auch, wo man sommer- und winter-gerste unter einander mältzen will, beobachtet werden, denn auch diese 24 stunden vor jener eingeweichet werden muß. Wer gut bier brauen will, muß das allerbeste getrayde, so auf gutem lande gewachsen, wohl reif und dürre ist, fein dicke, volle körner hat, und recht trucken eingebracht worden, dazu nehmen. Diese frucht schüttet man landes-gebrauch nach zum maltzen ein, und verfähret damit folgender gestalt: Es wird diese frucht in ein groß gefässe, welches man gemeiniglich den weichbottich, oder die weich-kuffe nennet, und auf der maltz-tenne seinen platz hat, geschüttet, wasser darüber gegossen, und also zur aufquell- oder schwellung einige tage eingeweichet stehen gelassen. Das zeichen genugsamer einwässer- und aufquellung ist, wenn sich die frucht, zwischen beyde daumen gefasset, über den nagel beugen läßt. Wenn sie nun binnen der zeit wohl aufgequollen, wird das wasser, so nicht darein gekrochen, wieder davon abgelassen; die gerste oder frucht auf einen truckenen ort zusammen geschüttet, und des tages einmal umgerühret, daß sie nicht zu sehr auf einander liege, und sich erhitze, bis sie anfähet zu keimen, und kleine zäserlein oder wurtzeln gewinne. Hernach wird sie wieder ausgebreitet, und dadurch nebst öftern umrühren vom fernern wachsen abgehalten, alsdenn auf die darre gebracht, und daselbst vermittelst einer mäßigen feuer-wärme getrucknet. Soll es aber luft-maltz werden, wird es durch die warme luft gedörret. Wobey zu mercken, daß das vom feuer gedörrete maltz braun bier giebet, das luft-maltz hingegen fahles und weisses bier. Bey übergiessung des wassers ist zu beobachten, daß solches, zumalen im winter, ziemlich über die zu mältzende frucht gehe, damit sie nicht im bottiche anfriere. Zuweilen gieret das maltz auf dem bottiche, wenn es gar zu lange stehet, und dieses giebt kein gut bier, so über 8 tage dauret. Um solchen vorzukommen, muß man das wasser vom bottiche abziehen, frisches und reines wieder darauf giessen, und solches einige stunden darauf stehen lassen, so zeucht sich der durch die

die gährung darein gezogene dunst wieder aus. Sonderlich hat man sich auch bey der auf dem felde schon ausgewachsenen gerste oder frucht wohl fürzusehen, als welche gar leicht auf dem bottich zu gähren pfleget, denn sie weichet eher, als andere nicht ausgewachsene frucht; da muß man dieselbe mit frischem wasser vom bottiche fein sauber abspühlen. Fiele zur maltz-zeit grosse kälte ein, muß man den bottich mit bretern, tüchern, säcken und stroh wohl zudecken, und nach genugsamer weichung und abgelassenem wasser die frucht, die zum maltzen eingeschüttet worden, bald wieder aus dem bottich schaffen, und an einem nicht gar zu kalten ort auf einen runden hohen hausen schütten, denselben wohl zudecken, und einen oder drey tage also liegen lassen, alsdenn an die scheuben, jedoch etwas höher als im herbst oder frühling, setzen, und dessen mit wenden und umkehren fleißig warten und pflegen, auf daß die unterste im wachsen auch mit fortkomme. Wäre aber etwa aus versehen die frucht im maltz-bottiche angefrohren, muß man sie mit siedend heissem wasser wieder aufthauen, und so ein maltz bey grossem frost im wachsen nicht fort wolte, darf man nur eine zinnerne oder küpferne flasche oder blase voll heiß wasser in der mitte des maltzhaufens setzen, und oben mit maltz zudecken, so erwärmet es davon, und wächset besser. Wenn etwa aus verwahrlosung oder nachläßigkeit ein maltz schimmlicht worden, muß man es nach genugsamen wachsen auf einen boden schütten, recht dürre werden lassen, und alsdenn etliche mal hin und her wurfeln und stäuben, so gehet der schimmel davon. Wenn nun das maltz gebührend zubereitet, und zum brauen gemahlen oder geschroten werden soll, pfleget man es an vielen orten, etliche stunden zuvor, ehe es in die mühle geführet wird, ein wenig mit wasser zu besprengen, und durch einander zu rühren, damit es ein wenig zähe werde, und unter dem mahlen nicht so viel davon stäube oder wegfliege. Die quantität des maltzes zum brauen kan überhaupt nicht determiniret werden; denn man brauet nicht allenthalben gleich viel. Bey keimung der gerste ist vor allen dingen dahin zu sehen, daß die keime nicht grün sind, denn wenn die frucht schon in die grase-keime geschosset, so benimmt sie dem biere saft und kraft, und giebt ihm einen üblen geschmack. Mit dem mältzen muß man nicht gar zu geschwinde verfahren, sondern es einige wochen arbeiten: Wenn es nun fein gemachsam treibet, so wird es so milde davon, daß man damit schreiben kan, wie mit kreyde. Solche maltze geben gute würtze. Ist das maltz eines guten fingers lang gewachsen, so ist es schon genug, und wenn es sich überwachsen, so wollen es auch nicht die branntewein-brenner gern annehmen; denn es ist alsdenn keine brühe noch kraft darinnen, und das daraus verfertigte geträncke wird nur wie kofent. Wenn man das maltz im wachsen nicht zu dicke auf einander schüttet, und es oft umwendet, daß es nicht zu heiß wird, und zu lange wächset, oder nur kurtze keimen schiesset, giebt es kräftiger bier, als lang gewachsen maltz; so wird es auch brauner. Daher denn auch etliche brauer, die da gern dunckelbraun bier haben wollen, von den abgestossenen braunen keimen eines etwas hart gedörrten maltzes irgend ein viertel oder scheffel, auch wol mehr, nachdem das bier groß oder starck werden soll, mit unter zu mischen pflegen. Das alte und ausgelegene maltz ist besser denn das neue, und wer ein maltz stracks nach der darre brauet, handelt eben wie diejenigen, so das mehl stracks von der mühle backen, denn wie diese kein gut und schönes brod zuwege bringen, also brauen auch jene kein gut bier. Wenn viel hefen im brau-bottich und in den fässern gefunden werden, so ist daraus abzunehmen, daß das maltz verderbet sey. Ein gut maltz wird erkannt, wenn man die körner mitten entzwey beisset, und sie inwendig lauter mehl haben; hat es aber gar harte körner, die schwer entzwey zu beissen, und inwendig kein mehl haben, so ist es nicht gut. Man hält vor ein gutes zeichen eines genug gebrochenen maltzes, wenn die hülsen noch an den zerbrochenen körnern hängen und kleben; fallen sie aber gantz davon und schälen sich ab, so wird man ein mehlhaftes bier sieden. Bey dem mältzen ist dahin zu sehen, daß die gerste wohl durchweiche, und das maltz, wenn es beginnet zu keimen, nicht auf dem haufen verbrenne, denn welche körner von der gerste nicht durchweichen, oder auf dem haufen verbrennen, geben im brauen keine würtze von sich; solch mehl ist nicht kräftiger als staub, und vermehret nur die hefen. Wenn man bey grosser kälte das maltz nicht dörren kan, muß man es nur dünne auf dem darr-boden breiten, und es so lange ausfrieren lassen, bis die kälte abstösset. Wo man gelegenheit dazu hat, träget man das maltz von der tenne, wenn es verfertiget, auf den darrboden, und läßt es etwa 8 tage, auch wol länger in der breite welcken. Wenn man es gedörret, läßt man es wiederum ein 8 tage auf dem haufen liegen. Solte es, da es zu lange auf der tenne lieget, etwa einen dumpfichten geruch bekommen, so muß man

man nur, wenn es zur mühle eingesacket werden soll, ein maaß guten hopfen darunter mengen, so wird sich aller übler geruch und geschmack bald verlieren. Das maltz muß ja nicht zu klein gemahlen werden, sonst setzet sichs wie ein stein auf einander, und giebt kein oder doch weniges bier, je gröber man es mahlen kan, wenn nur die körner zerstossen, je besser brauet sichs. Einige meinen, es wäre nicht gut, wenn man das gemahlene maltz über einige tage und nächte in säcken auf dem boden stehen liesse, andere aber sagen, es thäte ihm nichts, und könte es sicher und ohne allen schaden lange zeit auf diese weise stehen bleiben. Wenn das maltz gewachsen, muß der müller gute acht haben, sintemal wenn es lang gewachsen, er es etwas kleiner, wo es aber wenig gewachsen, etwas gröber machen muß, deswegen müssen auch die brauer macht haben, die steine selbst zuzurichten, damit sie nicht etwa zu hoch oder zu niedrig gerichtet werden. Gleichergestalt muß man bey dem maltzen darauf sehen, daß der müller davon nichts abzwacke, oder in den mühl-kasten laufen lasse, denn der müller bekömmt öfters eher davon in seinen mehl-kasten, als der brauer in sack. Das einmal gearbeitete maltz kan entweder einen gantzen sommer, auch wol jahr und tag liegen, ehe es verbrauet wird, alle 14 tage oder 3 wochen aber muß man es umwenden. Es darf nicht alle gerste zu aller zeit gleich lang gewässert werden, denn sie quillet im frühling und sommer in 2 oder drittehalb tagen genugsam auf, im kalten winter aber muß sie 3 bis viertehalben tag im wasser stehen, ehe sie recht erweichet. Die alte, jährige, sehr dürre und ausgetrucknete erfordert länger zeit zum einweichen und aufquellen, als die neue und junge, und muß die alte wol 4 tage eingeweichet stehen, ehe sie sich zum wachsen bequemet, und die winter-gerste brauchet nicht so lange zeit zum einweichen als die sommer-gerste. Es soll das maltz ein sehr bewährtes und oft probirtes mittel zu allerhand saamen-gewächsen seyn. Man soll nemlich dasjenige, so ausgekeimet hat, in fliessendem wasser wohl kochen und einsieden, und in dem wasser, wenn es kalt worden, den saamen nach jeder art etwa 2, 3, 4 oder 5 stunden, auch wol einen halben oder gantzen tag einweichen, und solchen an gehörige örter säen, und zugleich mit diesem wasser die gewächse bisweilen begiessen, so würde man mit verwunderung erfahren, wie schnell sie aufwachsen. Das gersten-maltz muß nicht zu hart gedörret seyn, sonst entgehet ihm die beste kraft, auch nicht zu wenig, sonst läßt es sich nicht gern schroten oder brechen; aber das weitzen- und haber-maltz zu dem braunen bier, bedörfen einer stärckern und mehrern dörrens, weil sie sonst mehr weisse als braune farbe geben. Wer dem maltz einen guten geruch geben will, kan wacholder-beer, oder das holtz davon in die dörre werfen, damit es nebst dem andern holtz verbrenne, und sich also der rauch davon in das maltz ziehen könne. Auf zubereitung eines tüchtigen maltzes kömmt es auf folgende merckwürdige puncte an: Je weniger mit der zurichtung geeilet wird, je besser pfleget es zu gerathen; die gerste muß wohl durchweichet seyn, und wohl gewachsen haben. Dasjenige maltz, so vorhero, ehe es auf die darre kömmt, ein 8 tage auf dem welck-boden gelegen, giebt recht schöne würtze, und brauet sich trefflich reine aus; wenn das maltz nach dem darren in einem haufen sich eine zeit erliegen kan, ehe man es verbrauet, so giebt es auch ein gutes bier. Ein mehrers davon kan man unter denen artickeln Bier, Brauen rc. finden.

Maltz-boden: In dem obern theile eines brau-hauses hat man gemeiniglich ein verschlossenes gemach, allwo das gemaltzte geträyde verwahret wird. Dieser soll billig an der feuerfesten maltz-darre, und über der netz-kammer angebracht werden, damit das maltz von der darre sogleich auf den boden an seine gehörige stelle, und wenn es verbrauet werden soll, von dem maltz-boden, durch eine sogenannte hosche, oder von bretern zusammen geschlagenen schlauch hinab in die netz-kammer geschaffet werden könne; die andern böden, worauf das luft-maltz gedörret wird, müssen in der höhe des brau-hauses angebracht, und dergestalt mit öfnungen versehen seyn, damit die luft allenthalben frey und ungehindert durchstreichen könne. Das einfallen der tauben und sperrlinge zu verwehren, müssen die fenster entweder mit besondern dazu gemachten netzen, oder mit drahtgitter verwahret werden.

Maltz-darre: Es bedeutet dieses eine art von ofen in einem brau-hause mit einem länglichten gewölbe, über welches geflochtene horden, oder durchlöcherte breter oder eiserne bleche geleget sind, auf welchen man das maltz vermittelst untermachten feuers dörret. Wo es am raum nicht fehlet, so sollen die maltz-darren ausser dem bezirck der herrschaftlichen gebäude angeleget werden, damit nicht durch den immerwährenden durchdringenden rauch der darre, das aufgeschüttete geträyde angehe und verderbe. Die gemeinsten maltz-darren sind entweder niederländischer oder bayerischer art. Jene muß über einem ziemlich hohen gemach, oder über zweyen niedrigen

drigen stehen, weil die röhren, wodurch die wärme in die darre geführet wird, gleichfals lang und hoch seyn müssen, damit die hitze durch das weite aufwallen in etwas gemäßiget, dem maltze nicht allzu starck zusetze, und es nicht anbrenne; und muß die gantze höhe vom untern boden an, auf welchem die unter-feurung mitten durchlieget, bis an die hurden, eiserne bleche oder durchlöcherte breter, wenigstens 10 bis 20 fuß betragen, kan sich aber auch, wenn man den platz dazu hat, auf 12, 13 bis 14 ellen erstrecken. Erstlich muß der heerd 2 ellen breit, und viertehalb ellen lang seyn, oder wenn die untersten röhren des gebäudes halber die höhe nicht haben können, wol 4 ellen und noch länger seyn, auch eine viertel elle hohe mauer haben, das ist, der heerd muß doppelt gemachet, und zwar das erste mal mit umgelegten mauer- oder herd-steinen so gut und völlig ausgemauert seyn, wie das andere mal, damit, wenn einige von der obern reihe ziegel durchgebrannt seyn, nichts desto minder die untern bestand halten. Auf denselben heerd kömmt ein langes öfelein, inwendig anderthalb schuh weit, hat an jeder seiten ein mäuerlein eines halben flachen ziegels dick, und 9 zoll hoch. Auf welchem seiten-mäuerlein mit auf und gegen einander gesetzten ziegel-steinen ein gewölblein oben wie ein forst zusammen geführet und gewölbet wird, und dieses gewölblein wird wegen einiger gleichheit der sattel genennet. Vornemlich hat es zur aufeurung ein eisernes thürlein, so groß als es der schlund leidet. Aus und auf diesen länglichten öfelein soll am hintersten ort eine gevierte und inwendig wohl ausgetünchte, oder sonst glatt verworfene und verstrichene röhre, von unten auf 18 oder 20 zoll weit angefangen, und über sich bis auf die helfte in dieser weite aufgeführet werden; diese wird die sau genennet. Wenn nun die röhre also die helfte erreichet, muß man sie nach einer schrägen linie zuführen und einziehen, daß sie am ausgang des schlundes inwendig 9 oder 10 zoll weit verbleibe, und zwar in solcher höhe, daß sie noch anderthalb schuh bis an die hurden oder durchlöcherte breter oder eisen-bleche zu steigen hätte, wenn sie solche gar erreichen solte. Die maltz-breter, worauf das maltz im darren zu liegen kommt, müssen dick mit löchern durchbohret seyn. Die löcher sollen von unten auf einen zoll, oben aus aber nur 3 viertel zoll breit, und also schräg gebohret; das ober-theil des lochs aber übers creutz ein wenig eingeschnitten seyn, so bleiben die körner lieber droben, und bekommen eben so viel von der wärme, als wenn die löcher gleich durchgebohret wären. Auch sollen die löcher nicht ungefehr, sondern eines so nah oder so weit als das andere gebohret werden. Die breter aber werden bey dieser art auf ihre dörr-balcken, welches auch eiserne stangen seyn können, wer so viel daran wenden will, gleich übergeleget, und haben an den seiten ihren faltz, in welchem sie zusammen geschoben werden können. Zu dem ende wird auch ein auszug oder schub an einer äussern seiten gemachet, durch dessen herausziehung einem bret luft gemachet wird, daß die andern geschwundene, wenn es noth thut, desto bequemer zusammen geschoben, oder einige heraus genommen und verbessert oder verwechselt werden können. Die darr-hurden werden von häselnen gerten geflochten, und von vielen denen bretern vorgezogen, weil das maltz auf jenen besser trucknen solle als auf diesen, NB wenn sie nicht, wie sichs gehöret, durchlöchert sind. Am allerbesten und sichersten aber sind die eisernen bleche, welche in geziemender stärcke, und mit kleinen löchern durchschlagen seyn müssen. Diese liegen auf eisernen stangen oder schmalen schienen, und sind dauerhaft, da hingegen die breter und hurden öfters verneuert werden müssen; noch besser aber ist, wenn die hurden von eisernen drath geflochten sind. Unten zu beyden seiten des langen hitz-öfleins sind fornen her 2 andere thürlein, dadurch man hinein kriechen, und das herab gefallene maltz umrühren, und mit der krücken heraus ziehen kan. Solche neben-seiten, sonsten auch höllen genannt, sind mit wohl gebrannten ziegeln glatt zu überpflastern, wiewol sich etliche mit einem estriche behelfen. Zu beyden seiten wird auch ein luft-loch, etwa 4 zoll weit ins gevierte hinaus gemachet, dadurch diejenigen, so das herabgefallene maltz umwenden, luft schöpfen können. Wo aber die neben-seiten so beschaffen, daß man das herab gefallene von aussen her umrühren kan, sind hier solche löcher unnöthig. Die darre ist unten bey der unterfeurung 8 schuh breit und 10 schuh lang; oben aber 15 schuh lang, und 13 schuh breit. Der dörr-stuben oberster theil von den hurden oder bretern bis an die decke, ist zum meisten 6 schuh oder 3 ellen hoch, und kan auch wol um einen schuh erniedriget werden. Die wände der darre sind also angeleget, daß sie sich wie ein trichter in der krümme allerseits rücklings hinauswerts schräg hinauf ziehen, und von besagter untern weite der 10 schuh, bis zur weite der 15 schuh ausbreiten, und bey den hurden durchlöcherten blech oder bretern sich endigen. Wenn es unten auf ebener erde an platz gebricht, wird der heerd oben im andern

dern stockwerck gesetzet, und das gantze darr-gebäude höher geführet. Dafern die röhre ihre gerechte höhe, des niedrigen gebäudes halber, nicht haben kan, muß der untere heerd und ofen um einige schuhe länger, oder aber, wenn dieses der platz nicht leidet, hinten am andern ende oder etwas gegen der mitte übers creutz geführet werden, dadurch denn das feuer auf jene art durch den verlängerten lauf; auf diese aber durch den neben-gang über die quere eben das ausrichtet, was er sonst durch höheres steigen hätte thun müssen. Die bayerische oder sattel-darre aber wird überhaupt nur bey 5 bis 6 schuh hoch; und hat entweder einen doppelten heerd und 2 lange öselein darauf zum laufenden feuer, oder sie hat nur einen. Wo 2 heerde, einer an dieser, der andere an jener seiten gemachet werden, so kömmt zwischen beyden ein schlupf-thürlein in die mitte, und diese darren werden wol 20 schuh lang, aber kaum halb so breit; wo aber nur ein heerd gemachet wird, da kömmt ein schlupf-thürlein diß- und ein anders jenseits. Der sattel wird entweder mit gegen einander aufgesetzten und mit lehmen beschlagenen hohl-ziegeln, darüber oben am forst wieder andere überlängs kommen, dadurch sich denn von unten her die löcher selbst geben, oder aber mit besonders dazu bereiteten durchlöcherten dörr-ziegeln gemachet. Das übrige ist der oben beschriebenen art der langen öselein allerdings gleich, doch daß hier gegen beyden schür-löchern über, hinten aus an jedem stirn-mäuerlein entweder 3 zug-löcher, deren jedes 2 zoll ins gevierte, und zwar in einem triangel, oder nur eines, und solches um so viel desto grösser gelassen wird. Die durchlöcherten breter haben zu beyden seiten ihre anlage an der wand, werden aber nach der form des unter ihnen sich befindenden sattels, jedoch nicht so gar schräg, oder jähe gegen einander auf den darr-baum, welcher entweder aus eisen oder eichen-holtz, geleget, also, daß sie wie ein doppeltes bücher-pult aussehen. An statt der breter kan man auch die darre gedachter massen mit eisernen durchlöcherten bleche versehen. In dieser darre dörret sich das maltz innerhalb 14 stunden, muß aber fort und fort umgerühret werden. Der hohen niederländischen maltz-darren bedienen sich meistens die, so weisses, jedoch auch die, so braunes bier brauen. Die niedrige bayerische sattel-darre aber tauget alleine zum braunen bierbrauen; denn jene dörret etwas gelinder, und bräunet das maltz nicht so sehr an, dadurch wird auch das bier desto geschlachter; diese aber giebt dem maltz eine braune, und daher auch dem biere eine dergleichen starcke farbe. Siehe die artickel Bier, Brauen 2c.

Maltz-tenne: Ist dasjenige behältniß in einem brauhause, wo das zum wachsen aufgeschüttete geträyde von dem mältzer oder brauer behörig gewartet wird. Die maltz-tenne muß nicht nur fest und sauber, sondern auch weit genug seyn, daß man darauf so viel geträyde möge maltzen können, als man zu 2 und mehr gebräuden nöthig hat. Diese tenne wird entweder an einem kühlen ort an der erde, oder halb oder auch gantz unter derselben, als ein keller, oder auch in der höhe im andern stockwerck bereitet, nachdem es der platz zuläßt. Unter diesen arten ist die, so gantz unter der erden, und nächst derselben, die so halb in der erden, die beste. Die aber, so auf der erden, und oben in einem stockwerck stehen, sind wegen der unbeständigkeit, die ihnen von dem wechsel der wärme und kälte zustösset, manchmal schlecht, und nicht ohne schaden zu gebrauchen. Der boden wird mit auserlesenen ziegeln gepflastert, welche wohl abgetrieben, und in nette gleichheit gerichtet werden müssen; er muß gegen eine seite von allen orten her einen kleinen hang haben, und daselbst mit einem ausfluß versehen seyn, damit sich die nässe dadurch abziehen könne. In einem winckel dieser tenne hat der weich-bottich, und nächst demselben die pumpe ihren platz, wodurch das wasser in gedachten bottich gebracht werden kan. Diejenigen, so ihre maltz-tennen oberhalb der erden zurichten, machen und ebnen dazu ein estrich mit durchgearbeiteten lehmen, und streuen über der gantzen tennen her saltz; gleich über der maltz-tenne soll von rechtswegen der gersten-boden sich befinden, von welchem man durch einen breternen schlauch die gerste, und andere zum maltz-machen bestimmte frucht, ohne mühe herunter in den weich-bottich bringen kan.

Malva, siehe Pappel.

Malvasier: Dieser dem geschmacke nach vortrefliche wein hat eigentlich seine benennung von der stadt Malvasia in Morea; wird aber aus allerhand specereyen von etlichen nachgekünstelt, hält aber im feuer die probe nicht, und ist wegen des zusatzes der mineralien mehr schädlich als der gesundheit zuträglich. In Provence wird er aus muscaten-wein nachgemachet, indem man ihn kochen und auf das dritte theil davon einsieden lässet. In Franckreich wird dieser wein mehr als anderswo getruncken, und bestehet die composition aus folgenden: Man nimmt galgant, ingber und würtz-nelcken, jedes 1 dragma, stösset es gröblich, giesset guten frantz-

 brann-

branntewein darauf, und lässet ihn 24 stunden über diesen species stehen und ausziehen; bindet es hernach in ein bündlein reiner leinewand, hänget selbiges in ein halbeymericht fäßgen röthlichen weins, lässet es 3 tage darinnen hängen, so wird man einen so guten malvasier, als der natürliche ist, bekommen. Einige wissen ihn auch aus honig zu verfertigen. Sie nehmen nach gefallen geläuterten honig, thun es in einen glasirten topf oder krug, vermachen es wohl, daß kein dampf davon gehe, setzen es in einen kessel mit wasser, und lassen es so lange darinnen sieden, daß es wie ein öhl wird, und einen guten geschmack bekömmt; thun hernach in einen verzinnten kessel fliessend oder cisternen-wasser, und mercken mit einem stabe die höhe des wassers, wie weit der kessel leer bleibet. Darunter thun sie halb so viel dieses zugerichteten honigs, rühren und treiben es mit einem rühr-holtz wohl unter einander, damit sich der honig wohl zertheile, lassen es mit einander bey einem gelinden feuer sieden, schäumen es fleißig ab, bis es auf das gemerckte zeichen kömmt, wie hoch das wasser vorhero gewesen: Hernach lassen sie es stehen, und wenn es abgekühlet hat, thun sie es in ein wein-faß, darinnen vorher ein guter starcker wein gewesen ist. Unter 30 kannen oder maaß thun sie eine kanne von abgekochten hopfen-wasser, oder vom wasser, darein scharlach- oder scharley-kraut und wurtzeln, und eine kanne guten starcken branntewein, darein ein wenig weinstein-saltz und ein nösel bier-hefen gethan worden, hinein, ihm die stärcke des malvasiers zu geben, und durch dieses mittel fängt er an so starck zu arbeiten, als ob er über dem feuer stünde und kochte. Das faß, darinnen er ist, muß ein wenig an der sonnen stehen, doch stets wohl verspündet und wohl gefüllt, welches man mit meet, den man dazu in bereitschaft haben soll, thun muß. Nach verlauf dreyer monate wird er gerecht, und bleibet sodenn unveränderlich bey seiner güte. In der küche brauchet man den malvasier zu brühen an fischen u. d. g.

Malvasier-kraut, siehe Leber-kraut.

Malum hypochondriacum, siehe Miltz-kohl.

Manade, siehe Meer-kuhe.

Manchetten, Hand-blätter: Heissen diejenigen zierrathen, so man an händen zu tragen pfleget, vornemlich bey dem manns-volcke, selbige bestehen aus einem in viele falten gereiheten breiten streifen nesseltuch, cammer-tuch, schleyer ꝛc. der an ein genähet oder glattes bändgen angesetzet ist. Die aber das frauenzimmer zu tragen pflegen, davon siehe Engageanten.

Mandel, Mangel, siehe Mangel und Rolle.

Mandel: Dieses ist die angenehme frucht des mandel-baums, und ein länglichter platter, oben runder und unten spitziger weisser kern, welcher erstlich mit einem lichtbraunen häutlein überzogen, hernachmals in einer harten schaale eingeschlossen, und mit einer rauhen fleischigten haut, welche sich im August-monat ablöset und abfället, bedecket ist. Dem geschmack nach werden sie in süsse und bittere eingetheilet. Die süssen können nicht nur grün, wie die nüsse genossen, sondern auch, wenn sie halb reif sind, gleich denen welschen nüssen, in zucker gantz eingemachet werden. Der dürren bedienet man sich vielfältig an die speisen, und zu allerhand schleckereyen; so wird auch eine sehr nahrhafte und kühlende mandel-milch auf diese weise davon gemachet: Man nimmt anderthalb pfund süsse mandeln, und ein dutzend stück bittere; schälet selbige, stösset sie im mörsel, und benetzet sie mit ein wenig milch, damit sie nicht rinnen; machet darauf 3 nösel milch laulicht warm, zerlässet die mandeln darinne, schläget selbige, so gut als möglich, durch ein haar-tuch. Thut sodann die durchgeschlagene milch in eine casserole, mit einem stück gantzen zimmet; setzet sie aufs feuer, und lässet sie wie einem rahm kochen, und rühret sie beständig mit einen löffel. Wenn denn die milch dicklich wird, so thut man so viel zucker, als nöthig ist, dazu, wie auch ein wenig saltz; leget darauf kleine und fein truckene semmel-rinden, in der grösse etwa eines viertel guldens in die schüssel, in welcher man anrichtet, und schüttet die mandel-milch darauf. Die bittern mandeln gehören mehr in die apothecke als in die küche, jedoch kan man aus den zerstossenen bittern mandeln ein schönes wasch-wasser vor das frauenzimmer machen, wenn man etwas rosen-wasser darauf giesset. Die dürren mandeln werden entweder in schaalen, oder nur die blossen kerne zu uns gebracht. Von der ersten sorte hat man die krack- oder dünnschälige mandeln, so man zwischen den fingern ausdrücken kan, und die hartschälige, dazu man einen hammer brauchen muß. Von denen ausgeschälten mandeln zehlet man nachfolgende sorten: 1) Die barbadische. 2) Die von Valenza, so besser. 3) Die aus Provence. 4) Die ambrosiner-mandeln, welche am geschmack die lieblichsten und delicatesten. 5) Die langen mandeln, und 6) die bittern. Die süssen mandeln haben die eigenschaft zu erweichen, zu öfnen, stärcken die brust, und werden kühl-träncke daraus für krancke bereitet.; sie führen viel öhl bey sich. Die bittern mandeln öfnen,

nen, trucknen, führen ab, sonderlich die in der brust und lunge befindliche feuchtigkeiten, stillen kopf-weh, wenn sie klein gestossen, auf die stirne gebunden werden, sollen auch denen, so zu viel getruncken, den rausch benehmen. Gleichfals reinigen sie auch die leber von den groben schleimigten feuchtigkeiten, welche das geäder verstopfen. Machen appetit zum essen, befördern die monatliche zeit und treiben den urin. Sowol aus den süssen als bittern mandeln wird ein öhl gepresset, dazu aber keine untüchtige, sondern lauter frische kerne kommen müssen. Aus den süssen mandeln wird das öhl also gepresset: Sie werden in laulichem wasser von ihrer schaale gereiniget; in einem leinen tuch getrucknet, in einen marmornen mörsel mit einer höltzernen keule gestossen, daß ein teig daraus wird. Dieses thut man in einen beutel von cannefas oder andern feinen wollenen zeug, und drücket es unter der presse fein gemach aus. Die bittern mandeln aber werden in ein gläsern geschirre gethan, und dieses wiederum in ein ander gefässe voll kochend wasser über das feuer gesetzet, so bekömmt man des öhls desto mehr. Das aus süssen mandeln gepreßte öhl ist zu salaten, sonderlich wenn man an statt des eßigs citronen-saft nimmt, sehr gut. In der artzeney dienet es äusserlich zu pflastern und erweichenden umschlägen. Vertreibet den husten, stillet bauch-grimmen und lindert die stein-schmertzen. Der ausgepreßte teig wird zu der mandel-seife genommen. Das bittere mandel-öhl dienet zu den gebrechen der ohren, und eine schöne haut zu machen. Der überbleibende teig, so auch zur schminck-seife gut, ist hingegen den hühnern und anderm geflügel schädlich, ja tödtlich.

Mandelate: Wird ein von mandeln bereitet geträncke genennet. Man nimmt 1 viertel pfund mandeln, röstet solche in einer eisernen pfanne braun, wischet sie mit einem tuche ab und zerstösset sie in einem mörser. Diese quirlet man in 2 maaß siedende milch, thut ein paar eyer-dottern hinzu, welche vorher in ein wenig milch gequirlet worden, und versüsset sie nach belieben mit zucker. Man kan auch zimmet und nelcken hinzu thun. Dieser tranck wird denen lungensüchtigen und andern recommandiret, welchen der caffee nicht wohl bekommt.

Mandel-baum: Ist ein baum von mittelmäßiger grösse, bekömmt einen ziemlich dicken stamm. Die rinde ist gemeiniglich rauch, hat gar wenig wurtzeln, und kan daher in freyer luft unangebunden sich vor den winden schwerlich erhalten. Er wächset gern in weinbergen, wo ein steinigter truckener grund sich findet. Seine blätter und blüthen haben mit dem pfirschen eine grosse gleichheit. Der mandel-baum mit gefüllten blumen ist schön, will aber wohl gewartet seyn, und kan keine kälte vertragen. Man pflantzet ihn in eine gute mit etwas weissen bach-sand vermischte alte mist- und garten-erde, bewahret sie im winter im wohn-hause bis im frühling, und befeuchtet zuweilen die erde mit laulich warmen wasser, und kan die vermehrung durch pfropfen, oculiren und absaugen, auf pfirsich- apricosen, pflaumen und gemeine mandel-stämme füglich geschehen; am besten aber können sie von den süssen mandel-kernen, so recht zeitig und reif, erzogen werden. Ausser diesem grossen mandel-baum giebt es eine art zwerg-mandeln, so gantz niedrige und schmal-blätterige bäumgen sind, aber fast so grosse früchte wie die vorigen tragen, die schaalen aber sind dünne, und die kerne bitter.

Mandel-brod: Man nimmt 3 gantze eyer und 2 dottern; zerklopfet sie wohl, thut nach und nach 1 halb pfund gestossenen und durchgesiebten zucker dazu, und schläget es eine halbe stunde; alsdenn kömmt dazu viertehalb pfund des besten mehls, und ein halb pfund klein geschnittene abgezogene mandeln, 2 muscaten, auch citronen- und pomerantzen-schaalen, rühret es wohl unter einander, thut es in eine blecherne form, welche entweder geschmieret oder mit oblaten beleget ist, und läßt es in einem ofen gar backen. Wenn es kalt, schneidet man es in scheiben, und läßt es in einem siebe beym ofen trucknen. Die forme muß viereckigt, oder etwas länger als breiter seyn, 12 gute finger tief, und nicht gantz voll gegossen werden. Oder auf eine andere art: Man nimmt 6 gantze eyer und 12 dottern, zerklopfet sie wohl, schön durchgesiebten zucker 3 viertel pfund. Rühret es eine halbe stunde, und thut folgends dazu geschnittene mandeln, davon eine jede etwa in 8 stücken geschnitten 1 viertel-pfund, zimmet-wasser 6 löffel, zimmet 2 loth, schön gedörret mehl 3 viertel-pfund, cardemomen 1, muscaten-blumen 2 loth. Wenn dieses alles gröblich gestossen und unter einander gerühret, schmieret man die forme mit butter, giesset sie von dieser materie halb voll, und läßt sie fein langsam gar backen. Wenn es ein wenig erkaltet, so wird es in scheibgen geschnitten, auf ein blech geleget und abgebräunt.

Mandel: Ist eine zahl von 15 stück, wornach die eyer, lerchen, äpfel, birn rc. verkaufet werden. Vier mandel machen ein schock. Zur erndten-zeit wird das getrayde in mandeln gesetzet, damit es die sonne

und

und luft besser truckene, und der regen solchen gleichwol nicht viel schaden könne. Das eingeerndte getrayde wird nach schocken, mandeln und garben in rechnung geführet.

Mandel-krähe, oder **Blabrack**: Dieses schönen vogels ist bey dem worte **Krähe** bereits gedacht worden, und also hierbey weiter nichts zu erinnern, als daß es ein zug-vogel, welcher späte kömmt, und im August schon wieder wegziehet. Seine jungen brütet er in 14 tagen aus. Von den ähren, so er aus denen im felde stehenden geträyde-mandeln ausrauft, und gantz verschlinget, frisset er sich in wenig tagen so fett, als wenn er mit speck überzogen wäre, daher er auch sehr delicat zu essen ist, hat aber keinen gesang.

Mandel-kräpfgen: Man nehme ein viertel-pfund mandeln, hacke sie klein, reibe sie mit rosen-wasser ein wenig ab, und 4 loth zucker, von einem ey das weisse, rühre es unter einander, nehme dann ein häufgen auf oblaten, mache es erst rund, drücke daraus wie ein kräntzgen fein dichte, schneide die oblat auf den seiten weg, daß sie viereckigt bleibe, breche es inwendig rund ab, backe es in einem kleinen ofen, so kan man die ecken von den oblaten vollends abbrechen. Oder man ziehet ein halb pfund mandeln ab, schneidet sie in die länge mitten von einander, denn in die quer klein, thut ein viertel-pfund geriebenen zucker dazu; quirlet von 2 eyern das weisse, und rühret es mit darunter; streichet es dann auf oblaten wie kräntzgen, züge oder namen, bestreuet es mit abgeschälten klein gehackten pistatien, bäcket es auf der schard oder in einem kleinen ofen, und bricht die oblat herum ab.

Mandel-milch: Hiervon ist schon im haupt-articel **Mandel** erwehnet worden; hier aber will man nur noch eine andere art als ein bey-gerichte anführen. Wenn die mandeln klein gestossen, so nimmt man 1 nösel milch, und lässet selbige in einer casserole, mit einem stück gantzen zimmet, grüner citronen-rinde, ein wenig saltz, wie auch mit zucker kochen. Zerlässet darinnen die mandeln, schläget es zusammen nebst dem gelben von 6 eyern durch ein haar-tuch. Sodenn setzet man eine mit wasser gantz angefüllte casserole aufs feuer über ein casserol-loch, und wenn das wasser zu sieden anfänget, so setzet man die schüssel, in welcher angerichtet werden soll, auf die casserole, selbige aber muß grösser als die casserole seyn, damit währendem kochen das wasser nicht hinein laufe, thut die mandel-milch in die schüssel, decket selbige mit einem ziemlich grossen heissen torten-pfannen-deckel zu, und leget glüende kohlen darauf; hebet zu zeiten den deckel in die höhe, um zu sehen, ob die milch auch nicht zu viel koche. Wenn sie dann bestanden, nimmt man die schüssel von der casserole ab, und läßt die milch an einem kühlen ort erkalten.

Mandel-mus: Man nimmt ein halb pfund mandeln, hacket und reibet sie klein, wenn sie abgezogen, mit rosen-wasser; sodenn giesset man ein nösel sahne immer sachte zu den mandeln, und reibet stets, bis sie alle, thut es in einen tiegel, setzet es zum feuer. Thut ein wenig geriebene semmel dazu, läßt es kochen, und rühret es. Wenn es dicke genug, thut man zucker darein, und beym anrichten streuet man zucker und zimmet darüber. Mit eyern wird es also gemachet: Man nehme frische eyer, siede sie hart, thue das gelbe und weisse von einander, und reibe das weisse zu einem muse; alsdenn das gelbe auch darunter. Man nimmt sodenn so viel geriebene mandeln als der eyer sind darzu; machet es mit zucker süsse; läßt frische butter heiß werden. Rühret die mandeln mit den eyern ein wenig ab, so ist es gut.

Mandeln (eingemachte): Hierzu müssen gantz grüne mandeln kommen. Man löset die wolligte schaale ab, läßt sie etliche mal in lauge aufsieden, läßt die lauge in wasser wieder ausziehen und giesset geläuterten zucker darüber.

Mandeln (gebackene): Man nimmt zu 2 pfund auserlesener mandeln ein oder 5 viertel-pfund zucker, läßt ihn federmäßig sieden, thut sodenn die mandeln hinein, rühret sie mit einem spatel wohl um, und giebt wohl acht, daß sie sich nicht am boden der pfanne ansetzen, rühret sie so lange bis sie allen zucker angenommen, und wohl gebacken sind. Alsdenn setzet man sie auf ein gelindes feuer, rühret sie allgemach um, auf daß sich die zucker-klümper alle an die mandeln setzen, verhütet dabey, daß sie nicht schlicht werden. Wenn sie anfangen zu krachen, nimmt man sie vom feuer, läßt sie aber in der pfanne, und decket sie zu, damit sie verschwitzen; läßt sie kalt werden, und verwahret sie in gläserne geschirre oder büchsen. Oder: Man nimmt abgezogene mandeln, und rosen-wasser, thut geriebenen zucker hinein, daß es dicke werde wie honig, schüttet die mandeln dazu, läßt sie eine nacht darinne liegen, wendet sie mit einem löffel ein paar mal um, hebet sie mit einer löcherichten kelle in einen durchschlag, daß sie ein wenig vertriefen, thut davon in heiß geschmoltzene butter, hebet sie mit dem löffel immer in die höhe, daß sie nicht an einander kleben. Wenn sie nun gelbe werden wie mandeln, so nimmt

man

man sie geschwinde heraus mit der kelle; giebt acht, daß nicht viel butter mit komme; thut sie auf einen brat-teller, und schüttelt sie beständig, daß sie nicht an einander kleben, läßt sie mit dem messer etliche mal von einander machen, jedoch schüttele so lange, bis sie kalt werden, und sie dann in eine schüssel. Wenn sie alle, so drücket man sie in eine schüssel fein gleich an einander, daß es wie ein berg siehet.

Mandeln (gebrannte): Man nimmt fein abgebrühte mandeln, lässet sie wohl austropfen, leget sie darauf in gestossenen zucker, und thut solches auf einmal zusammen in eine pfanne zu backen, welche man mit gutem heissen öhl muß parat stehen haben; rühret sie darinnen beständig um, daß sie eine goldgelbe farbe bekommen; alsdenn aber nimmt man sie geschwinde heraus, und leget sie in 4 bis 5 haufen, weil sie sonst alle an einander backen.

Mandeln im halse: Sind zwey zu beyden seiten des schlundes befindliche drüsen, aus welchen beständig eine feuchtigkeit, den schlund dadurch schlüpferig zu erhalten, daß keine hinderniß im schlunde entstehen möge, hervor bringet. Weil sie nun wie 2 früchte dieses namens aussehen; so haben sie auch daher ihren namen bekommen. Unterweilen schwellen sie sehr auf und werden recht groß, wenn nemlich besagte feuchtigkeit darinnen stecket, daß schwerlich etwas kan hinunter geschlungen werden, entzünden sich auch wol, und kommen gar zum schwären, in welchem fall gleich anfangs mit guten gurgel-träncken, mit halb wein und halb wasser aus wund-kräutern bereitet, und rosen-honig darunter gethan, zu widerstehen. Wenn aber keine zertheilung geschehen kan, sondern es werden dieselben schwärend; so ist ebenfals mit gurgeln und einspritzen, auch umschlägen um den hals, die eröfnung zu befördern, damit der hals nicht gar verschwellen möge, daß die patienten weder schlingen noch reden können, ja es entstehet nicht selten furcht, gantz und gar zu ersticken. Und ist sonderlich in der bräune dieses ein gefährlicher umstand, bey welchem das wiederholte aderlassen zugleich muß vor die hand genommen werden. Wie davon des hochberühmten Herrn D. Heisters chirurgia pag. 589 seqq. gründlichen unterricht ertheilet.

Mandel-öhl, siehe Mandel.

Mandel-seife, wird also gemachet: Man ziehet gewöhnlicher massen die mandeln ab, und stösset sie in einem mörser mit rosen-wasser zu einen mus. Denn thut man solche in einen glasurten topf, thut hirsch-marck oder hirsch-inschlitt, campher, citronen-saft, pomerantzen-saft, rosen-öhl, jesmin-öhl, wein-stein-öhl und ziegen-milch dazu, läßt es auf einem gelinden kohl-feuer gemach aufkochen, und giesset es in eine forme. Oder man füget zu denen gestossenen mandeln eben so schwer venedische seife, läßt sie mit froschleich-wasser und weissen lilien-wasser unter stetigem rühren aufkochen, und giesset sie in die forme oder formiret kugeln daraus.

Mandel-spåne: Ist ein gebackens von mandeln, so also bereitet wird; Es wird ein pfund abgezogene mandeln im mörsel mit rosen-wasser gröblich gestossen. Sodann wird das weisse von einer mandel eyer zu schnee gepeitscht, mit 1 viertel-pfund zucker vermischet, und alles wohl unter einander gemischet. Hiervon werden häufgen auf oblaten getragen, solche mit bunten zucker bestreuet, und auf einem bleche in den ofen geschoben.

Mandel-suppe: Man nimmt ein halb pfund abgezogene mandeln, stösset sie klein, thut sie in einen reib-asch, nimmt eine kanne milch oder sahne, giesset immer nach und nach zu; drücket es dann durch; thut es wieder in den topf, schläget ein paar eyer dazu, zucker und ein wenig rosen- oder zimmet-wasser, läßt es aufkochen, giesset es auf geröstete gepflückte semmeln, und streuet zucker und zimmet darüber.

Mandel-torte: Man nimmt 1 pfund geriebene mandeln, mit 2 halben eyer-schaalen voll rosen-wasser nach und nach. Dann ein halb pfund klaren zucker, 10 eyer, immer eins nach dem andern eingeschlagen, und eine gantze stunde gerühret; jedoch auf einer seite mit dem löffel. Schmieret die forme mit geschmeltzter butter, und giesset von dem obigen hinein, über die helfte voll, bäcket es auf dem schard oder in einem kleinen ofen. Will man eine schwartze mandel-torte machen, nimmt man 1 pfund abgezogene mandeln, leget sie eine weile in frisch wasser, hacket und reibet sie klein, giesset zimmet- und rosen-wasser oder an dessen statt milch dazu, thut hierzu 3 viertel-pfund klar gesiebten zucker, 9 eyer, immer eins nach dem andern, ein halb loth gestossene nelcken, eben so viel zimmet und gerieben brod, als eine halbe semmel; reibet es alles wohl unter einander; machet einen teig von mehl, butter und eyern, mandelt ihn dünn auf; ziehet einen rand 3 quer finger breit hoch darum, füllet die geriebenen mandeln darein, setzt es in die torten-pfanne und läßt es fein sachte in dem schard backen.

Mandel-treppe: Heisset eine gewisse art einer wendel-treppe wegen ihrer gestalt, sonst auch hohl-treppe genannt. In der mitte ist statt der spindel meistens ein geraumer achteckiger platz, der mehr länge

ge als breite hat, hierdurch erhält man, daß die stufen daselbst noch so breit werden, daß man an diesem schmalen ende hinauf und herab steigen kan. Durch die innere hohle rundung kan zur noth auch von oben das licht herein fallen, bey feuers-gefahr aber hat sie ihren nutzen, man kan auch einen fahr-sessel darinne bequem anbringen.

Mandille: Ist ein kurtzer mantel von sammet, taffet oder spitzen mit allerhand flohr, taffet oder spitzen auf verschiedene art falbaliret und umkräuselt, den das frauenzimmer um den hals, rücken und forne herunter hängend zu tragen pflegte. Ist ietzo nicht mehr mode.

Mandragora, siehe Allraun.

Mangel-bret: Ist ein schmales langes und am ende mit einem handgrif versehenes bret, womit, wenn man nicht gemächlich zu einer rolle gelangen kan, ein stück wäsche auf einem mangel-holtze, welches kleiner als diejenigen, so unter der rolle liegen, hin und wieder rollet, bis es glatt und gelinde wird.

Mangel-höltzer: Sind die beyden runden höltzer, worauf die sachen, so gerollet werden, aufgewickelt sind, und welche in der rolle hin und wieder laufen.

Mangel, Rolle: Ein grosser höltzerner, mit steinen beschwerter kasten, welcher auf 2 runden mangel-höltzern, entweder von 2 menschen, oder auch durch hülfe eines pferdes hin und her gezogen wird, daß dadurch der zeug seine gehörige glätte und glantz, auch wol ein sogenanntes wasser bekömmt, wovon unter Rolle mehr zu finden.

Mang-korn, siehe Gemang-korn.

Mangold, oder Römische beta: Dieses bekannte küchen-gewächse hat eine dicke fleischigte wurtzel; die blumen haben keine merckliche blätter, sondern bestehen aus viel fäden, die sich wie gleichsam als eine kugel zusammen fügen. Der blumen-kelch ist in 5 theile getheilet; der saame ist mit einer harten haut aussen bedecket, und wachsen 2 oder 3 beysammen auf einem büschel. Man hat davon verschiedene arten, als: Die grosse beta mit breiten ribben; die grosse weisse; die grosse rothe; die grosse gelbe, und andere sorten mehr; die kleine grüne und kleine gelbe, so sich im winter durch halten, und im frühling unter dem spinat mit zu gebrauchen sind. Der gemeine rothe mangold und übrige arten werden in gärten gehalten, weil ihre blätter unter die küchen-kräuter gebrauchet werden, die andern werden aber ihrer wurtzeln wegen gepflantzet, welche im winter wie der pastinack gekochet, und von vielen hoch geachtet werden. Der rothe mangold wird am meisten gebauet; der schweitzer-mangold oder so genannte cardonen-beta aber wird allen andern vorgezogen. Man kochet die grossen breiten ribben, röstet sie hernach in butter, und dieses wird von vielen vor eine niedliche speise gehalten. Der saame wird im frühling in ein mist-beet gesäet, und wenn die pflantzen etwa das sechste blatt erreichet, in ein gutes fettes und etwas feuchtes erdreich nach der schnure ellen-weit von einander gepflantzet, beym versetzen aber die spitzen von den wurtzeln abgebrochen, damit sie desto besser in die blätter wachsen. Wenn sie ziemlich geschosset, müssen die untersten blätter abgeblattet werden, so wachsen umher wieder junge, und werden immer grösser und breiter. Der saame hält sich 4 jahr, und wird selbiger von denen den winter über im keller gestandenen und im frühling wieder im garten an einem lüftigen sonnenreichen ort gepflantzten stauden gezogen, und der beste gantz unten an den dicksten stengeln abgenommen. Der mangold wird, wenn er in der küche soll gebrauchet werden, von den ribben abgestreift, gewaschen und wie kohl gebrühet, das alte wasser davon ab, und wieder reines daran gegossen, klein gehackt, in schmaltz geröstet, hernach in einer fleisch-brühe mit sauren rahm, oder in einer butter-brühe gekochet, saltz, pfeffer und muscaten-nuß, nebst ein wenig eßig daran gethan und also angerichtet. Wenn man die dicksten ribben oder stengel abschälet, fingers lang schneidet, und im wasser mürbe siedet, kan man sie wie spargel oder artischocken, oder auch mit eßig und baum-öhl, als einen guten salat zurichten. Darüber man etwas pfeffer und zucker streuet, der sich denn im winter wohl essen läßt. Die wurtzel gestossen und in wein gethan, machet in 3 stunden guten wein-eßig; zu aschen gebrannt, mit honig temperiret, und das haupt damit gesalbet, hindert das ausfallen der haare. Man hat noch eine art des mangolds, welcher beten-kohl genennet wird. Er hat seinen ursprung aus der picardie, da ihn die Frantzosen Betes-cardes heissen. Ist auch ein küchen-gewächs, und hat blätter wie die cardonen, aber glatt ohne stacheln, und nicht eingekerbt, fast wie die beten, doch nicht gar breite ribben. Der saame ist kleiner als der beten-saame, aber eckigt und glatt, auch weißlich vom ansehen, wird im frühling in ein mist-beet gesäet oder gestecket, wenn die pflantze eines fingers lang gewachsen, muß man sie in ein wohl gedüngtes mürbes und etwas feuchtes land, 2 fuß von einander nach der schnur setzen. Die oberste spitze muß man weg-

wegbrechen, daß sie sich untern desto besser erstärcken und ausbreiten können, und muß man es mit begiessen fleißig abwarten. In der küchen ist er zu vielen dingen zu brauchen, und kan man die stengel oder ribben wie die cardonen roh und gekochet essen, werden auch mit zucker eingemachet, und sind angenehm zu geniessen. In unsern landen ist es noch nicht viel bekannt.

Mann: Im natürlichen verstande bedeutet es das geschlecht, und wird dem weibe entgegen gesetzet. Im sittlichen verstande eine ansehnliche person, die vor andern etwas gilt und vermag, im guten oder im bösen.

Manna: Unter diesem wort wird hier keinesweges die manna der Israeliten verstanden, als welche übernatürlich war, sondern nur diejenige, wie sie in unsern apothecken und sonsten verkaufet wird. Es ist aber die eigentliche manna ein weisser crystalliner-saft, welcher von den in Calabrien und Sicilien häufig wachsenden eschen-bäumen von denen Italienern fraxini und orni genannt, entweder von ihr selbst, oder wenn die bäume geschnitten worden, abrinnet. Die beste ist die manna von Gallipoli auf dem berge St. Angelo in gedachten Calabrien. Die zweyte sorte aus Sicilien ist insgemein trucken und weiß. Die dritte ist von Tolfa, und wird von einigen, wiewol unrecht, manna von Brianson genennet, ist trucken, bleich, sandigt und sehr zerbröckelt, und ist von allen die schlechteste. Die Juden zu Livorno sollen sie so gut nachzumachen wissen, daß sie beynahe eben so schön sey, als diejenige, welche natürlicher weise aus den bäumen rinnet. Sie wird in gedachten ländern im monat Junio, Julio und Augusto gesammlet. Es giebt aber der manna zweyerley, nemlich eine, die trucken, wie sie bey uns verkaufet wird, und eine, so fliessend ist. Diese letztere art, welche die Araber terinabin nennen, wird auf dem berge Sinai gesammlet, und zu Cairo in irdenen töpfen verkaufet. Bey der wahl der manna, es mögen grosse oder kleine stücken seyn, ist hauptsächlich diejenige auszusuchen, welche frisch, weiß, oder etwas gröblich, am geschmack recht süß sind, und wie mastix-körner aussehen, denn welche roth oder dunckelbraun, ist als verlegen und verdorben zu verwerfen. Die manna von brianson kömmt der manna von Tolfa sehr gleich, ist trucken und weiß, ist aber nicht sonderlich im brauch. Sie rinnet aus den dicken ästen der lerchen-bäume, die in Provence in grosser menge wachsen. Die manna aus der Levante und Syrien wird am meisten geachtet; und rinnet aus den cedern des berges Libanon, und kömmt der malabarischen manna an der farbe sehr nahe. Die africanische manna wird von den einwohnern an statt des zuckers und honigs gebrauchet. Die Mexicaner geniessen ihren manna, wie wir den käse, und in Persien ist sie so dicke wie die maronen. Von der vorerwehnten flüßigen manna terinabin ist noch zu gedencken, daß sie auf gewissen gewächsen, dessen blätter wie die rhein-weyden gestaltet sind, wachse; sie gleichet dem weissen honige. In der gegend der stadt Ormus am persianischen meer-busen ist ein denen eichen nicht sehr ungleicher baum, von welchem auch eine flüßige manna gesammlet wird, welche mit jetzt erwehnter der gestalt und farbe nach zwar gleich kömmt, aber sich nicht so lange hält. In Preussen und einigen orten in Pohlen wird, wenn der thau des morgens noch auf dem grase lieget, eine art der manna gesammlet, es ist aber eigentlich der saame eines gewissen grases, welcher bey uns schwaden genennet wird. Was den gebrauch und nutzen der manna anbelanget, ist selbige eine der stärckſten und doch dabey gelinden purgantzen, deren man sich mit der grösten sicherheit bedienen kan, daher man auch kindern in hühner-brühe oder gekochten gersten-wasser auf 1 loth, und denen, so schon mehrere jahre haben, von 2 bis zu 6 loth eingiebt. Es wird ein saurer spiritus aus der manna destilliret, welcher vor allerley brust-beschwerungen dienlich ist; es treibet den schweiß, und kan bey hitzigen und andern fiebern mit grossem nutzen gebrauchet werden. Die dosis ist von einem halben bis zu einem gantzen drachma, in wein oder bier.

Mannbar: Der oder die zu einem alter gelanget, in den ehestand zu treten. Nach den gemeinen römischen rechten werden hierzu an einem mannes-bilde 14, und an einem weibes-bilde 12 volle jahre erfordert.

Mann-erblehn, siehe Lehn.

Mannheit (verlohrne) (impotentia virilis): Heißt, wenn das vermögen, eheliche beywohnungen zu pflegen, entweder gar verschwunden, oder doch in grosse abnahme gerathen. Dergleichen nun entstehet aus sehr verschiedenen ursachen. Denn manchmal fehlet es an spirituösen theilen, daß solche nicht hinlänglich in die männliche ruthe einfliessen, unterweilen ist es auch an der ruthe selber gelegen, daß sie schwäche halber sich nicht ausstrecket. Manchmal können starcke gemüths-bewegungen, eine unordentliche lebens-art, schwere arbeit u. d. g. eine ursach dieses unvermögens abgeben. Auch hat

man exempel, daß leute aus purer einbildung, kleinmüthigkeit und furcht, ihrer mannheit ohnmächtig gewesen, welche sie aber auf anrathen und zureden nachhero tapfer gebrauchen können. Daß durch zauberey die mannheit oftmal weggenommen werde, lehret die erfahrung, und bezeugen solches aufmercksame practici, wenn sie wahrgenommen, daß männer in der hurerey helden gewesen, da sie doch ihren eignen weibern die eheliche pflicht nicht haben leisten können. Was die cur dieses zufalls belanget; so ist dieselbe nach den ursachen einzurichten, jedennoch aber ist alles bemühen vergebens, wenn an den werckzeugen eine natürliche und angebohrne ungeschicklichkeit vorhanden, oder jugend auch alters halber die männliche ruthe sich nicht ausstrecket. Den verhinderten einfluß aber spirituöser theile befördern die also genannten stimulirenden dinge, als senf-körner, eingemachter ingber, eingemachter indianischer nuß, auch andere gewürtz, knaben-kraut-wurtzel, chocolade, stincus marinus, spanische fliegen, doch müssen diese sehr behutsam gebrauchet werden, weil dadurch leicht ein blut-harnen kan erreget werden. Die confectio alkermes ist ein kräftiges mittel, die mannheit zu stärcken, ingleichen auch die essentia ambrae und aqua magnanimitatis. Aeusserlich dienen kräftige spiritus, als spiritus analepticus, formicarum und andere mehr, mit der essentia ambrae vermischet. Ob die mannheit, durch zauberey beraubet, dadurch könne hergestellet werden, wenn der mann durch den braut-ring, die frau aber durch den ring des bräutigams ihren urin abschlagen, lässet man an seinen ort gestellet seyn.

Manns-mad, Manne-mad: Ist ein stück wiese, so viel als ein mann in einem tag mähen kan: Ein stück erdreich, als viel in einem tage mit 2 ochsen angebauet werden kan. Dieses wird auch ein mannwerck genennet, gleichwie im weinberge mann-grab und auf dem alpen manstoffel, so viel ein mann in einem tage bearbeiten, oder bestellen kan.

Manns-treu, oder Rad-distel; Es ist dieses eine stachelichte pflantze, deren grosse blätter an denen stengeln wechselsweise wachsen, und einen würtzgeschmack haben. Die blumen bestehen aus fünf blätzlein, die im creytz sitzen, und gegen den mittel-punct der blumen zurück gebogen sind. Der kelch wird nachgehends zu einer frucht, die aus 2 saamen-körnern bestehet, die zuweilen blätterricht, zuweilen aber platt sind. Die blumen stehen in einem schuppichten stachlichten kopf beysammen, wie sterne, etliche grün, etliche weiß, und zuweilen einige blau, und dieses ist die wahre manns-treu, welche im Junio und Julio blühet, und an sandigen steinigen ufern und gegenden wächset. In Engeland werden ihre wurtzeln in zucker eingemachet, und zum artzeney-gebrauch versendet. Die wurtzel wärmet, davon getruncken, treibet den urin, monatliche zeit und winde. Im wein getruncken, dienet wider gift, schlangen-bisse und leber-kranckheiten, die dosis davon ist ein drachma. Die jungen blätter sind gut zu essen, man machet sie mit saltz oder honig ein. Nach dieser folget die mannstreue, so am meere wächset, diese hat breitere blätter als jene, und sind mit spitzen und stacheln umgeben. Die wurtzel ist länger, zärter und tüchtiger einzumachen, denn der vorigen; hat übrigens einen fleischigtern, dickern und glattern stengel mit blauen köpfen. Die bothanici zählen ausser diesen noch fünferley arten. Der saame wird im September gesäet, und zwar in einen luckern boden und hernach verpflantzet. Weil es ein gewächse, das blos vom saamen zu erhalten, und länger nicht als ein jahr dauret, so muß es auch alle jahr frisch gesäet werden; wiewol sich diese pflantze auch durch theilung der wurtzel vermehren lässet; es muß solches im Februario oder anfang des Mertzens, ehe die wurtzeln blätter getrieben haben, geschehen. Im andern jahre werden sie blühen, selten aber im ersten. Daher es am besten, daß man die wurtzeln 3 bis 4 jahr lang unverruckt lasse, denn dadurch wachsen die blumen viel stärcker und häufiger. Es ist dieses gewächse ein trefliches futter vor die pferde und rind-vieh, und beynahe so gut als körner. Die grössere art von manns-treue, welche auch die blaue meer-wurtzel genennet wird, treibet einen stengel von mehr als anderthalb ellen hoch, welcher wohlriechende blaue blümgen träget. Diese bleibet dem winter über im garten stehen, die kleinere art aber muß jährlich im frühling neu gesäet werden, weil sie im winter vergehet.

Manteau: Ist ein ober-habit des frauenzimmers aus sammet, brocad, stof, damast, atlas, chagrin, taffet, cammelot, halbseidnen- und andern modezeugen geschnitten und zubereitet, hat einen kurtzen angesetzten geschobenen und in falten gelegten, zuweilen auch gantz glatten leib, desto längern aber und weiten, schief und unten spitzig zulaufenden schurtz oder schweif. Die ermel an selbigen sind zwar ordentlich halb und sehr starck in falten über einander geschlagen, auch mit aufschlägen oder aufgewickelten umschlag versehen, werden aber öfters nach denen eingeführten moden verändert, daher

die

die aufschläge an selbigen bald schmal, bald breit, glatt oder ausgeschweifet sind, zuweilen werden auch bey vornehmen frauens-personen gold- oder silberne breite spitzen, oder auch frantzen, in form einer engageante drauf geheftet, man findet in selbigen grosse gegossene stücken bley, damit sich der ermel nach dem arme recht herunter ziehet, die aufstekkung an solchen kleidern ist auch unterschiedlich, gestalt der schurtz von beyden seiten auf vielerley art in grosse falten über einander geleget, und mit grossen nadeln hinten aufgestecket, auch mit untergelegten starcken papiere untersteifet wird, der schweif aber oder das ende des schurtzes wird entweder gleich von unten hinauf nach des rockes länge, oder auf die eine seite gestecket, auch öfters mit einer masche band angeheftet. Bey fürstlichen personen wird er von denen pagen getragen. Was die ausstaffirung endlich solcher kleider anbelanget, so werden sie mit gold oder silbernen mellinen, canten, spitzen, tressen, litzen oder börtlein, auch öfters seidenen nompareillen, schnüren, räuplein, chinellen und zierrathen durchbrehmet und besetzet, öfters auch mit gold- oder silbernen schleifen oder schmeltz-wercke gezieret. Sie werden entweder gefüttert, oder auch nicht.

Mantel: Ist eine aus tuch oder zeug, und zwar wollenen oder seidenen, verfertigte art der kleidung, welche man um sich wirfet, und die über den rücken und beyde seiten vom halse an herunter gehet. Forne aber lang herunter offen ist, daß man sie über einander schlagen kan. Oben am halse ist sie insgemein mit einem kragen versehen, aus welchem der zeug, daraus sie bestehet, eingefalbelt ist.

Mantel: So nennen auch die maurer den rauch-fang, den sie über einen küchen-heerd machen, damit der rauch besser in den schorstein aufsteige.

Manual: Ein hand-buch, darein alles, was vorgehet, eingetragen wird. Insbesondere heisset also dasjenige buch, darinne einer, so auf rechnung sitzet, seine tägliche ein- und ausgabe träget, und daraus die förmliche rechnung formiret.

Manufactur: Dieses wort wird im weitläuftigen verstande entweder vor das geschäfte genommen, wodurch vermittelst gemeiner handwercks- oder künstlicher arbeit, theils aus einer oder mehr rohen sachen, so die land-wirthschaft liefert, theils auch schon zubereiteten waaren, mit oder ohne hülfe einiger werckzeuge oder des feuers ꝛc. nach einer gewissen idee, eine verbesserte waare gemachet und herfür gebracht wird, oder es heißt die verfertigte und verbesserte waare selbst so. Oder man giebt auch wol dem hause, wo eine gantze gesellschaft der arbeitenden ein solches geschäfte in gewisser ordnung treibet, diesen namen, und in diesem verstande begreifet man fabriquen und handwercker, ja gemeine künste und kunst-wercke darunter, brauchet auch wol manufactur und fabrique vor einerley und wechselt also im reden mit diesen wörtern, wenn man von dem manufactur- oder fabriquen-wesen eines landes, von manufactur-collegiis und sofort redet. Allein im engern und eigentlichen verstande wird dieses wort 1) nicht von denen alten und gemeinen innungs-mäßigen handwercks-geschäften und waaren, ja 2) auch nicht von allerhand unzünftigen und bey uns Deutschen schon lange bekannt gewesenen künstlern ihren geschäften und productis, z. E. uhrmachern, bildhauern, sondern vielmehr 3) von solcher arbeit und verfertigung einer neuen waare aus rohen oder schon verbesserten dingen oder vor diese selbst gebrauchet, welche ehemals bey uns Deutschen negligiret, wenig oder nicht getrieben, deshalb auch nicht an zünfte gebunden, sondern erst neuerer zeiten von denen Holländern und Frantzosen zu uns gebracht, und sonderlich von denen letzten in ihrer sprache, manufacturen und fabriquen genennet werden, dahin sonderlich die woll- und seiden-manufacturen gehören. Jedoch in diesem verstande machet man 4) wiederum einen unterscheid unter solchen, worzu man kein schmeltzfeuer, hämmern und schmieden, und denenjenigen, wobey man diese 2 stücke hauptsächlich nöthig hat. Die erste art nennet man im allerengsten verstande manufacturen, die andere aber fabriquen, als gold- und silber, stahl- eisen- meßing- kupfer- glas- porcellain- und dergleichen fabriquen.

Manufacturen-errichtung nöthige mittel: Hierzu gehören geschickte und erfahrne handwercker und künstler, die von fremden orten verschrieben und herbey geschaffet werden müssen, dafern einiger mangel sich daran befindet, ja, wenn auch schon der anzahl nach kein mangel wäre, die gegenwärtigen aber wären pfuscher, als dergleichen die meisten, welche sich besonders in kleinen städten aufhalten, gemeiniglich sind; so ist desto mehr nöthig dessen ungeacht tüchtige leute dahin zu setzen, damit die pfuscher von selbsten zu grunde giengen, als in welchem fall die innungs-briefe und derer zünfte privilegia im allergeringsten nicht zu regardiren wären, weil ohnedies der gröste inhalt solcher briefe ein kinder-spielgen und irraisonable gewohnheit, oder eine wort krämerey anlanget. Vor allen dingen aber müssen die an denen grentzen rings

herum im lande gelegene städte mit virtuosen besetzet werden, diese werden ohnfehlbar geld ins land bringen, und damit sie es nicht wieder hinaus schleppen, müßten nicht sowol in ansehung der einfuhre derer waaren verbote geschehen, als vielmehr die einfuhren gehindert werden, damit die einwohner bey guter verfassung und überdies bey einer guten privat-haushaltung im guten stande bleiben können, massen wenn die öffentlichen gesetze und die privathaushaltungen noch so gut sind, der gute zustand dennoch nicht immerwährend seyn kan, daferne man nicht zugleich auf die benachbarten ausländer seine absichten richtet, solchemnach dahin zu sehen ist, daß die einwohner von ausländern, wenn diese mehr waaren ab- als einführen müssen, sich mehr und mehr bereichern, oder wenigstens einen zugang haben. Allein es ist dieses nicht also zu verstehen, als ob ein land seiner geld-begierde kein ziel setzen und ohne unterschied nur alles geld an sich zu ziehen suchen solle, oder, als ob nur eintzig und allein das ärarium publicum zu bereichern sey. Denn ein anders ist mit schaden, ein anders mit übermäßigen profit handeln. Rechtmäßiger profit kan auch unter andern darinnen bestehen, daß man nur durch verwechselung derer waaren und gelder, nicht aber durch grossen überschuß des geldes die möglichsten bequemlichkeiten sich anschaffe. Es darf die maxime, das ärarium zu bereichern, nur nicht als die letzte absicht der staats-klugheit, sondern als ein mittel zu denen wahren güthern der nothwendigkeit und bequemlichkeit angesehen werden. Manufacturen werden so wenig schaden leiden, als das land, darinnen sie angeleget sind, unglücklich zu nennen ist, wenn dieses holtz- feld- und garten-früchte, rind- und ander vieh, kupfer, eisen, zinn, glas, bergarten, farben, wolle und peltz-werck: Jngleichen, wenn es bauern, künstler, gelehrte und soldaten, nur aber kein geld in sich fasset, weil das geld ein blosses mittel, und zwar nicht einmal ein medium unicum zu diesen güthern ist und bleibet, also ist nicht sogleich universal zu bejahen, als ob mit dem gelde die glückseligkeit des landes einfolglich auch derer manufacturen wüchse, indem ja alles obgedachtes nöthigen falls durch die in manufacturen gefertigten waaren ertauschet und ohne geld herbey gebracht werden kan, zumal wenn solche gut und tüchtig verfertiget werden und aller betrug vermieden wird. Zugleich muß bey erricht- und erhaltung derer manufacturen darauf gesehen werden, damit nicht aus unwissenheit und irrthum verschwendung erfolget, dessen eine considerable species ist die lasterhafte und tumme gewohnheit vieler fabricanten und handwercks-leute, die seiden-waaren, wollene tücher, zeuge u. d. g. verfertigen, daß sie die allermeisten sorten in nicht gehöriger und allenthalben brauchbarer breite verfertigen z. E. Es lieget der sammet ohngefehr 1 elle breit, taffet 1 bis anderthalb elle, da sie doch 2, 3 ellen breit liegen solten; daher unwiederbringlicher schade entstehet, weil ein grosser theil solcher waaren verschnitzelt und verhuntzet werden muß, wenn sie zu kleidern verarbeitet werden sollen, da denn der schade nicht darinnen bestehet, daß man desto mehr dergleichen waaren verfertigen läßt, sondern darinnen, daß wir die seide, wolle u. d. g. auf so eine art durchbringen und verderben, damit gleichwol keinem menschen etwas gedienet ist. Also verfertigen viele handwercks-leute auch aus bosheit schlechte waaren, und bedienen sich vieler unerlaubten vortheile nur deswegen, damit sich die käufer fein bald wieder einfinden möchten, das aber öfters mehr schädlich als nützlich und deswegen besonders bey manufacturen fleißig und genau achtung zu geben ist, wenn diese nutzen schaffen sollen. Wenn auch ein manufacturieur gantz etwas neues, oder einem lande sehr nützliches, dabey aber auch kostbares auf die bahn zu bringen vorhätte, muß solches geheim und nicht propaliret werden, damit die ausländer keinesweges hinter das kunst-stück kommen, widrigenfalls solches denen manufacturen grossen nachtheil verursachet: Dahero ist nicht rathsam, daß die besondern kunst-griffe und was dazu gehöret, vielen zu einer manufactur gehörigen membris gewiesen und erlernet werde, weil solchergestalt leicht offenbaret wird, was doch verschwiegen bleiben soll, vielmehr würde diesfals nicht undienlich seyn, wenn die heimlichkeit höchstens nur ein paar personen wissen, damit, wenn einer über vermuthen verstürbe, der andere annoch durch das arcanum nutzen schaffen könte. Ueber dieses kan solches auch zu papiere gebracht und bey dem directeur der manufactur verwahrlich beygeleget werden.

Manufacturen-nutzen: Besaget ein nicht geringes, denn in solchen werden durch fleiß, kunst und geschicklichkeit, wornach allhier täglich getrachtet wird, viele nöthige nützliche, angenehme und bequeme, unentbehrliche, und auch oft entbehrliche dinge und waaren vor alle und allerley menschen geliefert, folglich wird nachbar und fremder herbey gelocket, den man seine rohen und verbesserten waaren abnimt, und ihm entweder, was er brauchet und nicht hat, oder geld dafür bezahlet, wofür er alles bekommen

kan,

kan, mithin die land-wirthschaft nützlicher und austräglicher machet, folglich selbige ungemein befördert, dadurch auch hier die menschen herbey ziehet, theils aber die natürlichen und nur rohen, oder noch nicht vollkommen gemachten güther des landes, oder auch anderer länder, die solches nicht achten, multipliciret und ihren werth vermehret, dafür aber nicht nur das geld, so aus dem lande gehen würde, oder den gewinn, den andere von unsern rohen waaren ziehen, wenn sie solche verbessern, und uns wiederum höher verkaufen, im lande erhält, sondern auch fremd geld und waaren ohne geld, und gegen die arbeit, so an die manufactur gewendet, ins land ziehet, folglich solche nicht nur ungemein bequem zum angenehmen leben sind, und die länder nahrhaft machet, sondern auch den grund und das nächste treibe-werck des commercien-wesens ist, welches wiederum viel volck und leute herbey ziehet, und noch mehr geld-verkehr und vermehrung verursachet; solchergestalt aber durch alles dieses die öffentlichen einkünfte des staats so gar einer solchen grösse nach gegründet werden, als sonst in einem solchen lande unmöglich wäre, und hiernächst auch ihre einnahme dadurch selbst sehr bereichert werden: Wie nun auf dieses alles, und auf die menge des volckes, so gute nahrung hat, die innerliche stärcke eines staats, folglich seine sicherheit, so viel solche von menschlichen kräften unter göttlichen schutz in solcher ordnung dependiret, ankommt und beruhet; so ist wol sonnen-klar, daß das manufactur-wesen in der wirthschaft gleichsam das hertz sey, und ihr flor gröstentheils darauf ankomme, daß andere wirthschaften darinne einfliessen, und seine ausflüsse wieder zu ihrem flor geniessen. Es folget also daraus, daß vor die stiftung, anlockung, einführung, hegung, beschützung, und beförderung des manufactur-wesens die gröste sorgfalt angewendet werden müsse, wenn man land- und stadt-wirthschaft in glücklichen zustand setzen, die einkünfte des staats recht gründen und vermehren, dabey aber die wohlfart der unterthanen mehr befördern als drücken will.

Manu propria Schreibet man also abbreviret mpp. unter die briefe oder andere sachen hinter seinen namen, und bedeutet so viel als eigenhändig, mit eigner hand.

Many: Ist die frucht einer americanischen hülse, und wird von einigen botanicis araquidna genennet, wächset unter der erde. Wenn sie in der hülse gebraten werden, schmecken sie wie gebratene hasel-nüsse. Sie werden viel gegessen, ungeachtet sie sehr erhitzen, und zum beyschlaf reitzen.

Marcasit, siehe Wißmuth.

Marcipan: Ist eine art zucker-gebacknes, so von süssen oder bittern mandeln auch pistacien gemachet wird. Man schälet die mandeln oder pistacien auf gewöhnliche art, und stösset sie in einem mörser mit rosen- oder orangen-blüth-wasser klein. Hierzu wird so schwer klar gestossener zucker genommen, als die mandeln wägen, thut es in eine casserole (pfanne) und rühret es beständig, bis es so starck wird, daß es nicht mehr klebet, wenn man darauf schläget. Denn wird es mit einem mandel-holtz wie ein nudelteig getrieben, und allerhand figuren daraus gemachet, welche oben mit einem rand versehen werden: Endlich wird es in ofen geschoben, und wenn es gar, der spiegel darauf gegossen. Dieser wird von eyweiß und zucker verfertiget, welches man so lange quirlet, bis es gantz weiß, dicklicht und glatt wird; dieses giesset man etwa messer-rücken dicke auf den marcipan und läßt ihn in dem ofen trucknen. Aus dem marcipan-teig machet man auch torten-böden und füllet sie mit weichen confituren, welches gefüllter marcipan genennet wird.

Marcipan suppe zu machen: Man nimmt sahne, pflücket marcipan hinein, und läßt es aufkochen. Quirlet es, schläget eyer daran und giesset sie auf geröstete semmel.

Marck: Heisset das weiche fette wesen, oder materie, welche mitten in den röhren oder hohlen beinen der menschen und thiere verborgen ist. Diese substantz ist nichts anders denn ein zusammenhang vieler bläsgen, einer schwefelichten feuchtigkeit, die sich vom blute absondert, und diese bläsgen sind mit einem allgemeinen häutlein bedecket, welches an der innern seite des knochens allenthalben befestiget ist. Das marck, welches mit den adern eine gemeinschaft hat, dienet, die schärfe derer saltzigen theile des geblüts zu versüssen, und indem solches durch das innere wesen der beine gehet, erweichet es die fibern und flechsen, daraus es bestehet, und machet es fähig und geschickt den benöthigten saft anzunehmen. Die alten stunden in den gedancken, als ob das marck denen beinen zur nahrung etwas beytrüge. Allein die neuern anatomici haben durch viele erfahrung gewiesen, daß die gebeine vom geblüt keine nahrung haben, wie andere theile der creaturen. Ja man hat bis aufs verwichene jahrhundert geglaubet, daß die knochen nur voll marck würden, wenn der mond voll sey, und daß hingegen bey dessen abnehmen auch das marck in den beinen sich verliere. Indessen versichern einige sonst geschickte männer, in acht genommen zu haben, daß die

die beine und krebse bey allem und jedem mond-wechsel, ohne unterscheid, zuweilen voll und zuweilen leer würden. Die thiere, deren marck in der medicin gebrauchet wird, sind rinder, hunde, hirsche, pferde, böcke, schaafe, ziegen und kälber. Wenn man das marck zur zeit, da die beine voll sind, nimmt, und wohl zurichtet, das ist, bey gelindem feuer zergehen lässet, durchschläget, und in einen irdenen topf thut, hält es sich 2 jahr lang. Das beste von allen ist das marck vom hirsche, hiernechst das vom kalbe, daher man sich dieses letztern in ermangelung des erstern bedienet. Die kraft und eigenschaft des hirsch-marcks bestehet vornemlich darinnen, daß es, äusserlich gebrauchet, die flüsse vertreibet, brüche und wunden heilet, die nerven stärcket und das hüft- und lenden-weh curiret. Das kälber-marck aber sowol als das fett versüsset, erweichet und zertheilet. Und überhaupt ist die würckung aller arten der marcke diese, daß sie wärmen, erweichen, verdünnen, und die leeren geschwüre wieder füllen; daher es auch geschiehet, daß es bey harten geschwulsten, beulen und andern dergleichen gemeiniglich gebrauchet wird. Das rinder- und ziegenbocks-marck ist weit schärfer und truckner als das hirsch- und kälber-marck, und also einfolglich auch weniger zu erweichen geschickt. Das rinds-marck wird in den küchen zu torten und allerhand ragouts gebrauchet. Man nennet auch dasjenige weiche wesen, welches in einigen bäumen und pflantzen sich befindet, marck; als bey der cassia, hollunder, und sonnen-blume.

Marck: Ein gold- und silber-gewichte. Die marck goldes hält 24 carat, oder 16 loth, oder 36 ducaten. Ein carat 4 gran, ein gran aber 3 grän oder green. Ein marck löthigen goldes hält 67 ungarische ducaten, oder 72 gold-gülden. Eine marck silbers hält 16 loth, oder 8 thaler, 1 loth 6 gran, 1 gran 3 grän, und also die marck 288 grän. An einigen orten wird im gold- und silber-gewicht eine marck auf 12 pfennige, ein pfennig auf 24 groschen gerechnet, welches aber mit erst gedachtem gehalte einerley ist, weil in beyden arten 288 grän auf die marck kommen. Noch andere theilen das loth in 4 quint, das quint in 4 pfennige, und den pfennig in 2 heller-gewichte.

Marck: Ist auch eine müntze oder vielmehr müntz-berechnung von verschiedener währung. Ein marck lübisch hält 16 schilling, oder 8 gute groschen. Ein marck dänisch hält 16 seßlinge oder 4 groschen. Die schwere marck schlesisch hält 32 kayser-groschen, die kleinere oder leichte schlesische marck 32 weiß-groschen. Eine marck löthiges gold hält 72 gold-gülden oder 67 ungarische ducaten.

Marck-baum, siehe Mahl-baum.

Marck-scheidung: Sind bäume, steine, land-wehren, graben, bäche u. d. g. wodurch die grentzen eines feldes oder landes unterschieden werden.

Marck-stein, siehe Maal-stein:

Marckt-geld: Wird dasjenige geld genennet, so der mann seiner frau nach der grösse seiner familie und oeconomie zum unterhalt des hauswesens und versorgung des tisches auszumachen, und an selbige wöchentlich auszuzahlen pfleget. Ueber dieses geld und dessen ausgabe soll eine noch unerfahrne frau als eine neu angehende ordentliche haushälterin ein register führen.

Marckt-schif: Ein schif, so zu bestimmten zeiten zwischen 2 orten hin und wieder fähret; also gehet täglich ein marckt-schif zwischen Franckfurt und Maynz.

Marckt: Heisset derjenige ort, wohin allerhand victualien und andere waaren zum verkauf gebracht werden. In grossen städten hat jede waare ihren besondern ort, als der korn-marckt, brod-marckt, fleisch-marckt, kohlen-marckt rc. In einer wohleingerichteten policey wird von gewissen vereydeten personen der preis der vornehmsten ohnentbehrlichen sachen, als brod, fleisch rc. reguliret und sorgfältig darüber gehalten.

Marculphus, Häher, Holtz-schreyer: Er hat den namen holtz-schreyer daher, daß wenn er ein geschossen wild gewahr wird, oder einen wolf seinen raub verzehren siehet, er ein vielfältig und starckes geschrey erhebet und sein geschlecht vögel zusammen rufet. Wenn ihm in der jugend die zunge gelöset wird, lernet er wie ein papagey schwatzen. Ein mehrers siehe Häher.

Marder: Ein jegliches thier hat von natur seinen feind, und so klein auch der marder ist, so begierig stellet er gleichwol den eichhörnern, vögeln und mäusen nach, wie solches sonderlich die hauswirthe an ihren tauben und hühnern mit ihrem grösten schaden erfahren. Sie gleichen in vielen stücken den moscowitischen zobeln, nur daß ihre bälge nicht so gut, und mehr braun als schwartz sind. Es giebt aber der marder zweyerley, nemlich stein- und baum-marder. Die erstere art ist kleiner als eine katze, von farbe röthlich, und kömmt ihr fell der baum-marder ihrem an güte nicht gleich. Diese sind einer schönen castanien-braunen couleur, daher ihre bälge in ziemlichen werthe. Sie halten sich in hohlen bäumen der wälder und stein-felsen auf, und in selbigen orten haben sie im monat

Martio

Martio 6, 7 auch 8 junge auf einmal. Sie rantzen zu ende des Januarii, gehen 9 wochen, und nähren ihre jungen 9 tage blind, wie andere raub-thiere. Der schwantz ist lang und langhaarig, hals und kopf sind gleich aus dick; ihr koth hat einen guten geruch, welcher vor gesund gehalten wird, daran zu riechen. Nach dem honig sind sie sehr begierig, und scharren die hummel-nester fleißig aus. Die bälge aber derer, die viel honig fressen, werden nicht gut, sondern fleckigt, und dieses nennet man honig-flecke. Die stein-marder sind etwas kleiner als die baum-marder, allein brauner an farbe, haben weisse kehlgen, und halten sich zu winterszeit in dörfern und städten auf, wo sie ihre nahrung finden.

Marder-falle, Marder-fang: Diese thiere fressen gern gebacken obst, als birnen und pflaumen, womit sie sich ankörren lassen. Die baum-marder aber im walde fänget man am leichtesten in einem schwanen-hals-eisen; in ermangelung aber dessen, muß man ein fuchs-eisen dazu gebrauchen; man nimmt auch teller-eisen, und bindet von ermeldtem gebackenen obst darauf, müssen aber gut bedecket seyn, jedoch darf die witterung nicht zu starck seyn, sonst scharren sie, wie die füchse, solches auf. Folgende witterung ist die beste: Ungesaltzene butter oder gänse-fett, allfrancken-schaalen, fenchel-kraut, marum verum-kraut, baldrian-kraut, campher. Wird der marder dieses inne, so waget er sein leben daran. Die marder werden auch in schlag-bäumen auf der erde gefangen, welche also gemachet sind: Man nimmt 4 stück stangen eines armes starck, und 4 fuß lang; bohret an einem ende durch alle 4 stangen ein loch, dadurch kömmt ein nagel eines daumens dick; die 2 mittelsten stangen müssen sich am nagel leicht drehen können, und sind diese etwas kürtzer am andern ende, daselbst werden sie auch beyde mit einem höltzernen nagel an einander befestiget. Die beyden seiten-stangen werden auch mit einem dergleichen nagel zusammen verbunden. Auf jede stange wird eine kleine säule 2 zoll starck, und oben mit einem quer holtze feste zusammen gemachet. In u. durch den schlag-baum gehet ein stock fingers starck, und an einem ende angebunden, forne wird eine kerbe eingeschnitten dazu ein stell-holtz 6 zoll lang, und an diesem eine dünne leine gemachet, welche an die obersten bäume angebunden ist, womit sie aufgezogen werden, und eine ratten-falle verstellen. An die zunge streichet man ein wenig witterung, und bindet einen vogel oder brocken daran. Auch leget man auf die mittel-bäume einen stein, und wirft an den seiten herum etwas reißig, daß es wildrich aussiehet. So nun der marder an die zunge stösset, so schlagen die fall-bäume herunter, und wird solchergestalt der marder gefangen. Man fänget auch die marder auf den bäumen in schlag-bäumen die auf folgende weise gemachet sind: Zuförderst muß man sich nach jungen bäumen umsehen, an welchen diese falle am besten anzubringen ist. Sobald man nun derer gefunden, so nimmt man zwey stangen, jede 4 ellen lang n. 1) ist unterlage, n. 2) die fall-stange, n. 3) ein stücke stange, darum hingeleget, daß n. 4) die stücken holtz zur beschwerung mit einem ende darauf geleget werden können, denn mit dem andern ende liegen sie auf der fall-stange. So leget man auch an dem baum n. 16 ein alt stücke holtz, welches den mardern nach dem schlagbaum hinauf zu laufen bequem scheinet. No. 1 und 2 in beyde stangen, wo das stell-holtz hinkommet, machet man 2 platte kerben, so nothwendig sind, denn sonst können die thiere das stell-holtz herum drehen. No. 7 ist das stell-holtz, so 15 zoll lang seyn, und einen ast fast eben so lang, gerade aus haben muß. Unten und oben ist es eingekerbet, und ist so starck, daß man es mit dem daumen und mittelfinger umgreifen kan, wie aus der figur zu sehen, daraus die gantze stellung der machine leicht zu begreifen ist. Eben also werden sie auch, wenn frischer schnee fället, mit dem garn berücket, denn da gehet der marder-fänger durch die breiten wege oder alleen der waldung; spüret er einen baum-marder, so folget er der letzten ferte im schnee nach, und giebet acht, ob er wieder zu baume ist, und bedienet sich eines garns, welches aus dünnen bindfaden, bestehet, und werden dieser garne 3 bis 4 und so enge gestricket, daß sie nicht mit dem kopfe durchfahren mögen. Die höhe muß busen-reich 3 schuh hoch und die länge 25 schritte stellen. Hat man nun, wie gedacht, beym schnee ein marder-gebäude ausgemachet, so umstellet man den baum, die scheune, stall oder ort, wo man mercket, daß er hinaus kommet. Wenn auch der baum umgehauen und die höhle grösser gemachet wird, bleiben sie doch noch wol darinnen, wenn sie aber entwischen wollen, fallen sie ins garn. Letztlich sind sie auch durch selbstschüsse zu bekommen: Man machet nemlich eine draht-sayte von 10 bis 12 schritte an einem pfahl; zu beyden seiten wirft man brocken, oder gebacken obst, wenn er nun herüber oder hinüber nach dem gekörne will, trift er an den draht, und erschiesset sich selbst.

Marellen, siehe Apricosen.

Marene, siehe Murene.

Margarethen-blümlein, gänse-blümlein, maßlieben. Von der gemeinen art ist unter gänse-blümlein abgehandelt worden. Die gefüllten margarethenblumen findet man in den gärten sowol von weisser, als gestreifter farbe. Sie werden im herbste durch zertheilung der wurtzel fortgepflantzt, und in fette erde in schatten gesetzt, denn sie können nicht übrige sonne vertragen. Man versetzt sie alle jahre, so behalten sie ihre farbe.

Margarethen-nelcke, siehe Gauchblume.

Marggrafen-pulver: Ist ein pulver, so man denen kindern bey den nachtschrecken, auffahren, epilepsie u. d. g. giebt. Darzu kömmt eichen-mistel, geraspelt helfenbein, geraspelte elends-klauen, spodium, präparirte weisse und rothe corallen, iedes gleichviel.

Marien-distel, siehe Frauen-distel.

Marien-glöcklein, gefüllte marietten, glocken-blümlein: Diese blume giebt einem garten ein schönes ansehen, und sie sind von allerhand farbe und grösse. Denn da hat man weisse, blaue, pfirschblüthfarbene, rothe ꝛc. wie denn Herr Müller in seinem englischen gärtner, 28 sorten beschreibet. Sie werden durch theilung der wurtzeln, oder aus saamen, gezogen. Diesen säet man im frühlinge, und versetzt sie gegen Michaelis in leichte erde. Durch theilung der wurtzeln erlangt man zwar geschwinder blumen, aber durch den saamen erhält man blumen von vielerley farben.

Marien-groschen: Ist in den braunschweigischen und lüneburgischen landen eine scheide-müntze, welche zwey mattier, oder acht gute pfennige werth. Der vorige König in Preussen hat angefangen, auch dergleichen einfache, gedoppelte und vierfache mariengroschen schlagen zu lassen. Im corveyischen und ravensbergischen gelten sie acht pfennige. In der grafschaft Lippe aber nur sechs pfennige, und im stift Paderborn sieben pfennige.

Marien-müntze, siehe Müntze.

Marien-röslein, siehe Lychniß.

Marillen, siehe Apricosen.

Marinade: Ist bey den frantzösischen köchen eine sose, in welcher allerley eingeweicht wird, um dessen geschmack zu erhöhen und angenehmer zu machen. Z. E. die marinade zum fischen wird bereitet von sardellen oder schollen, citronen- und pomerantzenschreiben, lorbeer-blättern, zwiebeln, saltz, pfeffer, muscaten-nuß, wein-eßig und ausgewaschener butter.

Mariniren: Heisset so viel, als die in baum-öhl, schmaltz, oder butter gebratene fische mit gewürtze in eßig und baum-öhl legen, damit sie eine zeitlang gut können erhalten werden. Das mariniren in öhl geschiehet mit aalen, aalraupen, forellen ꝛc. folgender gestalt: Diese fische werden gerissen und gekerbet, das ist: Am gantzen fisch vom kopf bis auf den schwantz wird eine kerbe neben der andern geschnitten. Saltze sie darnach ein, und brate sie aufm rost; du mußt aber nicht vergessen, selbige stets mit baum-öhl zu beschmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, lege sie aus, daß sie kalt werden. Nimm hierauf ein dazu gemachtes fäßgen, thue unten auf den boden lorbeer-blätter, roßmarien, gantze würtze, citronen-schaalen, und schmiere zugleich das fäßgen mit baum-öhl wohl aus. Hierauf lege die in öhl gebratene fische ein, auf diese eine lage von benahmten kräutern und gewürtz, denn wieder fische ꝛc. womit wechsels-weise fortzufahren ist, bis das fäßlein voll wird. Es sind aber die lagen also einzurichten, damit zuletzt oben die species kommen, auf welche der deckel endlich geleget und zugeschlagen wird. Dieser deckel muß in der mitte ein loch haben; denn so bald er zugeschlagen worden, solt du abgesottenen guten eßig und baum-öhl, aber daß der erste recht kalt, durch das loch hinein giessen, dasselbe wieder vermachen, auch das fäßgen täglich umstürtzen und wohl unter einander rütteln; auf solche art können diese fische über ein halb jahr und noch länger gut behalten werden. Wilt du bißweilen zum gebrauch was heraus nehmen, mußt du das fäßgen allezeit wieder verwahren lassen. Eine andere art, die fische zu mariniren, ist: Daß man solche reisset, die glatten fische, als forellen, aalraupen ꝛc. auf beyden seiten kerbet, die schuppichten aber, als hechte, karpfen, karauschen, persche, und dergleichen vorhero schuppet, die kleinen hernach kerbet, die grossen hingegen in stücke schneidet, solche einsaltzet, und wenn sie eine weile im saltz gelegen, wohl abtrocknet, folglich mit butter bestreichet, und auf einem rost, der auf gelinden kohlfeuer stehet; selbige schön braten lässet; nachgehends, wenn sie gar gebraten und kalt genug sind, in ein fäßlein, so man vorher eingenetzet, und durchaus mit pfeffer gerieben, auch am boden mit lorbeer-blättern, roßmarin, citronenschaalen, gantzen nelcken und gantzem pfeffer bestreuet hat, eingeleget, auf die fische sodenn wieder eine lage kräuter und gewürtze, und auf diese wieder eine von fischen machet, auch also wechsels-weise fortfähret, bis die letzte lage das gewürtz und das fäßlein voll ist, welches sodenn oben mit einem boden zugeschlagen, in diesen ein zapf-loch gebohret, das fäßlein dadurch mit gutem eßig angefüllt, und wenn der

zapfen

zapfen vorgeschlagen, dasselbe an einen kühlen ort gesetzt, und alle tage verkehret werden muß. Auf solche art kan man die fische lange zeit erhalten.

Marmelade: Ist ein saft von kirschen, johannis-beeren, qvitten, himbeeren, äpfeln, birnen rc. der mit zucker und gewürtze zubereitet wird, und zur erquickung der krancken dienet. Also werden zu einer äpfel-marmelade porstorfer äpfel genommen, in viertel geschnitten, mit zimmet gantz weich gekocht, und durch ein härnes tuch geschlagen. Hierzu nimm so schwer geläuterten zucker, als die äpfel wiegen, laß es zusammen so lange kochen, bis man es kan in formen giessen. Zu marmelade von maul-berbis-johannis-beeren werden die früchte ausgepresset. Kirschen läßt man in einem topfe, den man in siedendes wasser setzt, eine stunde, pflaumen aber zwey stunden kochen.

Marmelor: Ist ein schirm-gewächse, so aus Bengala kömmt. Das laub vergleichet sich dem pfirschen-laub. Es bringet im Julio und August blumen bleichrother farbe von gutem geruch, in gestalt der lychnis. In Indien soll es früchte bringen, so denen qvitten gleich.

Marmor: Dieses ist eine ausserordentlich harte und dichte art steine, welche eine schöne politur und glätte annehmen, aber sehr beschwerlich zu schneiden sind. Gemeiniglich hat er adern und flecken von verschiedenen farben. Es giebt aber auch einfarbigen marmor, als weiß, schwartz, agat rc. Seine härte bestehet darinn, weil der thon, daraus er formiret ist, kleinere und festere poros, als andere steine hat, und die darinn befindlichen schwefelichten theile ihn genauer verbinden, und folglich ihn härter und fester, als andere machen. Die arten des marmors sind vielerley, welche nach denen farben unterschieden, und nach den gegenden, da sie brechen, genennet werden; also giebt man den namen jaspis, der aus allerhand couleuren bestehet. Es werden diese steine zu allerhand pracht-gebäuden, statuen und anderer bildhauerey von denen baumeistern angewendet. Das alterthum hielt sonderlich in grossem werthe den grünen laconischen. Der numidische war bunt und fleckigt, der synnadische purpurfärbig, der corinthische citronen-farbe, der luculli-sche meistens kohl-schwartz rc. Heutiges tages sind in Italien die bekanntesten arten, der aus Histria, der von Lucca und Carrera im genuesischen. In Böhmen, Meissen, Schlesien, am Unterhartze, im Voigtland, Hessen, und Schwartzburg findet man schöne arten, die saltzburgischen aber behalten den vorzug; doch sind die, so im nassau-saarbrückischen bey Jtzstein herum fallen, auch sehr schön. Zu Coburg hat man vor einigen jahren gantze und sehr starcke baum-stämme ausgegraben, welche zu harten und marmor gleichen steinen worden, daraus dortigen Herrn Hertzogs durchl. viel schöne sachen verfertigen lassen, da die politur unvergleichlich ist. Der stein ist schwartz und weiß, auch durchsichtig.

Marmor-mühle: Die mechaniei sind einige zeit her mehr auf verbesserung derer holtz- als stein-schneide-mühlen, die doch fast eben so nöthig ist, bedacht gewesen. An orten, wo starck gebauet wird, spüret man ihren nutzen sonderlich, gestalten sie dasjenige mit wenigern kosten und kürtzerer zeit verrichten, was sonst durch langsamer hände arbeit geschehen muß. Die vornehmsten eigenschaften einer guten stein-schneide-mühle aber bestehen in folgenden: 1) Muß die säge im hin- und wiedergehen beständig einschneiden, und der schnitt einmal so starck wie das andere geschehen, auch nicht schwer gehen, sondern ohne knarren und poltern fein stille fortarbeiten. 2) Der sand ohne zuthun und beyhülfe der menschen vor sich selbst in den gantzen schnitt fallen, und 3) das wasser nicht nur an einer stelle, sondern stets hin und wieder über den gantzen stein tropfen, denn sonst gehet die arbeit viel zu schwer, wann die säge an einem ort trucken, am andern aber naß schneidet. Es hat aber bißher an einem solchen werck, welches dergleichen requisita hat, gefehlet. Jedoch findet man im chur-braunschweigischen an der bude eine wohl angelegte marmor-mühle, nebst einer drechsel-machine, die vom wasser getrieben wird, woselbst man aus dem buntfarbigen marmor, der gleich dabey bricht, die schönste arbeit an tisch-platten, caminen, schwenck-kesseln, säulen und epitaphiis, verfertiget; an kleinigkeiten aber leuchter, saltz-fässer, stock-knöpfe, und andere dergleichen dinge mehr, wovon der Herr von Rohr in der beschreibung des Unterhartzes mehrere nachricht giebet.

Maroncke: Ist eine gelbe oder braune pflaume, rund, süsse und so groß als ein hühner-ey. Sie wollen an einen warmen, trucknen und sonnenreichen orte stehen, sonst werden die früchte wässerig und ungeschmack. An den spalieren thun sie gut, sonderlich die braunen. Wenn man solche auf andere pflaumen-bäume pflantzet, bekommen sie einen bessern geschmack.

Marone: Ist eine art grosser castanien, so aus Franckreich zu uns gebracht werden. Sie sind sehr wohlschmeckend, wenn sie frisch und nicht angelaufen sind. Sie werden auch, wie andere früchte, mit zucker überzogen.

Marquetender: Sind kramer, so entweder in garnisonen, oder im felde, allerhand lebens-mittel für die soldaten feil haben, und von schlechten sachen grossen profit ziehen.

Marqueur: Wird in ball-häusern und bey billard-spielen derjenige genennet, welcher die gewonnenen und verlohrnen augen der spieler zehlet, und die partien anschreibet.

Marquise: Wird bey der jägerey der obertheil des jagd-schirmes genennet. Er wird von grüner wachs-leinwand verfertiget, und mit einem feinen grünen zeuge gefüttert.

Mars: Ist einer von denen obern planeten, welcher nemlich von der sonne weiter entfernet ist, als die erde. Er ist ein fast runder cörper, und in seiner bewegung scheinet er bald vor, bald hinter sich zu gehen, manchmal aber ist es, als wenn er gar stille stünde. Er drehet sich um seine axe in 24 stunden 40 minuten, und seinen lauf um die sonne vollendet er in einem jahre und 321 tagen. Mehrers hievon findet sich in D. Börners physic pag. 200. In der sterndeutung schreibt man ihm einen hitzigen einfluß zu.

Marschland: Ist ein niedriger und feuchter boden, der mehr zur viehzucht und weide, als kornbau tüchtig; dergleichen es unten um die Elbe und Weser viel giebt. Die einwohner solcher gegenden werden marscher und marsch-länder genennet.

Marseille: Eine neu erfundene art von ausnähen, da auf einer feinen weissen leinewand, mit einer dagegen gesetzten starcken rohen leinewand durch so genannte stepp-stiche, allerhand muster von zügen und blum-werck umstochen, und sodann mit einem doppelten garn, damit sie sich erhoben sehen lassen, unterzogen, der platte grund aber durchstichelt wird.

Martius: Welcher 31 tage hat, ist in der ordnung des calenders der dritte, in den vier jahrs-zeiten aber, nach denen auch die uralten Römer ihre jahre zu zehlen anfiengen, der erste monat. Er soll seinen namen von dem Marte, des Romuli vater, haben, der die stadt Rom zu bauen angefangen, und diesen monat seinem vater zu ehren Martium genannt. Er ist berühmt, nicht allein von dem frühling, dessen anfang er machet; sondern vornemlich von der tag- und nacht gleiche, (aequinoctium vernum) weil nemlich die sonne in das himmlische zeichen des widders tritt, welches ohngefähr den $\frac{12}{22}$sten dieses monats geschiehet. Es nehmen nunmehro die tage zu, die nächte hingegen ab, und die gantze natur fänget an, gleichsam erneuret und lebhaffter zu werden, weil die pori, oder so zu sagen, die schweiß-löcher der erden sich aufthun, und die feuchtigkeiten dem wachsthum der bäume und kräuter zu gute in die höhe gezogen werden: In welcher absicht er vermuthlich von Kayser Carl dem Grossen der lentzen- oder gläntz-monat, von den alten deutschen aber der mertz, oder mehrts genannt wird, weil nach jener benennung das feld nun allgemach wiederum zu gläntzen, das ist, zu grünen; nach dieser aber die tages-länge, und damit zugleich die lieblichkeit des wetters sich zu mehren anfängt.

Die vermuthung der witterung ist in nachfolgenden bemerckungen verfasset: Hier fangen die frühlings-winde an zu wehen. Der Mertz ist der lämmer schertz, der April treibt sie wieder in die ställ. Ingleichen, der Mertz hält den pflug beym stertz, darnach kömmt der April, und hält ihn wieder still; das ist, wenn der Mertz so lieblich und warm ist, daß die lämmer darinnen schertzen, und der bauersmann ackert, so pflegt im April eine unfreundliche abwechslung des wetters zu folgen. Wenn der Mertz viel winde, und der April viel regen führet, so folget ein schöner May. Ein guckuck, der im Mertzen viel schreyet; ein storch, der viel klappert; und die wilden gänse, die sich sehen lassen, verkündigen einen warmen frühling. So viel nebel im Mertzen, so viel schlag-regen und gewässer. So viel thau, so viel regen nach ostern, und so viel nebel im Augusto. Auf Mertzen-regen soll ein dürrer sommer folgen. Die marter-woche gehet selten ohne sturm und regen hin. Wie es im Mertz regnet, so solls den brach-monat wieder regnen.

Muthmassungen aus diesem monat zu einem guten, oder miß-jahre: Der Mertzen-staub wird dem golde gleich geachtet, nach dem sprichwort: Truckner Mertz, nasser April, kühler May, füllt scheunen, keller, bringt viel heu. Ein nasser, regnerischer Mertz bringet selten ein gutes jahr; dergleichen man auch von dem grünen Mertzen saget. Mertzen-donner verkündiget offt ein fruchtbares jahr, nach dem sprichwort: Früher donner, später hunger. Das wasser, so nach Mariä verkündigung auf der saat stehet, ist derselben schädlich. Tiefe und langliegende Mertzen-schnee thun der saat weh; und sind ietzo die wasser zu trincken ungesund. Viele und grosse Mertzen-nebel bringen viel starcke güsse. Wenn es an Mariä verkündigung vor der sonnen aufgang schön ist, so solls ein fruchtbar jahr und trockene heu-erndte bedeuten. Was in diesem monat in der haushaltung zu verrichten, lehret der immerwährende calender, so vor dem ersten theile dieses werckes stehet.

Marum, ſiehe Ambra-kraut.

Maſche: Heiſſet eine von band, rundſchnur und dergleichen, rund zuſammen geknüpfte und vielfach gehefftete ſchleiffe, derer ſich das frauenzimmer zu allerley aufputz bedienet.

Maſcopey: Dieſes wort kömmt von dem alten wort: Magen, her, welches einen nahen anverwandten bedeutet, und der urſprung derer noch bekannten wörter, ſchwerdmagen, ſpillmagen, magſchaft iſt. Daraus aber iſt der name: magſchaftey, und vermittelſt einer zuſammenziehung und barbariſchen lateinmacherey, Maſcopia, Maſcopie, und endlich Maſcopey entſtanden. Hierzu wird gerechnet, was man in engerm verſtande compagnien, ſocietäten und gemeinſchaften derer kaufleute nennet; diejenigen nun, welche ſich darinnen verbinden, werden conſorten, compagnions, gemeinden, oder ſocii genennet. Es haben ſowol die römiſchen heyden, als unſere alten deutſchen chriſtlichen handels-conſorten ihrem unternehmen aus obangeführtem grunde den namen maſcopey beygeleget, und damit geſellſchaften, conſorten ꝛc. anzeigen wollen, unter denen die rechte und pflichten, gleichwie unter nahen anverwandten beobachtet, hingegen uneinigkeit, neid, mißgunſt, haß, untreue, nebſt heimlichen vervortheilungen zu begehen und auszuüben, vermieden werden müſſen, weil handels-conſorten gleichwie brüder anzuſehen, und der eintracht, die nach dem zeugniß des heil. Geiſtes GOtt und menſchen wohlgefällig, ſich befleißigen ſollen. Dergleichen maſcopey oder compagnie-handlung wird unter 2, 3, oder mehr perſonen geführet, die ihre baare gelder in gleicher oder ungleicher ſumma, auch wol ihre waaren, ſchulden und gegen-ſchulden zuſammen legen, und ſich auf viele oder wenig jahre, auf eine gantze oder nur auf eine gewiſſe handlung, auf dieſen oder jenen ort gerichtet, über alle, oder auch nur auf gewiſſe unter ihnen abgeredete conditiones in- und auſſerhalb landes mit einander verbinden, und durch die handlung und commercia ihren nutzen ſuchen wollen. Zum theil geſchiehet auch wol eine ſolche compagnie-handlung, damit ein unerfahrner, angehender und junger handelsmann einem ältern und verſtändigen practico dadurch möge zugeſellet, und gleichſam in die lehre gegeben werden; oder, wenn reiche und arme zuſammen kommen, daß derjenige, der groſſes capital hat, und gern damit mehr profit, als wenn es ausgeglichen würde, erjagen wolte, ſolches einem zu ſich genommenen compagnon, der nicht viel capital hat, zu händen ſtellet, daß er damit für ihrer beyder nutzen handle, ſeinen eigenen, oder auch beyder namen zur unterſchrift in briefen und ſonſten, wo es nöthig, gebrauche, und deswegen, daß weil der reiche ſein geld hergiebet, und ſolches arbeiten läſſet, der arme hingegen ſeinen fleiß und mühe anwendet, und ſolches in compenſation dargegen ſetzet; welches die Frantzoſen Societé en commandité, denjenigen aber, der ſolcher geſtalt arbeiten, und ſeinen fleiß an ſtatt capitals bey der handlung anwenden muß, Complimentarium nennen. Gewiß iſt es, daß, wenn zwey kaufleute oder auch andere als compagnons etwas unternehmen, einander hülfliche hand leiſten, gleich geſinnet, friedlich und ſchiedlich als brüder ſich vertragen, ſolches ſehr nützlich, commode und löblich ſey, und dieſes ſonderlich bey kaufleuten, die viel mit der waaren ein- und verkauf, für eigene und commißions-rechnung, mit reiſen auf meſſen, und öffentlichen ausſchnitt umgehen, da der eine zu hauſe die ſcripturen und das contoir, der andere aber die börſe, handwercks-leute, pack-haus und magazyn beſorgen, hiernächſt meſſen und jahr-märckte wahrnehmen kan. Ehe aber eine ſolche compagnie angetreten wird, handelt man fürnemlich über die conditiones, die dem compagnie-contract ſollen einverleibet werden, als nemlich, wegen einlegung beyder compagnons handels-capitalien, wegen des orts, wo das contoir, magazyn und kramladen ſeyn ſoll, ob einer oder beyde ſich unterſchreiben wollen, wer den ein- und verkauf, die ſcripturen dirigiren, die reiſen auf ſich nehmen, und auf weſſen unkoſten ſolches geſchehen ſoll; wem das eingekommene koſt- und lehr-geld für die jungens ſoll zugehören, wie es mit der bedienten unterhalt und ſalariis zu halten, ob die in währender compagnie einem compagnon angeerbte, oder ſonſt durch heyrath und ſchenckungen zugekommene gelder in die ſocietät ſollen geleget werden, und wie hoch ſolche zu verintereßiren, wie viel ieder jährlich aus der handlung nehmen darf, ob ſie gleich, oder einer vor dem andern mehr an gewinn und verluſt zu participiren habe; ob einem derer compagnons frey ſtehe, in währender ſocietät aparte handlung zu treiben; wer die handels-bücher führen, und die caſſa halten ſoll; wie es mit dem jährlichen inventario, item bey der ſeparation mit den auſſen ſtehenden ſchulden, vorhandenen waaren und baarem gelde, auch auf begebenden todes-fall mit des verſtorbenen hinterlaſſenen erben zu halten, und was dergleichen mehr.

Die vornehmſte ſorge zweyer in compagnie zuſammen tretender kaufleute ſoll ſeyn, daß ſie wegen der theilung des jährlichen gewinns oder verluſts gewiſſe

pacta aufrichten, wieviel iedem davon nach proportion seines einlage-capitals, oder seiner in der handlung habenden mühwaltung, zukommen soll: Daß aber der eine allein den nutzen oder profit sich zueignen, dem andern aber den schaden aufbürden wolte, solches ist ungültig, und wird Societas leonina genannt. Ferner thun auch handels-gesellschafter, ieder zu seiner eigenen sicherheit wohl, daß sie sich einander Macht geben, ihre debitores in solidum zu verklagen, und desfalls einer dem andern alle zustehende jura und actiones, und also facultatem in solidum agendi cedire.

Mascopeyen oder compagnien, die des handels wegen errichtet werden, sind entweder öffentliche, und zwar theils grosse, theils kleinere, oder aber privat-compagnien. Diese letztern bestehen nur in 2, 3, höchstens 4 personen, die ihrer handels- oder kaufmanns-geschäfte halber compagnie unter einander auf- und die handlung verrichten, iedoch können auch wol hierzu die kramer-zünfte und collegia gezogen werden; erstern aber sind öffentliche grosse gesellschaften, die mit genehmhaltung des landes-herrn auf alle handlungen zusammen treten, und auf gewisse in der octroy bestimmte jahre, an allen gewinn und verlust gleich oder pro rata ihrer einlage participiren, und desfalls besondere compagnie-contracte aufrichten. Solcher art sind: Die Ost- und West-Indische, Africanische, Orientalische, Grönlands-fahrer, Terre-neuf-fahrer, Bergen-fahrer rc. Neulicher zeit sind aufgerichtet worden die Africanische compagnie und Schwartzen-handlung in Guinea von einem namens Johann Dansaint, welche ihro höchstsel. kayserl. Majestät Carolus VI. mit besondern privilegien begnadiget, worüber, nebst Engeland und Franckreich, die Herren Holländer sich durch verschiedene schriften am kayserl. hofe beschweret, wovon man aber bis hieher wenigen effect hat verspüren können. Nach dem sechsten stück des extracts derer Leipziger zeitungen vom 7. Febr. 1750. haben die eisenhändler in Wien, an der zahl zwölfe, eine compagnie unter einander errichtet, und wollen zu gleichen gewinn und verlust beysammen stehen und negociren, werden aber künftig nicht mehr als vier ofne gewölber haben. Im übrigen weiß man von denen

Mascopey- oder compagnie-handlungen, daß derselben gattungen 1) theils auf den eintzeln kram- und handkauf, 2) theils auf den handel en gros, oder im gantzen, 3) theils auf beyderley art der handlung zusammen errichtet werden können, iedoch ist der handel im gantzen, oder en gros viel wichtiger und schwerer, als der handkauf, ob es gleich ein grösserer nur mit zweyerley leuten, der kramer aber mit viel mehrern zu thun hat, und also anders scheinet. Denn der erste kauft seine waaren, und zwar die rohen nur bey denen, die sie am ersten aus dem reiche der natur gewinnen, die verbesserten aber von denen manufacturiers, oder ist selbst zugleich ein verleger, hierauf verkauft er sie nur an kaufleute des handkaufs, und in der oeconomie werden wir überzeuget, daß vorhergedachten grundes wegen der handel en gros viel wichtiger und schwerer sey. Dahero aus eben diesem grunde der grössern schwierigkeit erfahrne kaufleute um so viel mehr die compagnie-handlung anrathen, und wenn mit dem handel im gantzen der handkauf verknüpfet wird, wie hier zu lande sehr oft geschicht, so ist dieser rath noch ersprießlicher. Wie nun gewiß ist, daß, so grossen nutzen die art der handlung zum aufnehmen des commercien-wesens hat, wenn sie recht wohl geordnet wird, eben so grosser schade und verderben in der handelschaft angerichtet und verursachet werde, wenn man hierinne eines theils an seiten derer sich verbindenden consorten unklüglich verfähret, andern theils aber an seiten der policey nachläßig ist. Welcher gestalt nun dem ersten übel abzuhelfen sey, ist hier gewiesen worden, die mängel der policey aber zu erörtern, dienet nicht zu unsern vorhaben, und wird dahero andern überlassen.

Mascovaten-zucker: Wird dasjenige zucker-mehl genennet, ehe man es zum zucker raffiniret, und ist der ursprung, daraus alle sorten des zuckers gemacht werden.

Mas-eller, meßhelder, weißlöbern: Diese art bäume, so billig unter das harte holtz zu rechnen, wird fast allenthalben in denen holtzungen gefunden, iedoch gehen sie mehr ins gesträuche, als in stamm, wiewol man es auch zum baume ziehen kan; er wächset aber langsam und gantz kröpfig in einander, weswegen er zu hecken wohl zu brauchen ist. Die rinde ist rauh, mit vielen rissen und weißgrau, worunter aber eine weisse schaale und zäher bast, gleich denen ilmen und rüstern ist, welcher den baum auch vor den frost beschützet. Er geräth fast in allem erdreich, vermehret sich leicht, schlägt auch am stamme häufig aus, am meisten aber kömmt er von seinem kleinen und leichten saamen, welchen der wind hin und her streuet. Es wird dieses holtz wegen seiner härte zu bächsen- und pistolen-schäften, wie auch zu auslegung der tischer-arbeit, ingleichen zu tobacks-pfeiffen-köpfen, zu zierung der faßböden, wie auch schräncke, gebrauchet; doch ist es unter dem

schlag-

schlag-holtze am besten, weil es harte kohlen giebt. Die frucht ist unbrauchbar, indem solche nur in einem harten flüchtigen saamen, in gestalt eines zwiefalters, bestehet.

Maserig: Wird von einem und dem andern holtze gesagt, welches dergestalt in sich zu wachsen pfleget, daß dasselbe, wenn es durchschnitten worden, allerley flecke, wolcken und züge vorstellet, so daß, wenn es verarbeitet und poliret worden, durch sein abwechselndes fladeriges wesen dem auge eine ergötzung zuwege bringet. Es ist aber nur einiges holtz dieser art, und wird auch der maser in einem holtze mit vielen unterscheid angetroffen, der beste ist allemal an dem stamm-ende bey der wurtzel, und an den astigen knorrigten theilen; dergleichen eigenschaft hat der nuß-baum, die mas-eller, und einige fremde so genannte pfund-höltzer.

Masern oder kinder-flecken: Heissen lateinisch morbilli, oder kleine kranckheiten. Dieses ist zwar eigentlich eine maladie der kinder, doch werden auch erwachsene, ja manchmal gar alte leute, davon befallen, sterben auch wol darüber. Eigentlich sind sie zwar nicht so gefährlich als die blattern oder pocken, doch ist eine zeit vor der andern, ja ein jahr vor dem andern, darinnen sie mehr oder weniger heftigkeit spüren lassen. Es sind die masern darinnen von den blattern unterschieden, daß sie nicht wie diese schwären, iedoch gesellet sich manchmal ein weisses friesel darzu, welches die sache gefährlich machet, sonst aber haben selbige, wie die pocken ein subtiles gährendes miasma zum grunde, und müssen fast eben wie diese in der cur tractiret werden. Wie davon Hrn. Doct. Börners Medic. sui ipf. part. I. pag. 830. u. f. als auch dessen tractat von kinder-kranckheiten im cap. von blattern und masern, unterricht giebet. Diejenigen, welche solche bekommen wollen, kriegen trübe und fliessende augen, fangen an zu niesen, die nase wird flüßig, sie fallen in müd- und mattigkeit der glieder und in grosse hitze, haben darbey einen trucknen husten, und sind immer zum schlaf geneigt. Manchmal brechen sie sich auch, und haben grossen durst. Man hat angemercket, daß vielmal auf die masern bald die pocken gefolget sind, doch geschiehet es auch nicht allezeit.

Masholder, siehe Mas-eller.

Maslach: Heisset ein von weissen mohn gemachtes medicament, welches die Türcken gebrauchen sollen, wenn sie zur schlacht gehen, um dadurch desto kühner zu werden. Man sagt, daß das vornehmste ingrediens das opium sey; wiewol es andere auch vor die datura halten.

Masquen: Sind decken vors gesichte, deren sich das frauenzimmer bey scharfer luft, staub, hitze und kälte bedienet. Bey masqueraden und redouten siehet man derer in menge, aber auch oft sehr schändliche und ärgerliche.

Massa: Heisset in erbschafts- und concurs-fällen der gantze inhalt des inventarii oder der verlassenschaft an mobilien, baaren gelde, waaren, schulden 2c.

Maßiv: Wird von einem dichten und festen cörper gesaget, der nicht hohl ist; ingleichen bedeutet es alles, was rein und ohne zusatz ist, als maßiv gold, maßiv silber 2c. so saget man auch von steinern gebäuden, daß sie maßiv sind. Und ein baum-starcker und dabey grober mensch wird auch ein maßiver mensch genannt.

Maßlieben, siehe Margarethen-blümlein.

Mast, eichel-mast: Die mastung gehöret billig unter die nutzungen eines waldes, gestalt solche sowol eine starcke revenüe grosser Herren, als auch eine sonderliche nahrung sowol zahmer als wilder thiere ist. Sie theilet sich aber vornemlich ein in die eichel- und buch-mast, von welchen die erste der andern billig vorzuziehen ist, denn sie giebet sonderlich den schweinen einen derben speck, dahingegen das fleisch der buch-mast zwar süsse, doch weichlich ist, und zur sommers zeit gern triefet. Ferner wird sie eingetheilet in die gantze mast, wenn fast allenthalben die masttragenden eichen oder buchen voll hängen; drey viertels mast, wenn die bäume zwar voll hängen, doch nur an einigen orten der förste; halbe mast, wenn zwar die mehresten bäume tragen, doch nicht voll hängen; und viertels mast, welche auch Faselmast genennet wird. Die erstere ereignet sich selten; denn sowol eicheln- als buch-mast sind in der blüthe der giftigen thauen, und nachgehends durch das gewürme, vielen unglücks-fällen unterworfen. Nechst der eichel- und buch-mast folget die castanien- und haselnuß-mastung, weswegen in vielen deutschen herrschafften verschiedene gute einrichtungen gemachet worden, unter denen die nutzbarste ist: Daß ein jeder forst-bedienter in seinem ihm anvertrauten revier zu ausgang des August-monats die bäume genau in augenschein nehme, auch sie besteige, weil man nicht allemal, wegen des laubes, die frucht von unten auf sehen kan. Er muß 1.) untersuchen, wie weit die mastung sich erstrecke, und wie viel schweine man damit von Michaeli bis nach Martini, ohne abbruch der nahrung des wildes, zu erhalten gedencke. 2.) Soll er einen anschlag und ordentliche eintheilung machen, in alte schweine, grob-fasel und klein-fasel, und alsdenn einem jeden die

die taxa setzen, denn dieses ist nöthig, weil ein grosses schwein mehr als ein kleines frißt; ehe es fett wird. 3.) Schreibe er jedes schwein ordentlich nach seinem zeichen, und ob es ein grob- oder klein-fasel, oder gar ein altes sey. Des eigenthums-herrn name muß gleichfalls angemercket werden, vor welche mühe er von jedem stück 3, 2, 1. gr. bekömmt, und auf solche weise erhält ein jeder das seinige wieder. 4.) Vor Michaeli nehme er keine schweine an, und lasse sie nicht in den wald treiben, denn um diese zeit fänget erst die mastung an zu fallen. Er gestatte auch den hirten nicht, die mast überflüßig von den bäumen zu werfen, denn auf solche art werden die schweine überstänckert, und die mast in die erde verwühlet, und wenn dann bey entstandener kälte die schweine am besten fressen möchten, ist nichts mehr vor sie übrig. 5.) Ist die mast in grossem überfluß vorhanden, so kan wol, gegen abtragung eines gewissen geldes, den armen leuten erlaubet werden, wöchentlich einen tag eicheln oder buchäckern zu lesen, doch muß man nicht zugeben, daß sie beständig in den wäldern liegen, und dem wilden und zahmen vieh die mastung entziehen. 6.) Nach Martini ist die mastung aus, und muß über 8 tage nachher, und wenn auch gleich kein schnee fiele, nicht erlaubet werden, mit dem zahmen vieh in die wälder zu treiben, dann dem wilde, sonderlich dem schwartz-wildprett muß ja auch etwas zur nahrung im winter bleiben, als welches beym gefallenen schnee die eicheln schon unter selbigen, ja selbst aus der erden hervor zu scharren weiß, um sich damit zu erhalten. 7.) Die mast-schweine brenne man mit einem gewissen zeichen, daß, wenn ja aus seinem forste sich eines verliefe, und zu einer andern heerde käme, man doch dasselbe wieder finden und daran kennen möge. Hieher gehöret auch die masttaxa, welche, wenn es eichel- oder buch-mast giebt, von jedem schweine, so man in die mast zu thun gesonnen, muß erleget werden, als:

Von einem grossen alten schweine	1 thlr. 2 oder 4 gr.
Von einem grob-fasel . .	20 gr.
Von einem mittel-fasel . .	16
Von einem klein-fasel . .	9 bis 12.

Dem forst-bedienten bleibet seine schreib-gebühr besonders, und bekömmt er von jedem schweine 1 bis 2 gr. Wenn volle mast vorhanden, so wird zweymal mast gemacht, als die erste volle mast 14 tage nach Egidii, und stehet bis Martini, auch wol 8 tage darnach; nachdem wird zur nach-mast wieder eingeschlagen, von selbiger aber wird nur die helfte an gelde, doch bewandten umständen nach, noch weniger gegeben, welche denn ebenfalls auch 10 bis 11 wochen stehet. In der ersten mast müssen die schweine vollkommen fett zum schlachten werden, sie werden aber auch in der andern mast noch so ziemlich. An örtern, wo viel buch-mast, hasel-nüsse und castanien sind, wird die letzte mast so gut, wie die erste. Wenn viel erd-mast vorhanden, welches dicke weisse maden sind, die in der erde theils orten häufig bey einander liegen, und starck mästen und kühlen, ist die mast desto vollkommener. An einigen orten giebt man den leuten lese-zettul, die eichel- und buch-mast vor ein gewisses geld selber zu lesen. Wie einträglich dergleichen mastung sey, ist daraus abzunehmen: Denn es wird von dem einigen Hessenwald erzehlet, daß er, wenn die eicheln wohl gerathen, für 200000 schweine gnugsame mastung gebe, und einen gewinn von mehr als 30000 rthlr. jährlich abwerfe.

Mast-federn: Nennet man diejenigen kleinen, kurtzen und fetten federn, so auf einem flecken beysammen am ende des rückgrads hinten über den steiß einer gans sich befinden, welche man allermeist bey denenjenigen auszurupfen pfleget, so da auf die mast gestellet werden sollen, daher sie eben dergleichen benennung bekommen haben mögen.

Mast-geld: Ist das geld, so aus der eichel-mast gelöset wird.

Mastung: Hierdurch wird eigentlich die art und weise das zum schlachten oder verkauf bestimmte vieh, als ochsen, kühe, schweine rc. fett zu machen verstanden. Es wird aber die mastung unterschiedlich angestellet, denn es ist bekannt, daß die vermögende fleischer und metzger gemeiniglich mit trucknem futter, d. i. mit dem allerbesten heu ihr vieh füttern, damit sie desto mehr ins gewicht fallen mögen. Andere füttern sie mit kleyen und geschrotenen früchten, wodurch es auch ziemlich zu leibe kömmt, wo man nur dieses einige dabey beobachtet, daß man dem rind-vieh nicht eher, als bis es das futter verdauet hat, sein geträncke giebet, in welches etwas weniges von mehl und saltz muß geworfen werden; man brauchet auch hierzu die schweine-mastung, wohlzeitige eicheln und buchen, ohne einiges anderes futter; allein die ochsen können bald dabey zu schanden gehen, weil alle rohe früchte und geträyde, wo man es nicht vorher geschroten oder eingeweichet hat, in den magen grosse blähungen verursachen. Insgemein theilet man die mastung in die sommer- und herbst-mastung ein, deren jene sich gegen den September endet, weniger kostet, und schlechtere bemühung verursachet; sie fänget aber an, ohngefähr 3 wochen vor des som-

mers anfang, zu ende des May, da werden denn diejenigen stücke, so man zur mastung ausgelesen hat, von aller haus- und feld-arbeit gäntzlich befreyet, und im besten gras und kräuter-futter beständig gehalten. Wäre es aber, daß man die winter-mastung sich müßte gefallen lassen, so muß man sich bey zeiten mit gutem truckenen futter, feld-rüben, kohl-blättern, schrot- kleyen- und mehl-träncken ꝛc. versehen. Die ochsen recht fett und schön zu machen, rathen einige, daß man erbsen koche, und neben dem futter vorsetze. Andere nehmen wicken-körner, gelbe rüben klein geschnitten und mit heckerling wohl vermischet, geben davon dem ochsen tag und nacht zum öftern zu fressen, und jedesmal darauf zu saufen, so wird er in 4 wochen so fett, daß es zu bewundern, welches auch bey kälbern, schaafen und hämmeln eintrift. Was die mastung der schweine anbelanget, so müssen selbige, wo man die gelegenheit nicht hat, sie in die eichel-mast ins holtz zu treiben, zu hause und in den ställen gemästet werden, da denn selbiges mit guten dicken träncken von kleyen und darunter geschrotenen habern oder gersten, hernach mit einmengung der wein- und bier-trebern, erbsen, linsen, rüben und andern sachen geschehen muß. Etliche, wenn sie den hanf wolfeil haben können, bedienen sich dessen, doch nicht anders, als geschwellt, und nicht länger, als 10 oder 14 tage vor der schlacht-zeit, damit das fleisch den geruch davon nicht annehmen möge. Das beste ist, wenn man zeitige eicheln, wo man sie haben kan, in menge zusammen kauft, und auf dem boden dörret, nachgehends in der mühle grob schroten, und also den schweinen vorwerfen läßt. Man kan ihnen auch gelbe oder weisse klein gestossene rüben geben, sonderlich wenn sie wie ein brey oder mus gesotten sind; jedoch muß man ihnen anfänglich nicht zu viel guten schrot und fette träncke vorschütten, sondern man muß solche von tage zu tage bessern, damit sie es allgemach gewohnen, und der speise nicht überdrüßig werden. Das antimonium soll ein treffliches mittel seyn, die schweine bald fett zu machen. Daher nehmen etliche ein halbes quentlein klein gestossenen und gekochtes antimonii crudi, geben es dem schweine drey tage vor dem neu-monden ein, und lassen es also gehen, bis drey tage nach dem neu-monden, so wird es dadurch wohl purgiret, und von aller bösen feuchtigkeit gereiniget, daß man es hernach sicher einlegen und mästen kan. Zur mastung taugen die drey- vier- und mehr jährige schweine am besten, denn die jüngern haben noch ins fleisch zu wachsen. Man stellet gern diejenigen schweine paarweise zusammen, die von einer zucht gefallen, und einander auf der weide gewohnt sind, denn sie fressen noch eins so gerne, als wenn sie allein stehen; sonst unterschläget man den stall mit brettern, also, daß sie einander nicht berühren, aber doch im fressen sehen und hören können, welches viel zu ihrer mästung beyträget. Wenn sie sehr mit den zähnen knirschen, soll es eine anzeige seyn, daß sie finnen haben, alsdenn muß man ihnen zuweilen ein wenig erbsen in den trog schütten, davon sollen sie vergehen, noch besser aber ist, daß man ihnen pfeffer-körner unter das fressen wirft.

Mast-vieh: Wird mit einem wort alles dasjenige vieh genennet, so man bey einer haus- und land-wirthschaft an ochsen, kühen, schweinen, schöpsen, gänsen, enten, hünern, capaunen ꝛc. auf die mastung zu stellen, und fett zu machen pfleget. Wie solches müsse beschaffen und währender mast-zeit gefüttert und gewartet seyn, ist oben unter dem wort: Mast, Mastung, bereits angeführet zu finden.

Mastix: Körner und tropfen, welche man zähren oder thränen deswegen nennet, weil man auch mastix aus hartz und zerstossenen ziegelsteinen machet. Es ist ein hartzigtes gummi, welches bey grosser hitze aus den dicksten ästen des mastix-baums von selbsten rinnet, wiewol auch bey beschneidung der zweige. Diese tropfen werden, wenn sie herabfallen, in einem mit steinen ausgesetzten graben, unten am fusse des baumes, aufgefangen. Dasjenige, was aus der Levante zu uns gebracht wird, ist mehrentheils mit vieler unreinigkeit vermischet; daher behält das aus der insul Chio den vorzug, da muß man denn die reinesten, und in durchsichtigen grossen thränen eines angenehmen geruches bestehende stücke auslesen. Der nutzen des mastixes ist in der artzney-kunst ungemein groß; man brauchet ihn zu öhlen, pflastern und stärckenden salben und aufschlägen, hat die tugend zu lindern, zusammen zu ziehen und zu stärcken. Er befördert die verdauung, hemmet das erbrechen, und den bauch-fluß, wenn er innerlich als ein pulver eingenommen, oder im munde gekauet wird. Die dosis ist von einem halben bis auf zwey scrupel. Es wird auch der mastix sonst auf mancherley weise genützet, und zu verschiedenen firnissen gebrauchet. Das mastix-öhl wird also verfertiget: Man thut in einem verglaseten topf grob gestossenen mastix, giesset darauf rosen-öhl und des besten weins, so nur zu bekommen. Auf ein pfund mastix nimmt man vier pfund rosen-öhl und vier untzen wein, bedecket den topf wohl, und läßt ihn gelinde kochen, bis sich der mastix gantz aufgeschlossen hat, alsdenn

verwahret man ihn in einem wohl zugemachten topf. Es stärcket das haupt, wenn man es damit bestreichet, ingleichen den magen, nerven und musklen. Man nennet auch)

Mastix, eine composition von ziegel-mehl, hartz und wachs, womit man marmor-stücken und andere zerbrochene sachen zusammen leimet. Die architecti, bildhauer und steinmetzen wissen sich dessen mit nutzen zu bedienen.

Mastix-baum: Es sind dieses gewächses zweyerley gattungen, nemlich der gemeine mastix-baum, und der, so männlichen geschlechts ist. Des erstern blätter gleichen den myrten-blättern, deren immer acht und acht an einem stengel stehen, also daß das spitzblatt allezeit mangelt, sie sind sehr brüchlich und dunckel grün, der rand und die mittlere ader aber sind röthlich. Der baum an sich selber ist beständig grünend. Auf den insuln Creta und Chios soll er zu einem starcken und hohen stamm wachsen, hier zu lande aber wird er kaum drey ellen hoch, und so dick, wie etwa ein spanisch rohr. Nach den blättern folgen die blumen, welche eine menge rother beeren traubenweise bringen, die anfangs grün sind, und nach und nach, je mehr sie reif, schwartz werden, daran sind kleine gekrümte hülsen, in welchen ein lauterer saft befindlich, aus welchem mit der zeit kleine fliegende thierlein werden, wie bey den scharlach-beeren. Das gantze gewächse hat einen sehr starcken geruch, welcher einigen haupt-schmertzen verursachet. Es wächset dieser baum häufig in den warmen ländern, giebt aber in Provence, Italien und anderswo nicht so viel mastix, als in Candia und Chio. Das andere geschlecht des mastix-baums hat kleinere und blasse blätter, die blumen haben kurtze, grüne, vierspaltige kelche, die sich wie sterne ausbreiten, und 4 bis 5 kurtze fäden mit grossen rothen spitzen haben. Es werden diese pflantzen durch einlegung junger zweige im frühling fortgepflantzet, da man einen knoten aufschlitzen muß, wie beym einlegen der nelcken. Wenn sie wurtzeln getrieben, werden sie an einem warmen ort versetzet, und bey trockenem wetter fleißig begossen. Sie werden aber auch aus denen beeren erzogen, die man aus den südlichen theilen Franckreichs und Spanien bekommen kan, als woselbst sie häufig wachsen. Man säet sie in kübel mit gefüllter frischer leichter erde, und bringet sie ins gewächs-haus, denn die pflantzen gehen vor dem zweyten jahre selten auf. Hier zu lande zeuget dieser baum kein hartz. Das holtz dieses baumes, in wein oder wasser abgesotten, wird als eine gute magen- haupt- und nieren-stärckung getruncken, und als ein bewährtes mittel wider allerley bauch- und blut-flüsse, ingleichen wider gicht und podagra gerühmet. Die aus diesem holtze verfertigte zahn-stocher sollen das zahnfleisch und zähne gut und frisch erhalten. Aus den beeren oder früchten ziehen die Italiener ein öhl, auf die art, wie wir aus den lorber-beeren, und brauchen es sowol, als wie das holtz und die blätter im durchfall. Mit dem holtze kan man leicht betrogen werden, indem gar oft das holtz vom spindel-baum an statt des mastix-holtzes verkauft wird; es ist aber dieser irrthum bald zu entscheiden, indem das letztere viel schwerer ist, als jenes.

Mastix-kraut, siehe Ambra-kraut.

Materialist, droguist: Also werden die handelsleute, welche mehrentheils apothecker-waaren führen, genennet, und sind vermuthlich von der apotheckerkunst entsprossen, nachdem viele in vorigen zeiten, die sich zu ietztgedachter kunst appliciret, eigene apothecken zu bekommen, nicht möglichkeit treffen können, dahero apothecker-waaren verschrieben, und solche denen apotheckern wieder überlassen, welches mit gutem profit vermuthlich geschehen, mithin dergleichen handel immer höher und höher getrieben worden, bis endlich eine neue handlung daraus entstanden. Es differiret aber ein rechtschaffener materialist von einem ordinairen gewürtz-kramer darinne, daß er sonderbare, feine und kostbare, vornemlich aber zur artzeney dienende waaren führet, mithin gleichsam das mittel ist, zwischen dem apothecker und gewürtz-kramer, und mit jenem die kraft der kräuter, gewürtze &c. erlernet, mit diesem aber, nebst seinem droguistereyen-handel, auch gemeine in die haushaltung dienende species führet. Der materialist erlanget seine waaren, so zu reden, aus den vier theilen der welt, iedoch hat Asien, Egypten, und das so genannte Ost-Indien, dießfalls einen grossen vorzug, weswegen die grossen materialisten in Hamburg, Nürnberg, Augsburg, Leipzig &c. ihre correspondentz auf Venedig und Amsterdam führen, weil am erstern orte vestigia der orientalischen handlung anzutreffen sind, in Amsterdam aber die raritäten Ost- und West-Indiens zu kauf kommen, welche alle hier zu erzehlen, unsers vorhabens nicht ist; so viel aber ist kürtzlich noch zu gedencken, daß in einem vornehmen materialien-gewölbe anzutreffen seyn soll: 1) Allerley stücke von denen thieren; 2) allerley gewürtze; (NB. dieses wird denen materialisten in Hamburg nicht zugestanden) 3) allerley farben; 4) allerley eingemachte sachen; 5) allerley rinden und schaalen der bäume und früchte; 6) allerley blumen;

blumen; 7) allerley blätter; 8) allerley früchte; (dieses wird in Hamburg auch nicht verstattet, wenn der materialist kein mitglied von der kramer-compagnie ist, oder solche waaren ausser landes auf messen und märckten verkaufet) 9) allerley gummi, fliessende sachen und ausgetrucknete säfte; 10) allerley kräuter; 11) edelgesteine; 12) gemeine steine; 13) unterschiedliche höltzer; 14) allerhand aus dem meer kommende sachen; 15) metalle und mineralien; 16) destilirte und gemeine olea; 17) allerhand geister, als scheide-wasser, saltz- und schwefel-geister; 18) allerhand wurtzeln; 19) salia; und 20) semina oder saamen.

Matricen: Werden von gewissen künstlern und handwercks-leuten, sonderlich von den schriftgiessern die formen genennet, da sie die schrift oder buchstaben eingiessen.

Matrix: Heisset bey den gewächsen so viel, als das hertz oder der kern. Bey schrauben-wercke wird matrix oder die mutter dasjenige stück genennet, in welchem die spindel auf- und abgehet.

Matrosen, siehe Boots-knechte.

Matte: Eine spanische silber-müntze, welche etwa mit der agio einen thaler drey groschen werth ist.

Matten: Sind aus einer gewissen art schilf oder rohr, ingleichen aus groben wollenen garne zusammen geflochtene, durchschlagene oder gewürckte unterbreitdecken, von unterschiedener güte und breite, ein- oder mehr farbig, gemodelt oder ungemodelt, die man in stuben und kammern auf den fußboden zu breiten pfleget, um selbigen sauber und rein zu halten, daher auch diese stuben- oder kammer-matten heissen; diejenigen aber, so etwas kleiner oder kürtzer, und vor die stuben-thüren gebreitet werden, nennet man absonderlich faul-matten. Noch einer andern sorte bedienen sich die kaufleute, um ihre güter zu emballiren, sie sind vom bast geflochten, werden in einfache oder doppelte unterschieden, kommen häufig aus Liefland und Moscau, und werden bey hundert verkaufet.

Matten-blume, siehe Schmeltz-blume.

Matten-saffran, oder Colchicum: Hat den namen von Colchis, einer provintz in der Levante, (welche nun Mingrelia heisset) wo ehemals diese pflantze gemein gewesen, und heißt auch zeitlosen, uchtblume, nackethuen 2c. Die blume bestehet nur aus einem blatt, und hat die gestalt einer lilie, sie entspringet von der wurtzel gleich einer dünnen röhre, und erweitert sich nach und nach in sechs theile. Der stempfel entspringet unten aus der blume, und endiget sich in dünne fäden, wird auch zu einer länglichten dreyeckigten frucht, so in drey zellen getheilet ist, die voller runden saamen stecken. Sie hat auch eine dichte knollichte wurtzel, so mit einer häutigten schaale überzogen. Diese wurtzel wird wie die tulpen gepflantzet, nach dessen erfolg solche meistens im herbst blühet, da wenig andere blumen ihre schönheit zeigen. Die blumen kommen herfür, und gehen etwas vorher auf, ehe die grünen blätter erscheinen, und werden deswegen von einigen nackende huren genannt. Es hat dieses kraut giftig-etzende theile bey sich, und kan deswegen nicht in der artzney gebraucht werden, vielmehr ist es menschen und vieh als ein scharfes gift höchst schädlich, und kan den tod verursachen.

Mattier: Eine nieder-sächsische müntze, welche vier pfennige gilt.

Mattigkeit der bienen, rühret besonders daher, wenn sie nicht zu rechter zeit, und vornemlich gegen das frühjahr mit ihnen zuträglicher speise versorget werden, welches diesen sehr nützlichen thiergen um die fasten-zeit, da sie arbeiten sollen, mattigkeit verursachet, dahero sie nicht fressen, auch nicht ausfliegen. Dießfalls ist nöthig, daß man den bienenstock gemächlich auf die seite niederleget, und zwischen zwey iede kuchen ein klein von rohr oder hollunder-holtz gemachtes rinnlein mit warmen honig, darunter fenchel-wasser, oder pulver von rothen rosen gemischet ist, angefüllet, leget; gehen sie nach erfolg dieses an die speise, wird hiermit so lange fortgefahren, bis selbige ihre ordentliche kost wieder annehmen, oder, es muß honig zerrieben, mit fenchel-wasser besprenget, und die fladen oder kuchen damit benetzet werden. Ein kalter und frostiger wind verursachet öfters, daß die bienen fallen und niederliegen, als wären sie todt, warmer sonnenschein aber erquicket solche, wenn sie nur nicht ins wasser gefallen sind, also wieder, daß sie sich von ihrer mattigkeit erholen und zum stocke fliegen.

Mattigkeit des leibes: Diese entstehet vielmal, ohne daß man die ursache davon anzugeben weiß; zum öftern stecket hinter einer solchen von freyen stücken sich ereignenden müd- und mattigkeit eine schwere kranckheit, welche endlich auszubrechen pfleget, manchmal aber wird sie auch bey einer guten und robusten natur übergangen. Daß bey auszehrenden oder sonst krancken leibern dergleichen mattigkeit erfolget, ist kein wunder. Denn wenn überhaupt bey dergleichen dem leibe die kräfte entgehen; so müssen nothwendig alle glieder und theile desselben matt und müde werden. Ist aber eine kranckheit bereits überwunden, so finden sich im reiche der natur, ausser den wohlnährenden speisen, auch

kräftig stärckende artzney-mittel, wie denn der gerechte lebens-balsam eines der besten heissen kan; nicht weniger das specificum solare, welches sonst das zellische gold-pulver genennet wurde. Alle gewürtze, lignum aloes, balsamum peruvianum, succinum u. a. m. können zu den stärck-mitteln gezählet werden. Was unter dem titul der analepticorum begriffen wird, gehöret insgesamt zu den stärckenden medicamenten. Doch muß man sagen, daß der natur aus der küchen mehr und nachdrücklicher, als aus den apothecken zu kräften geholfen werde.

Matz, matz-käse, siehe Quarck.

Maucke: Heisset eine kleine geschwulst an den füssen der pferde, welche sich zwischen den fesseln unter den langen haaren setzet, grindigt wird, und endlich aufbricht, auch wenn sie zu lange anhält, verursachet, daß der huf gar abfällt. Die schuld wird dem schnee-wasser gegeben, als ob dessen schärfe denen pferden die füsse abfrässe; glaublicher aber ist, daß solche kranckheit von den ungesunden feuchtigkeiten, welche aus dem leibe in die füsse treten, entstehe. In Franckreich soll man davon nichts wissen, weil sie eine andere art, die pferde zu putzen, haben, nemlich: Sie reiben denenselben alle tage die fesseln brav mit stroh aus, und nehmen es fleißiger als das striegeln in acht. Es gehet dieses übel bisweilen als eine allgemeine seuche herum, so daß oftmals eine grosse menge pferde zugleich damit befallen wird. Solche aber zu vertreiben, soll man vitriol in brunnen-wasser kochen lassen, und den schaden allemal um den andern tag damit auswaschen, hernach mit einer salbe schmieren, so aus büchsen-pulver, grauen schwefel, grünspan, silberglette, jedes gleich viel, und alten schmeer bestehet; oder man brennet die stätte der maucke mit heissen eisen behutsam aus, hacket sie hernach mit einer fliete, und leget heisse krumen von roggen-brod mit saltz darauf, läßt es also 24 stunden liegen, und streuet so dann grünspan, oder zu pulver gestossene linden-kohlen darein, und giebt dem pferde täglich vom antimonio crudo 1 loth zu fressen, als welches auch von innen den fluß abführet. Oder: Man nimmt seife, pech, weiß hartz und menschen-koth, jedes gleich viel, mischet es heiß unter einander, und schläget es also dem pferde warm über; wenn es denn kalt worden, so nimmt man es wieder ab, und salbet den ort mit unter einander gemengtem honig und baum-öhl, bis das haar wächset. Oder: Man nehme mastix, alaun, grünspan, weyrauch, terpentin, jedes 1 loth, und ein nösel honig, mische es unter einander, mache über gelindem feuer eine salbe daraus, und schmiere die maucke damit. Wenn die maucke täglich mit wasser, worinnen granat-äpfel-rinden, gall-äpfel und vitriol gesotten worden, gewaschen wird, streuet hernach das pulver von calcinirten hirsch-beinen, oder das caput mortuum vitrioli darauf, so vergehen sie ebenfals. Oder: Man streiche, nachdem sie etliche mal mit erstgedachtem wasser gewaschen, und wieder trucken worden, mit einer feder schwefel-balsam darein. Oder: Man nehme eine eydex, so schön grün ist, lasse dieselbe in einem eymer wasser ersaufen; alsdenn den schaum genommen, und dem rosse mit einem reinen schwamm den schaden zwey- oder dreymal damit gewaschen, heilet es zur stunde. Oder: Man kan weissen weyrauch nehmen, selbigen klein stossen, ihn mit eyweiß zu einem mus mischen, und dem pferde wohl einreiben; dieses ist auch vor die raupen gut. Oder: Es werden zwiebeln in schmeer geröstet, heiß drüber gebunden, und lässet es 3 tage darauf liegen. Oder: Man nimmt 6 loth schwefel, 3 loth vitriol, stösset jedes besonders zu pulver, zerläßt sodenn ein pfund schwein-schmeer, giesset es auf kalt wasser, thut dazu 3 loth lohr-öhl, 6 loth gestossenen canarien-zucker, 4 oder 5 löffel voll honig, und wachs eines hühner-eyes groß, rühret es unter einander, und schmieret das roß damit.

Mauer: Es wird selbige entweder von klaren werckstücken, bruch-steinen oder ziegel-steinen verfertiget. In den mauern aus quader-stücken stehen die fugen bley-recht auf, und wechseln um einander ab, also, daß zwischen zweyen fugen, die in einer senck-rechten linie verfolgen, ein werckstück befunden werde. Bey der grösse der quader-steine hat man diesen unterscheid zu machen, daß die grösten und dicksten unten, die kleinern aber, so zwar gleiche länge, aber nur halbe höhe haben, oben gebrauchet werden. In der andern art der mauer, so aus bruch-steinen bestehet, sollen billig die ecken und grössere öfnungen entweder aus werck-stücken, oder ziegel-steinen geführet werden; in der mitte aber lassen sich auch gebrochene ungehauene steine brauchen, und durch und durch ungefehr an einander mauern. Die lücken werden mit ziegel-trümmern, und in ermangelung deren, mit zerschlagenen wacken, oder gespaltenen kieselsteinen ausgefüllet. Je fleißiger diese ausfüllung durch den mörtel geschiehet, je dauerhafter die mauer wird; da hingegen, wo man des kalchs zu schonen lauter bruch-steine nimmet, die mauer auch nothwendig schwächer werden muß. Steine, die gerne schwitzen, müssen bey mauer-wercken durchaus vermieden werden. In ziegel-mauern sollen die ziegel alle gleiche höhe haben, und die fugen, wie bey den quader-

quader-stücken umgewechselt werden. Es müssen aber die ziegel-mauern zweyer, oder auch nach der mauren höhe und der ziegel-bewandniß, nachdem sie grösser oder kleiner, härter oder schlechter gebrannt sind, dreyer ziegel-länge dick seyn, sonst werden sie schwerlich lange aufrecht und ohne schwindung stehen. Die zusammenfügung geschiehet auf zwey arten; nach denen entweder ein ziegel nach der länge, der andere nach der breite, oder ein ziegel nach der länge und zwey nach der breite einander folgen. In Niederland pfleget man eine gantze reihe nach der länge, und darüber eine gantze reihe nach der breite zu legen. Solche ziegel-mauren, wenn sie kunstmäßig aufgeführet worden, sind billig allem mauerwerck vorzuziehen, sonderlich wenn sie aus alten ziegeln, und die im wetter die probe gehalten, aufgerichtet sind. Denn sie sind wider den brand gesichert, beschweren auch den bau mit der last nicht so sehr, als die steinern. Damit diese mauren starck und dauerhaft werden mögen, soll alles gemäuer senck-recht aufgeführet seyn, an den ecken aber muß sie stärcker, als an den übrigen orten gemachet werden; zur erleichterung der last vor das fundament aber in jedem stockwerck eingezogen oder verdünnet werden. Zu bereitung des kalchs wird mit hinlänglichem wasser drey viertel gegrabener sand und ein viertel kalch, oder ein drittel fließ-sand, ein drittel ziegel-gries, und ein drittel kalch mit allem fleiß durch einander gerühret. In die dicken mauern werden lange starcke balcken von harten und aussen herum gebrannten holtz eingeleget, und dann 2 wände zusammen gefasset; man muß aber dabey die vorsicht brauchen, daß kein solcher balcke in die theile der mauer, so an die küche oder rauchfänge stossen, eingeleget werde, damit kein unglück mit dem feuer entstehe. Die mauren müssen so oft mit kalch beworfen werden, bis man keine ritzen und fugen mehr siehet, und wenn die mauren wohl ausgetrocknet sind, müssen sie rauh beworfen werden, ist dieser anwurf auch recht trucken, so wird mit der mauer-kelle ein überzug, und darauf der andere, und denn der dritte, welche immer dünner seyn sollen, aufgestrichen. Dieser überzug geschiehet mit kalch, der mit sand vermischet ist. Wenn man in dem letzten auftrag des kalchs gestossenen marmor nimmt, wird er nach der polirung so helle, daß man sich darinne spiegeln kan. An grossen und starcken gebäuden leget man im untersten stock oder an stadt-thoren zur überkleidung gehauene steine an, welches in der architectur bäurisch-werck genennet wird. Weil die untersten theile der mauren mehr last, als die oberen zu tragen haben, so giebt es die vernunft, daß selbige nicht in einer senck-rechten linie von unten bis oben ausgeführet werden sollen, sondern nothwendig einige absätze haben müssen; also, daß die mauren des grund-baues über der erden dicker sey, als in der ersten reihe drüber, und diese dicker, als in der andern, und so fort. Zum exempel, bey einer ziegelmauer wären die ziegel einen fuß lang, einen halben breit und ein viertel dick, so hat die grund-mauer eine dicke von 6 schuhen; dann kämen zur dicke des untern theils der mauren von der erden auf 3 ziegellänge oder 3 schuh. Der nechste drüber hätte 2 ziegel-länge und eine ziegel-breite oder drittehalb schuh zu seiner dicke; der dritte theil darauf hätte zwo ziegel-länge oder zween schuh zur dicke; und so fort hätte das höhere stockwerck immer einen halben schuh weniger, als das nechst unter ihm stehende.

Mauer-kraut, siehe Glas-kraut.

Mauer-pfeffer, siehe Haus-wurtz.

Mauer-raute, Venus-haar: Wächset an den wänden und auf mauren, ist ein fasichtes, haariges kraut, so immer grünet. Es trocknet, zertheilet, eröffnet und reiniget das geblüt, daher es wider den husten, seiten-stechen, gelbe-schwind- und wassersucht, miltz-verstopfung und fieber gebrauchet wird. In hitzigen fiebern wird das kraut auf die fußsohlen gebunden, die hitze zu mäßigen.

Maulbeer-baum: Unter denen frucht-tragenden bäumen ist dieser gewißlich wegen seiner süssen, gesunden und angenehmen frucht keiner der geringsten, sondern hat vor vielen einen vorzug, um so viel mehr, da er mehrentheils nicht nur alle jahr dieselbe reichlich hergiebet, sondern auch einer unzählbaren menge seiden-würmern ihre nahrung von seinen blättern mittheilet. Dieses baumes sind zweyerley arten bekannt, nemlich die weisse und schwartze, und ist der unterscheid nicht sowol von der frucht, welche er träget, als von dem stamm und laub zu nehmen. Die schwartzen maulbeer-bäume sind sowol wegen der grossen, schwartzen und saft-vollen beere, als auch wegen des grossen starcken laubes von denen weissen unterschieden; und obwol im nothfall auch dieses zu gebrauchen ist, so will es doch zur seiden-zucht nicht sowol, als jenes anschlagen, weil es viel stärcker, und die bäume das abblatten des laubes und abschneiden der äste nicht so vertragen können, auch langsamer, als die so genanten weissen maulbeer-bäume, wachsen. Es treibet dieser baum keinen gar zu hohen stamm, und wird der schaft wie die meßheldern und arls-beeren gemeiniglich etwa drey bis vier spannen dick. Er erreichet ein grosses alter, und zuwei-

 lein

len wol dreyer menschen lebens-zeiten, da denn der stamm, wie bey den weiden, von einander berstet, daß man ihn mit lehmen bekleben muß, nichts desto weniger aber an seiner fruchtbarkeit nichts verlieret, vielmehr weit grössere und schönere beere, als in der jugend träget. Der weisse maulbeer-baum hat zwar auch zum theil rothe, theils schwartze, auch weisse früchte; solche aber sind kleiner, und nicht so wohl zu essen, als die andern. Diese drey arten haben alle weissere stämme und zarter laub, und können zur fütterung der seiden-würmer unter einander gebrauchet werden; doch sind diejenigen, welche schwartze beere tragen, deswegen denen übrigen vorzuziehen, weil man von selbigen vollkommenern saamen erhält, und dadurch die bäume in unendlicher zahl vermehren kan. Wer demnach maulbeer-bäume ziehen will, muß sich zuförderst guten saamen anschaffen; dann obwol diese bäume durch schößlinge, ableger und impfen können fortgebracht werden, so ist doch, um der jungen pflantzen eine grosse menge zu bekommen, das beste, daß man sie vom saamen ziehet, welchen man anfänglich aus andern ländern muß bringen lassen. Hat man aber selbst fruchttragende bäume, so wird der saame folgender massen gesammlet: Man suchet hierzu die vollkommenste beeren, welche von selbst abfallen, oder sich abschütteln lassen, aus, und zwar von solchen bäumen, welchen man selbiges jahr das laub nicht abgestreifet hat, damit sowol die früchte, als der saame vollkommener werden. Diese gesammlete recht zeitige beeren leget man auf bretter, doch nicht dicht auf einander, damit sie sich nicht erhitzen, sondern nach und nach welck, und die saamen-körnlein dadurch desto reifer und kräftiger werden. Nach fünf oder sechs tagen zerdrückt man selbige mit den händen, giesset wasser daran, arbeitet und zerreibet solche noch ferner, damit das daran hängende häutige und fleischigte wesen von dem saamen abgesondert werde; dieses schwimmet oben, der gute reife saame aber fället zu boden, welchen man folglich durch abgiessung des erstern, und zugiessen andern wassers, gar reinigen, in der luft und im schatten auf einem tuch trocknen, und an einem temperirten orte bis zur saat aufbehalten kan. Zum aussäen dieses saamens und fortziehung der jungen bäumlein muß man ein gutes erdreich ausersehen; denn obschon die maulbeerbäume mit jedem grunde vorlieb nehmen, so ist es doch nöthig, um bald eine grosse anzahl junger bäume aufzubringen, daß man den saamen und pflantzen guten grund gebe, wozu die erde von den mistländern könte genommen werden. Will man grosse plantagen anlegen oder besäen, so wird das feld zuvor wohl umgegraben und gedünget; folglich theilet man solches in kleine, drey bis vier fuß breite beete ab, daß allezeit eine furche oder weg zwischen zweyen solchen ländern bleibe. Auf diesen ländern oder beeten machet man kleine, ohngefehr einen halben fuß tiefe gräblein oder furchen, einer hand breit, und 10 oder 12 zoll von einander, füllet sie mit guter, zarter, wo möglich mistland-erde, bis etwan auf einen oder anderthalb zoll hoch; in diese säet man den maulbeer-saamen dünne, und damit sich derselbe desto besser vertheile, so muß er vor dem aussäen mit sandigter erde, oder auch mit asche vermischet, und nach dem einstreuen mit guter erde bedecket werden. Damit der saame desto hurtiger aufgehe und gestärcket werde, kan man selbigen vor dem aussäen über nacht in mistlachen-wasser, darein ein wenig salpeter geleget worden, einweichen. Je dünner der saame ausgesäet wird, je eher erhält man gute und zum versetzen tüchtige pflantzen. Hat man den maulbeer-saamen nicht selbst gesammlet, so muß selbiger zuvor probiret werden, ob er gut sey; dieses geschiehet, wenn man selbigen in rein fluß-wasser einweichet. Was nach zwey oder drey stunden noch oben schwimmet, ist beyseit zu thun, derjenige aber, der bald zu boden fället, ist gut. Doch kan man, wo mangel an saamen, auch den oben schwimmenden besonders, aber dicker säen, ob etwa noch ein oder ander körnlein darunter aufgehen möchte; es ist aber allezeit gewiß, daß ein solcher saamen entweder gar nicht aufgehet, oder doch sehr schwache pflantzen davon erwachsen. Die beste zeit, den saamen zu säen, ist im früh-jahr, und zwar nach beschaffenheit der witterung von medio Aprilis bis zu ende des May. Diejenigen, welche den saamen im spat-jahre noch aussäen, haben zu fürchten, daß die zarten pflantzen im winter entweder gar erfrieren, oder doch durch die kälte in ihrem künftigen wachsthum gehindert werden. Soll der saame bald aufgehen, so muß er warme und feuchte erde haben. Die nächte sind im April- und May-monat in unsern gegenden noch zuweilen kalt, davon die hervor keimende pflantzen leicht erstarren, und nicht so hurtig fortwachsen. Das begiessen macht der erde gleichsam eine rinde, daß weder der saame so leicht hervor kommen, noch die pflantzen wachsen können, deßwegen soll man den saamen, wie schon gesaget worden, linien-weise säen. Zwischen diesen linien machet man kleine gruben, in solche giesset man das wasser langsam, so ziehet sich die feuchtigkeit zu den saamen und pflantzen; und wenn die erde dieser

grüblein eine rinde bekömmt, oder vom begiessen hart wird, so kan man selbige, ohne denen jungen pflantzen zu schaden, wieder vorsichtig lockern und aufgraben. Das laub der maulbeer-bäume ist die ordentliche speise der seiden-würmer; weil aber die blätter der schwartzen maulbeer-bäume grobe, starcke und schwere seide, hingegen die von den weissen zarte und subtile seide geben, als sind diese weit beliebter, und ob man wol die seiden-würmer an vielen orten von des schwartzen maulbeer-baums blättern unterhält, so ist es doch, wo man neue bäume vor die seiden-würmer zeugen muß, besser und rathsamer, weisse maulbeer-bäume zu pflantzen; denn sie wachsen leichter, und in zwey jahren mehr, als die schwartzen in fünf oder sechsen; so schlagen auch die weissen um ein paar wochen eher aus, als die schwartzen, und sind daher auch dienlicher, die seiden-arbeit eher anzufangen, und vor der einfallenden grossen hitze zu endigen. Und endlich bringet denen weissen das abschneiden und benehmen des laubes keinen schaden, da hingegen die schwartzen solches nicht gern leiden, und ihre fruchtbarkeit, wo nicht gar darüber verlieren, doch wenigstens verringern; zu geschweigen, daß in der haushaltung die blätter des weissen maulbeer-baums zu fütterung und mastung des viehes überbrühet und mit kleyen vermenget, sehr nützlich dienen. Die maulbeer-bäume schlagen nicht eher aus, bis keine kälte mehr zu besorgen ist. Sie erfordern einen guten, mehr sandigals lehmigen grund. Beym versetzen der pflantzbäume, welche im herbst oder frühling vorgenommen wird, muß man keine wurtzeln zerreissen, die löcher aber lange vorher ziemlich weit und tief ausgraben, und den grund wieder mit guter erde ausfüllen, so können die wurtzeln sich desto besser befestigen. Die ersten jahre ihrer umsetzung müssen sie bey trucknem wetter täglich zweymal begossen, auch an pfähle angeheftet werden, daß sie der wind nicht verrücke. Die andere art, die maulbeer-bäume fortzupflantzen, geschiehet durch einleg- oder senckung der an den wurtzeln austreibenden neben-schößlinge, welche man in die gruben dergestalt einleget, daß nur zwey trag-augen oder knöpfe hervorragen. Vom stamme werden sie nicht eher abgelöset, bis man das andere jahr versichert ist, daß sie eigene wurtzeln getrieben haben; am sichersten ist, man lässet sie gar zwey jahr am mutter-stamm, weil alsdenn nicht leicht zu besorgen, daß sie demselben durch entziehung des saftes schaden können. Man kan auch durch spalt-töpfe die schönsten zweige erziehen, wie nicht weniger durch ablactiren, und durch oculiren, oder auf andere art auf die schwartzen maulbeer-bäume pfropfen. Wenn ein maulbeer-baum nicht tragen will, soll man ihn gantz abstutzen, so schlägt er von neuem wieder aus, und bringet wieder frucht; wenn er aber schier halb verdorben ist, soll man ihn an der erde abhauen, so treibet er wieder junge schößlinge, die kan man mit erde bedecken und einwurtzeln lassen, oder gleich den wein-reben sencken. [Die blätter dieses baums, sonderlich des weissen, sollen wider giftiger thiere bisse sehr gut seyn, und die an der sonne getrucknete und pulverisirte rinde der wurtzel, in rothen wein eingenommen, alle bauch-flüsse stillen. Das holtz dieser bäume bekömmt keine würmer, und keine raupe nahet sich demselben. Wie man aus der rinde des weissen maulbeer-baums flachs zu grober, mittler und subtiler leinwand verfertigen könne, wollen einige erweisen. Es sind davon schon viele proben gemachet worden. Was nach wohlangerichteten fabriquen, durch vertrieb der seide und dessen handel einem reiche und lande vor nutzen zuwachse, ist daraus zu ersehen, daß Pancirollus, welcher um die mitte des 16ten jahrhunderts gelebet, schon zu seiner zeit geschrieben, daß der seiden-bau denen Venetianern jährlich 500000 ducaten eingetragen habe. Nicht zu gedencken, was Sicilien, Neapolis und andere italienische provintzen vor grosse summen von ausländern dadurch alle jahr erhalten. Dahero kein wunder, daß die jederzeit gewinnsüchtige frantzösische nation nicht die letzte seyn wollen, diese nützliche sache in ihren ländern einzuführen. Carolus der achte hat schon dazu den anfang gemacht, und Heinrich der vierte hat bereits die maulbeer-pflantzung zum unterhalt der seiden-würmer sehr weit gebracht, und anno 1602 die ersten seiden-stühle zu Paris angeleget, und verschiedene zeuge wircken lassen. Von welcher zeit an Deutschland denen Frantzosen und Welschen viele tonnen goldes, ja millionen vor seiden-waaren zugeschicket hat; wodurch denn des Herrn Hertzog Friedrichs von Würtemberg durchl. auch bewogen worden, diesem rühmlichen exempel zu folgen, und die pflantzung der maulbeer-bäume und seiden-zucht in seinen landen einzuführen, und wiewol dieses vorhaben allerhand hinderungen bey seiner regierung gefunden; so haben gleichwol ihro durchl. der Herr Hertzog Eberhard Ludwig solches zu einem glücklichen stande gebracht, und dero gesammten unterthanen den seiden-bau durch öffentliche verordnungen anbefohlen, welches denn auch ihro königl. Majest. in Preussen vor wenig jahren in dero landen gethan haben. Die Frantzosen wollen aus langer erfahrung wissen,

wissen, daß gemeiniglich eine untze eyer oder saame der seiden-würmer sieben bis acht pfund seide geben, wenn sie auch eben nicht gar zu starck gefüttert werden.

Maulbeer: Es ist dieses die frucht ietztbesagten baumes, länglicht runder gestalt, bestehen aus vielen zusammen gesetzten saftigen beerlein, wie die brombeeren oder himbeeren, jedoch grösser und derber, unterscheiden sich der farbe nach in schwartze und weisse. Jene sind anfänglich grün, hernach werden sie roth, und endlich schwartz, haben einen angenehmen weinsäuerlichen geschmack, werden aber nicht auf einmal, sondern nach und nach vom August-monat bis in den October oder wein-monat reif. Wenn man sie des morgens nüchtern geniesset, öfnen sie den leib, verstopfen aber, wenn sie noch roth und nicht vollkommen reif sind, wie solches auch die getrucketen maulbeeren thun. Wenn man die maulbeeren wohl trucknet, und sie zu pulver gestossen in weissen wein einnimmt, treiben sie den urin starck, und mit ihm zugleich eine grosse menge des stein-grieses, welches eine bewährte und oft probirte sache ist. Die schwartzen und frischen maulbeeren sind in fiebern eine erquickung. Man pfleget sie, wenn sie beynahe reif, in zucker einzumachen, aus den gantz reifen beeren aber einen saft zu sieden; mit welchem man wein, eßig und andere dinge roth färben, auch allerhand mund- und hals-beschwerungen curiren kan. Derer weissen maulbeere sind dreyerley gattungen, gelblich-weisse, röthliche und graue, oder so mit schwartzen pünctgen besprenget, sind kleiner als die schwartzen, süß vom geschmack, aber dabey ungesund, weswegen sie auch wenig geachtet werden. Der maulbeer-saft, wenn er durch gelinde gährung nach 1, 2 tagen, so sich das unreine gesetzt und geschieden, gelinde auf ein viertel pfund eingekocht mit einem drittel zucker; so kan er zu 1 bis 2 jahren gut erhalten werden. Aus dem safte wird eine suppe also gemacht: Man nimmt ein nösel wein, thut 4 bis 5 löffel maulbeer-saft, der mit zucker gesotten, hinein, drücket eine citrone dazu, setzet es aufs feuer, läßt es aufkochen, brennet einen löffel mehl hinein, und querlet es; dann röstet man würflich geschnittene semmel in reindfleisch-fett, thut sie in einen durchschlag, daß das fett herunter träuft, thut auch zucker hinein, sodann die semmel in die schüssel gethan und angerichtet.

Maulbeer-melde: Ist eine pflantze, den meyer fast gleich, die frucht aber ist saftig, und einer erdbeere ähnlich, giebt auch ein feines ansehen. Diese pflantze wird aus dem saamen gezogen, den man im frühling säet, und in fette erde verpflantzet. Wenn sie erwachsen, werden sie an stecken gebunden, auch fleißig begossen. Es giebt zweyerley sorten, die grosse und kleine. Wenn man die früchte dieser pflantze abfallen läßt, so gehen sie im herbste auf. Solche verwahret man vor der kälte, so werden sie grösser, als die im frühlinge gesäet werden, bringen auch blüthe und früchte frühzeitiger.

Maulschelle: Ist ein butter-gebackenes, worzu der teig aus schönem weissen mehl, butter, eyern, milch und kleinen rosinen bereitet wird. Wenn er gehörig aufgegangen, wird er mit der kuchen-waltze in blätter getrieben, mit butter bestrichen, und zusammen geschlagen, daß es die forme eines stöllchens bekommt.

Maulthier: Es ist dieses zum last-tragen gewidmete und nützliche thier allen menschen bekannt. Es wird entweder von einem esel-hengst und einem mutter-pferd, oder von einer eselin und pferde-hengst geworfen, weil diese thiere, welches merckwürdig, nicht vermögend sind, ihr geschlecht unter sich fortzupflantzen. Wenn man nun recht gute maulthiere zu haben begehret, muß man starcke und wohlproportionirte müller-esel aussuchen, und zwar, wo möglich, von italienischer art und herkommen, mit einem starcken kopf, langen ohren, breiten rücken, grossen augen, festen knochen, und guten hufen, auch brauner farbe, als die man für besser, als die grauen hält. Die stuten, die man zur fortpflantzung brauchen will, müssen alle grosse, starcke und wohlgewachsene pferde seyn. Ihre pflege und wartung sowol was die fütterung, als ihre kranckheiten betrift, kömmt mit den pferden gäntzlich überein. Die esel-hengste, so man zum beschelen haben will, sind die schwartzen die schönsten, mit gleichfalls schwartzen bäuchen, und einer schwärtzlichen zunge. Nicht weniger soll das mutter-pferd groß vom leibe, starck von knochen, schön von statur, und nicht zu alt seyn. Diejenigen thiere, so von einer eselin und einem pferd-hengste fallen, bleiben etwas kleiner, weil sie nicht so viel platz in der mutter zum wachsen haben, als die von einer stute herkommen. Weil die eselin eben so lang, als ein mutter-pferd trägt, so läßt man sie eben so wie die pferde-stuten bespringen, wozu man gemeiniglich das mittel des Mertzens nimmt, damit das füllen im frühjahr falle, wenn das junge gras dergestalt hervor gewachsen, daß es die mutter und das füllen mit geniessen kan. Die stuten, welche von einem esel besprungen worden, werden hernach selten mehr von pferden trächtig. Die füllen saugen nicht über 6 bis 7 monat, und entwehnen sich selbst, werden auch

auch schwerlich von den müttern länger zugelassen. Weil die maulthiere von natur sehr tückisch sind, und gerne um sich beissen, so muß man ihnen, unglück zu verhüten, beiß-körbe anlegen. Ob nun wol, wie schon erwehnet worden, ein maulthier eben mit denen kranckheiten der pferde behaftet ist, so hat es doch bisweilen seine besondere zufälle. Wenn sie das fieber haben, muß man ihnen roh weiß-kraut zu fressen geben. Bekommen sie einen kurtzen athem, läßt man ihnen zur ader, und giebt ihnen 3 halbe seidlein wein mit einem loth öhl, eben so viel weyrauch und drey löffel voll des ahorn-safts. Wenn sie die maucke bekommen, soll man das geschwür mit gersten-mehl belegen, wenn es zuvor geöfnet worden. Wenn sie träge und verdrossen sind, giebt man ihnen in einem trunck wein ein loth gestossenen schwefel, ein rohes ey, und ein drachma myrrhen. Dieses mittel ist auch für das bauchweh und den husten gut. Wenn sie sich erhitzet haben, und müde worden, steckt man ihnen ein stück schmeer in den hals, und giebt ihnen wein darauf zu trincken. Der rauch, welcher von geraspelten maulthieren-hufen übers feuer gemachet wird, ist ratten und mäusen dergestalt zuwider, daß sie alle davon laufen, so bald sie selbigen in die nase bekommen. Die maul-esel sind weit stärcker, geschickter und härter, als die eselinnen, leben auch viel länger; da hingegen sind diese besser und leichter zu regieren. Beyde sind dem koller ergeben, diesen aber zu benehmen, muß man ihnen oft wein zu trincken geben. Die maulthiere tragen ihre frucht etwas länger als 12 monat und etwa 21 bis 22 tage drüber. Ihr alter erkennet man, wie bey den pferden, an ihren zähnen, und so bald ein maulthier das alter dreyer monate erlanget, kan man sehen, wie hoch und groß sie werden. Ihre milch machet dem frauenzimmer eine schöne zarte haut, wenn es sich fleißig damit wäschet. Von den haaren und geraspelten hufspähnen haben die von aufsteigender mutter geplagte frauens-personen grosse linderung, hilft auch bey schwerer geburt. Der destillirte harn, 1 löffel voll in einem decocto von petersilien-saamen oder ehrenpreis-wässer eingenommen, ist ein gewisses mittel vor gries und stein.

Maulwurf: Es hat dieses kleine thier die gestalt fast wie eine maus, ist aber grösser, das fell schwartz, und die haare wie seide, lebt beständig in der erde, und soll, einiger meinung nach, nicht sehen können, welches aber irrig ist. In gärten und wiesen thun sie mit ihrem aufwerfen und wühlen unsäglichen schaden. Der ohren-gang des maulwurfs wird durch eine kleine haut bedecket, welche sich wie ein augenlied öfnet. Von allen thieren hat er das leiseste gehör, weil das trommel-häutgen ausserordentlich groß bey ihm ist; deswegen pflegen ihn auch die bauren den horcher zu nennen. Da nun dieses ungeziefer so grossen schaden anrichtet, seine theile hingegen in der medicin so vielen nutzen haben; so wird einem haus-vater die mühe gar wohl belohnet, wann er ihrer habhaft werden kan. Hierzu nun werden mancherley mittel vorgeschlagen, und rathen einige: Man solle eine zwiebel oder den kopf von porrau nehmen, ihme die grüne haut abziehen, gepulverten arsenicum darauf streuen, und solches in den frisch aufgeworfenen haufen stecken, denn das thier ist auf diese speise begierig. Andere fangen sie mit einer besondern art fallen; selbige bestehet in einem ausgehöhlten stecken, in dessen mitte sich eine kleine eiserne klappe befindet, welche sich aufrichtet und niederleget, wenn man diese machine in das frische maulwurfs-loch schiebet. Man nehme auch einen lebendigen maulwurf, und setze ihn in ein nur gewühltes loch; so bald nun der hauswirth den fremden gast verspühret, fällt er ihn an, und halten sich beyde so feste, daß man sie mit der hand herausziehen kan. Man gräbet auch einen butter-topf an den ort, wo der maulwurf gewöhnlich durchzugehen pfleget, und zwar zwey finger tiefer unter dem weg, da er denn im fortrücken in den topf fällt. Andere bedienen sich einer zwey fuß langen hölzernen röhre, welche ohngefehr vier finger breit, von beyden enden eine blecherne zunge hat. Diese ist mit einem eisernen drath an die röhre befestiget, und neiget sich etwas gegen die mitte der röhren; wenn nun der maulwurf seinen weg durch die röhre nehmen will, und das zünglein berühret, fällt selbiges zu, daß er sodenn weder vor- noch hinterwärts kommen kan. Allein, das beste und sicherste mittel ist, daß man morgens und abends aufpasset, wenn sie graben, und sie mit der schaufel geschwind herauswirft. Im fall man etliche lebendig gefangen, kan man sie in gemeldtem butter-topf thun, da sie denn mit ihrem gelinden geschrey die andern herzurufen, welche sodenn ebenfalls in den topf fallen. Aus den gärten werden sie folgender gestalt vertrieben: Man nimmt ein bund frischen und grünen hanf, thut ihn in eine zwey bis drey fuß tiefe grube, und bedecket sie mit erde; wenn er nun zu faulen beginnet, giebt er einen so heßlichen gestanck, davon alle maulwürfe entweder sterben, oder weichen müssen. Einige nehmen weiß-nieseswurtz, klein gestossen und gesiebtes hunds-kraut, befeuchten

feuchten es mit gersten-wasser, und thun in wein und milch geknätetes ey, in kleine stücken zerschnitten, dazu, und werfen es in die maulwurfs-löcher. Nun muß auch etwas von seinem gebrauch und nutzen in der artzney gesagt werden: Denen febricitanten soll es helfen, wenn sie ihn in der hand sterben lassen. Sein kopf und zähne sollen zahn-schmertzen vertreiben; die füsse, haare, asche und koth die fallende sucht; auch sollen kleider und strümpfe, aus denen fellen gemachet, in den scorbutischen und glieder-kranckheiten wunder thun. Ja man recommendiret gar die maulwürfe zu essen, weil ihre ordentliche speise die regen-würmer, diese aber wegen ihres flüchtigen saltzes eine pest der gicht heissen. Man ist im übrigen der meinung, daß noch viel verborgene dinge von den Herren naturkündigern, dieses thierlein betreffend, könten entdecket werden, weswegen der Herr autor der Leipziger sammlungen im 31ten stück billig zu rühmen, daß er einem jeden und sonderlich auch die garten-liebhaber und haushaltungs-verständige ermuntert, auf erfindung bewährter mittel gegen die maulwürfe bedacht zu seyn, oder die bereits erfundenen bekannt zu machen. Bey dem artickel: Maulwurfs-falle, wird man mehrere nachricht davon geben.

Maulwurfs-falle: Obwol die liebhaber der gärten und land-wirthschaft sich bisher sehr angelegen seyn lassen, die land-verderbliche maulwürfe, so viel möglich, aus ihren grentzen zu tilgen, und deswegen auf erfindung allerhand maschinen und anderer darzu dienlichen mittel sind bedacht gewesen; so haben dennoch die wenigsten zu ihrem zweck gelangen können, wobey sie denn gefunden, daß das wenigste, so theils in büchern beschrieben, oder von andern mündlich angerathen worden, die richtige probe halte. Holy in seinem garten-buche thut unter andern diesen curieusen vorschlag: Man soll nemlich ein oder zwey kannen erbsen in scharfen eßig kochen, wenn sie weich, in ein breites faß, oder nicht gar zu tiefen topf thun, ihn an einem ort, wo die meisten maulwurfs-haufen sind, vergraben, die gefässe mit erde bedecken, jedoch daß selbige nicht hinein falle, welches mit aufgesetzten sparren-höltzern von beyden seiten füglich geschehen kan. Alsdenn nimmt man ein halb pfund dachs-fett, wie auch zucker-wurtzeln, lässet dieselbe wohl trucknen, stösset sie sodenn zu pulver, und vermischet solches mit diesem dachs-fett; schneidet hernach gelbe wurtzeln oder möhren in kleine stücken, beschmieret sie mit denen vermischten zucker-wurtzeln, und suchet die lauf-löcher der maulwürfe nicht weit von den eingegrabenen erbsen, thut die beschmierte gelbe wurtzeln in die löcher, und bedecket solche dergestalt, daß die erde das bestrichene nicht berühren möge. Die maulwürfe, welche einen scharfen geruch haben, laufen sogleich nach den erbsen, und wenn sie davon gefressen, werden sie als toll und unsinnig; etliche laufen sofort aus ihren löchern, um luft zu schöpfen, einige aber gehen nach dem geruch der zucker-wurtzeln und dachsen-schmaltzes, als wolten sie sich laben und erfrischen; lecken und fressen davon, aber sie werden noch toller, laufen vor bauch-schmertzen aus den löchern, daß man sie mit händen fangen, und todt schlagen kan; einige hingegen begeben sich wieder in ihre löcher und sterben, daß man nicht weiß, wo sie hinkommen sind. Nachstehender versuch dörfte noch wol einer der besten seyn: Man gräbet nemlich im frühling, im Martio oder zu anfang des Aprilis, als um welche zeit die maulwürfe läufisch sind, einen grossen topf oder küpfernen kessel in die erde, daß der grund einer hand breit drüber gehe, und andere maulwürfe auch hinein springen können; in diesem setzet man mit der sonnen untergang einen lebenden maulwurf, schmieret aber vorher das geschirr mit speck oder schmeer, damit es fein glatt sey. Wenn der darinn sitzende des nachts zu schreyen anfängt, kommen die andern, weil sie ein leises und subtiles gehör haben, herzu gelaufen, den gefangenen zu helfen, fallen aber je einer nach dem andern in das geschirre; je mehr maulwürfe nun hinein fallen, je grösser und stärcker wird das geschrey, und kan doch keiner wieder heraus, weil das geschirr glatt, und sie mit ihren pfoten nicht daran haften können. Mit einem grossen verglaseten topfe, der unten weiter, als oben, gehet es noch besser an: Man kan solch geschirr eine zeitlang an einem orte stehen lassen, und bisweilen die gefangenen heraus nehmen, nachgehends aber selbiges wieder an einen andern ort eingraben. Es werden aber die gärten und wiesen allzusehr dadurch zerwühlet, daher wol zu wünschen, daß geschickte mechanici sich die mühe geben möchten, durch eine bequemere invention diesem übel abzuhelfen. Ausser denen nachstellungen der menschen haben die maulwürfe an denen wieseln einen grossen feind. Denn diese kriechen ihnen in den löchern nach, und erwürgen, so viel sie derer finden, daher sie an solchen orten, da sie unter dem feder-vieh keinen schaden thun können, gar wohl zu dulten sind. Präparirtes arsenicum mit zucker vermischet, ist ebenfalls der maulwürfe tod, wenn solches an die vorerwehnten gelben wurtzeln geschmieret wird; weil aber bisweilen üble folgen daraus entstehen können, so thut man besser,

besser, an statt dessen gepulverte krähen-augen zu nehmen, und mit dem dachs-fett zu vermischen. Die gärtner bedienen sich der stern-kolben, selbst-schüsse, und anderer instrumenten, die aber zu tilgung dieses ungeziefers alle nicht zureichen. Die maulwürfe werden auch in den bekannten fallen gefangen, die insgemein die bauren und tagelöhner zu machen wissen, und bestehen in einem stecken, der wie ein bügel krumm gebogen ist, und durch sein zurückschlagen den maulwurf einklemmet.

Maulwurfs-haufen zerstossen: Ist eine arbeit, so der haus-vater im frühling auf seinen wiesen und grase-flecken vornehmen lassen soll, ehe er mit dem wiesen-hobel darüber kömmt. Hiedurch setzet sich das erdreich wieder fein gleich nieder, das gras kan gleich aufwachsen, und künftig hin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Maurlatte: Ein zugerichtetes, nicht gar breites, und noch weniger dickes zimmer-holtz, welches längst den mauren eines gebäudes gestrecket wird, die balcken darauf zu legen.

Maur-pfeffer, siehe Haus-wurtz.

Maur-stein, siehe Ziegel.

Maus: Was dieses, obgleich kleine thier, sowol in der haushaltung, als auch auf den feldern, korn-böden und in den scheunen vor schaden anzurichten vermögend ist, solches ist aus der erfahrung gnugsam bekannt. Es giebt aber der mäuse verschiedene arten: Denn da sind die gemeinen haus-mäuse, von schwartz- oder gantz brauner farbe, braun-roth, falbe, asch-graue, gar selten gantz weisse. Sie suchen in den häusern, löchern, zwischen den wänden und unter der erden, für den katzen ihre sicherheit. Die

wasser-maus giebt an grösse der ratte nicht viel nach, ist an farbe fast röthlich, machet ihr loch oder höhle an den ufern der gräben und bäche. Die speise bestehet aus allerley früchten und kräutern, und verfolget auch die kleine brut der fische.

Die spitz-maus ist braun und roth unter einander schattiret, am bauch aber weiß; hat gantz kleine kohl-schwartze augen, und einen nicht gar langen schwantz. Der rüssel oder das maul ist eines maulwurfs nicht unähnlich; hat einen starcken geruch, und eine schärfere stimme, als alle andere mäuse, ist aber dabey so faul, daß sie sich eher im liegen zerquetschen lässet, als daß sie ausweichen solte. Ihr biß ist oft schädlich und giftig, wenn man sie aber tödtet, und auf den verletzten ort leget, soll sie auch wieder heilen.

Die hasel-maus ist asch-farbig, und so groß, auch fast gestaltet wie eine ratte, am bauch, füssen und unterm schwantz weiß; sie machet unter den hasel-nuß-stauden ein grosses nest, und füllet solches mit den besten hasel-nüssen, die sie unter den wurmstichigen fein auszulesen weiß.

Die mandel-mäuse ist eine gantz andere sorte, und werden zuweilen in denen fässern, in welchen denen kaufleuten die mandeln zugeschicket werden, lebendig gefunden; es ist ein artiges thierlein, von einer bleichgelben und weissen farbe, und dem frauenzimmer nicht unangenehm, weil es sehr zahm ist. Damit die mäuse dem getrände keinen schaden zufügen, soll man hefen oder drüsen von öhl mit klein zerschnittenen oder gehackten stroh vermengen, solches unter einander kneten, und den boden oder estrich der korn-böden damit bestreichen, auch mit solcher materie alle löcher und ritzen des bodens verkleiben, und den boden allenthalben mit öhl-hefen bestreichen, und wenn dieses trucken worden, das getrände darauf schütten. Es ist auch gut, wenn man die mäuse-löcher mit holtz zukeilet, und sie hernach mit pech zugeußt, oder ihnen vom arsenico, schwartz niese-wurtz, schierlings-saamen und getödteten quecksilber oder von gebrannten bley, speisen zubereitet. Einige nehmen nieß-wurtz, bittere mandeln, wolfs-wurtz, potasche, eisen- oder stahl-feilicht, wenn man nur ein- oder zweyerley dieser stücken unter weitzen- hafer- oder gersten-mehl mischet, einen derben teig und kleine kugeln davon machet, und in ihre löcher streuet, so ist ihnen alles tödtlich, so bald sie davon fressen, auch die potasche, wann sie auf den ort, wo sie ihren lauf haben, in ihre löcher gestreuet wird. Es soll auch dieses ein probates mittel, die mäuse zu vertreiben, seyn: Wenn man 2 löffel ungelöschten kalch, 2 löffel weitzen-mehl, eben so viel pulverisirte alant-wurtzel, 1 löffel bilsen-saamen, 6 löffel hut-zucker, und 1 löffel niese-wurtz, alles klein gestossen unter einander mischet, und wasser daneben setzet; wenn sie nun bald auf den kalch trincken, so erhitzt er sich bey ihnen, und tödtet sie. Oder: Man nimmt nur einen theil weissen arsenici und drey theile weitzen-mehl, vermischet dieses unter einander, und drücket es mit einem messer fein glatt, so kan man bald sehen, ob sie davon gefressen, oder nicht; wenn nun solches geschehen, müssen sie sterben. Einige vermischen auch gersten-mehl, gestossene marien-distel-wurtzel, und machen daraus eine masse, welche maus davon frißt, muß crepiren. Noch andere schneiden meer-zwiebeln zu dünnen scheiblein, legen sie in einen dazu gemachten irdenen hafen, der unten am boden mit vielen löchern versehen; darnach setzen sie das geschirr in einem

andern aber guten topf, verstreichen die ränfte, wo sich beyde töpfe zusammen fügen, mit lehmen, vergraben es nachmals in die erde bis an den hals oder rand, und belegen das obere geschirr mit brennenden kohlen, bey 10 bis 12 stunden lang. Das wasser, so in einem geschirr rinnet, verwahret man in einem glase; wenn man nun ein wenig davon unter mehl, brod, oder dergleichen vermenget, und kleine kügelein daraus machet, so tödten solche alle mäuse und ratten ohne unterscheid. Wenn tobackskraut in wasser gesotten wird, und man die felder, keller und gemächer damit besprenget, soll solches alle mäuse und ratten vertreiben. Ist man seiner bibliotheck wegen besorgt, ob dieses ungezieffer auch denen büchern schaden werde, darf man nur an etlichen orten des zimmers gefässe mit wasser setzen, so lassen sie das übrige unbeschädigt. Wenn man eine maus lebendig aufschneidet und überleget, soll sie die splitter und spitzen aus den wunden ziehen, der scorpionen bisse heilen, und den gift ausziehen. Ihre asche dienet vor das gezwungene nacht-harnen. Der koth laxiret, wenn man einem kinde 3 bis zu 6 gran eingiebt, taugt zum clistiren, hilft vor das ausfallen der haare, und abstergiret die schuppen des haupts. Die feld-mäuse vertreibet man, wenn ein rauch von verbrannten ratten oder von angezündetem pferde-huf gemachet wird. Man beschmieret auch die ein- und ausgänge ihrer löcher mit wagenschmiere und vogel-leim, welches mittel aber zu kostbar fallen dörfte.

Maus-darm, siehe Gauchheil.

Mausedorn: Ein strauch, so in Italien wild wächset, bey uns aber in gärten gezogen, und über winter im gewächs-hause gehalten wird. Seine blätter, so den myrten gleich, sind mit spitzen oder stacheln wie nadeln bewehrt. Man legt ihn bey fleisch oder in die käse-körbe, die mäuse oder ander ungezieffer dadurch abzuhalten. Aus der wurtzel sprossen jährlich im frühlinge junge dolden oder sprößlinge, gleich dem spargel, die auch auf gleiche weise zugerichtet und genossen werden. Sie sollen die wasser-sucht heilen, und vor den stein bewahren. Die wurtzel wird mit unter die eröfnenden mittel gezehlet, sie zertheilet und treibet den harn, gries ꝛc. vertreibet die harn-winde, gelb- und wasser-sucht, wenn sie in wein abgesotten, davon morgens und abends 40 tage gebraucht, oder das pulver in wein genommen wird.

Mause-falle: Die erfindungen, dieses thier zu fangen, sind so mannigfaltig und bekannt, daß zeit und mühe übel angewendet seyn würde, ihrer nach allen umständen zu gedencken. Die allereinfältigste, aber doch gewisseste art der fallen, die ein jeder so gleich selber machen kan, bestehet aus drey stücken kleiner höltzer: Das stell-holtz a ist ohngefehr 4 bis 5 zoll lang, und oben geschärft, b ist ein kleineres 3 bis 4 zoll lang, am kopf mit einer kerbe versehen, in welcher die schärfe des stell-holtzes gesetzet wird, und endlich das quer-holtz c etwa 4 bis 5 zoll lang, in welchem in d und e zwey faltzen geschnitten, und dieses wird an der seite der beyden höltzer a und b appliciret, daß sie sich nicht von einander begeben können, und ist mit einer spitze f versehen, das mäuse-gekörre daran zu stecken. Wenn nun ein ziemlich schweres bret g mit oder ohne ziegel-stein auf dem kopf des holtzes b angeleget wird, will solches zwar von der last in die höhe kippen, wird aber durch gedachte zwey faltzen d e daran gehindert. So bald nun eine ratte oder maus die spitze f berühret, und naschen will, fällt das gebäude ein, und erschlägt sie. Die figur zeigt es am deutlichsten, und stellet die figur der deutschen ziefer 4 vor. Siehe Tab. I. fig.

Die fahr-mäuse gehören ebenfalls unter die zahl derer, so schaden thun. Man kan aber ihrer also habhaft werden: Ihre fahrt siehet man gar bald, indem an demselben ort ein strich erdreich etwas erhaben und locker ist. In dieses erdreich fahre man mit einem stocke, und fühle, wo die fahrt hinein gehet. Das loch, das durch einstechen des stöckgens gemachet wird, räumet man von aller erde, und schirget die erde aus der fahrt heraus, damit eine ziemlich grosse öfnung werde, und die luft in die fahrt hinein streichen könne. Eine elle davon machet man wieder ein loch in die fahrt, so etwa eine viertel elle lang ist, räumet gleichfalls alle erde heraus, daß die fahrt nirgends von sothaner erde verstopfet werde, ausser auf einer seite des erstern loches. Auf das letztere loch leget man einen festen rasen, der allenthalben wohl anschliesse, daß er aber doch hohl liege, damit die maus, nach wie vor, ihre fahrt unter dem rasen hinweg haben könne. Bey dem rasen stecket man ein dünnes reisgen perpendiculair hinein, daß es etwa mitten in die fahrt hinunter, und bis zu boden reiche, so ist die falle fertig; wenn nun die mäuse spüren, daß kalte oder frische luft in die fahrt durch das erstgemeldete loch hinein streiche, welches am geschwindesten geschiehet, wenn es etwas windig ist, so kommen sie, so bald man stille ist, und sich nicht mehr beweget, hervor, und fangen an, das loch mit erde, die sie zusammen wühlen, wieder zu verstopfen;

stopfen; weil sie nun nothwendig bey dem eingesteckten reislein vorbey müssen, so treffen sie drauf an, daß es sich auswendig, absonderlich wenn etliche ruthen und blätter daran gelassen, mercklich beweget, weil nun der rasen hinter der ruthe lieget, so ist zu schliessen, daß die maus schon unter dem rasen weg sey, wenn sich die ruthe beweget. Indem man diese bewegung gewahr wird, drücket man mit einem etwas breiten instrument geschwinde den rasen sehr derb in die fahrt hinein, so ist der rückweg abgeschnitten. Weil nun der tagelöhner, den man dazu brauchet, eine radehaue, oder dergleichen, bey der hand hat, und die maus nirgends anderswo, als in der kleinen distantz zwischen dem rasen oder dem erstgemeldtem loche sich aufhalten kan; so darf er nur einhauen, da sie bald zu tage kommen wird, und man sie todt schlagen kan. Dieses ist das gewisseste mittel, die andern alle taugen nicht viel.

Mause-geyer, siehe Mäuse-geyer.

Mausen: Wird von denen katzen gesaget, so die mäuse tapfer wegfangen, welche deswegen zum unterschied anderer, die nicht so gut darauf sind, mause-katzen genennet werden.

Mausen, in der mause liegen: Heißt bey denen vögeln, wenn sie die alten federn fallen lassen, und dagegen neue bekommen. Vermausen wird auch von denen falcken gebrauchet.

Mauser: Werden diejenigen krebse genennet, welche die alte schaale abgeleget, und denen die neue noch nicht erhärtet, sondern noch weich ist.

Maus-öhrlein: Das grosse wächset in dunckeln wäldern und auf alten mauern, hat breite, wollige blätter, und träget auf einem langen, haarigen stengel gelbe, gefüllte blumen, so gleich dem habicht-kraut, endlich davon fliegen. Es ist ein kühlendes, reinigendes und heilendes kraut, dienet wider die schwind- und lungen-sucht, innerliche verletzungen und blut-speyen. Das kleine mausöhrlein wächset auf dürren sand-hügeln, und in unfruchtbaren boden, hat längliche, rauhe blätlein, wie maus-ohren gestaltet, oben grün, unten weiß, trägt im May bleich-gelbe blümlein, und kriecht auf der erden weg, ist ein vortrefliches wund-kraut, inn- und äusserlich zu gebrauchen, heilet alle geschwür und alte schäden, stopfet alle durchfälle und bauch-flüsse, stillet das blut-speyen und nasen-bluten, treibet den nieren- und blasen-stein, öfnet die miltz, thut der brust und lungen gut. Es wird daraus auch ein wasser gezogen.

Mauth, siehe Zoll.

Max d'or: Ist eine bayerische goldne müntze, wieget 119 ducaten-eschen, ist zwar zu 4 rthlr. 8 groschen ausgeprägt, bey dem letzten müntz-probationstage aber etwas herunter gesetzt worden.

May, siehe Majus.

Mayen, mayen-bäume: Sind bircken, womit am pfingst- oder kirchweih-feste an theils orten die kirchen, auch wol die stuben und kammern ausgezieret werden. Man setzet solche auch vor die häuser dererjenigen, vor die man hochachtung oder liebe hat; weil aber hierdurch denen gehöltzen grosser schade zugefüget wird, so ist dabey vorsicht zu gebrauchen und gute ordnung zu halten.

Mayen-blumen: Dieses sowol am geruch, als gestalt angenehme blümlein ist billig im werth zu halten. Die blüthe hat nur ein eintziges glockenförmiges blätlein, und oben sechs einschnitte. Der eyerstock wird zu einer weichen runden frucht, in welcher verschiedene saamen-körnlein sich befinden. Es sind dieses gewächses dreyerley arten: Die weisse gemeine, die röthliche, und die breit-blätterige, gefüllt und scheckigte blume. Man findet die erste sorte häufig in schattigten wäldern. Der andern art wurtzel ist röthlich, ziehet sich zuweilen auch auf purpur oder violen-blau. Die pflantze erfordert einen schattigten ort und gutes feuchtes erdreich, je dichter sie beysammen stehen, je mehr blumen treibet sie. Nach ausgang des winters muß man sie mit frischer erde beschütten. Die dritte gattung ist vor etlichen jahren aus Holland kommen. Sie läßt sich eben wie die vorige aus der wurtzel ziehen, die man im frühling theilet. Ob man die vermehrung auch vom saamen erhalten könne, ist bis dato noch unbekannt. Aus den blumen wird in denen apothecken ein schönes wasser bereitet, und gedörret werden sie unter dem niesepulver, auch zu andern dingen gebrauchet.

Mayen-butter: Wird diejenige butter genannt, welche im May-monat gesammlet, und wegen der vielfältigen, guten und gesunden kräuter, so das vieh auf der weide geniesset, vor die allerbeste im gantzen jahre gehalten wird. Was man davon einsaltzen will, muß man zuvor ein paar tage liegen lassen, daß sie erst recht ausschwitze, und hernach, bey schönem, heiterm wetter, und nicht, wenn es donnert und regnet, einlegen.

Mayen-kraut, siehe Schell-kraut.

Mayen-mus: Ist ein gerichte, so also bereitet wird: Man stößt ein viertel pfund geschälte mandeln, 12 loth zucker, etwas zimmet mit rosen-wasser und einem

nem pfund May-butter durch einander, und treibet es durch einen durchschlag; ist es zu dicke, verdünnet man es mit sahne. Hierauf lässet man es auf einem kohlfeuer aufwallen, richtet es in die schüssel, bestreuet es mit kleinen rosinen und geschnittenen mandeln, und lässet es im keller erkalten.

Mayen-schein, siehe Steinbrecht.

May-fisch, häseling: Es hat dieser meer-fisch vom May-monat, in welchem er gefangen wird, seine benennung. Man findet ihn bloß in grossen flüssen, in welchen er aus der see herauf streichet. In Franckreich nennet man ihn alose, und wird sonderlich zu Angers, da er die loire bis in den fluß mayenne herauf steiget, häufig gefangen, und daselbst wird er folgender gestalt zubereitet: Wenn er wohl geschuppet und gekerbt worden, bestreichet man ihn mit butter und saltz, leget ihn bey gelinden kohlen auf einen rost, bis er eine schöne farbe bekömmt; alsdenn läßt man sauer-ampfer mit frischer butter, pfeffer und saltz, gleich dem spinat, kochen, dazu man auch ein wenig petersilie und körbel thut, und richtet den gebratenen fisch auf dieser sausse an. Man nimmt auch wein und etwas eßig, saltz, pfeffer, nelcken, lorbeer-blätter, zwiebeln und frische citronen-schaalen, lässet es mit dem fische in einem kessel wohl kochen, alsdenn nimmt man den fisch heraus, und richtet ihn auf einer serviette trucken an. Wenn man will, kan auch wein-eßig dazu besonders aufgesetzet werden. Ein mehrers davon siehe Häseling.

May-käfer, siehe Käfer.

Mayr, hahnen-kamm: Ist ein garten-gewächse, so mit unter das grüne kraut genommen wird. Es giebt weisse und rothe, beyde geben aber schlechte nahrung.

May-thau: In diesem sollen besondere kräfte verborgen seyn, und es ist gewiß, daß der thau viel kleine theile aus der luft in sich fasset, die er mit sich nach der erden führet. Nun aber blühen im May die meisten bäume und blumen, welche ausdünstungen in die luft schicken, wie solches der geruch, den man um diese zeit in gärten und wiesen empfindet, sattsam zu erkennen giebet, also hat folglich der thau im May solche theile in sich, welche man zur andern zeit darinnen nicht antrift, und wird früh morgens vor der sonnen aufgang mit reinen tüchern aufgesammlet.

Mayz, siehe Türckischer weitz.

Mechanic: Ist ein theil der mathematic, und heisset die nützliche und nöthige grund-wissenschaft der wirthschafts-kunst, welche lehret, die bewegungs-kräfte der cörper dergestalt zu brauchen und zusammen zu setzen, daß man allerhand zur haushaltung in städten und auf dem lande gehörige werckzeuge und maschinen erfinden, und durch wenig personen in kurtzer zeit mit geringen kosten im bauen über und unter der erden, beym fuhrwerck und in denen manufacturen, grosse dinge ausrichten kan. Denn niemand ladet eine last auf den wagen, oder machet und brauchet einen wagen, karn und pflug; es drischet, gräbet und hauet niemand, ja es bauet niemand, wo nicht ein mechanicus eine beförderung und verbesserung finden könte, indem alle diese dinge durch die bewegungs-kräfte der menschen und thiere, des wassers und seines drucks, des windes und der luft, und des gewichtes, nebst seiner und derer cörper schwere, oder der schnell-kraft derer cörper geschehen. Solche nun vereiniget der mechanicus durch eine gewisse art und weise einer geschickten zusammensetzung verschiedener theile einer maschine, oder eines rüst- und werckzeuges, und bringet sie bald auf diese, bald auf jene weise in denen geschäften der wirthschaft an. Sonderlich sind die vier haupt-rüstzeuge, nemlich: 1) Der hebel oder hebe-baum und schnell-waage; 2) das kamm-rad mit dem getriebe; 3) die schraube mit schneidenden und viereckigten gängen mit und ohne ende; 4) das seil und der kloben, als einfache maschinen anzusehen, die aber doch nach verschiedenen regeln von verschiedener art gemachet, woraus alle zusammen gesetzte maschinen verfertiget werden. Daher besonders die handheben, mühlen, deisseln, drehhebels, die tret-räder oder schwung-räder, die seil-räder, die mancherley kloben, waltzen, die schaufel-räder und wind-flügel, wagen, pflüge, waltzen, dresch-mühlen, pressen, butter-maschinen, rollen und dergleichen gemeine zur wirthschaft gehörige werckzeuge zusammen gesetzet, und die maschinen zur schiffahrt, ingleichen flüsse schifbar zu machen, als die schleussen, roll-brücken, renn-säulen, koth-leitern, wasser-mühlen, die kranig- oder geran-häuser, gleich denen entstehen, die zum bauen gebrauchet werden, als die rammel, kloben, keile, winden, doppelten schrauben, ja alle wasser-künste, als saug-wercke, druck-wercke, schlag-wercke, die wasser-schraube oder schnecke, die eymer-zeuge, die paternoster-kunst, schöpf-wercke und theatralischen maschinen, die menge verschiedener hand- trete- roß- gewichts- wind- wasser- schif- mehl- schrot- grütz- loh- walck- drat- öhl- schneide- stampf- band- webe- gewürtz- tobacks- pulver- und andere mühlen werden durch hülfe der mechanic erbauet, und daher rühret auch,

daß

daß man in salz- sied- schmeltz- und berg-wercken vielerley maschinen und wasser-künste hat, die das gebläse, die göpel, die puchwercke und eisen-hämmer treiben, indem diese, nemlich die mechanic, die grund-regeln an die hand giebet, vorher erzehltes sowol, als auch viele wirthschafts-maschinen zu erfinden und zu errichten.

Mechoacanna, mechoaca: Ist eine ausländische dicke wurtzel, der gicht- oder zaun-rüben fast ähnlich, hat eine asch-farbene rinde, inwendig aber ist sie weiß, und hat keinen besonders empfindlichen geschmack. Man nennet sie von dem geburts-orte Mechoacam in Ost- oder West-Indien, oder neu-Spanien her, allwo sie sehr häufig wächset. Sonsten wird sie auch zum unterscheid der jalappe, die weisse mechoacanna, wie auch rhabarbar der würckung wegen genennet. Wenn diese wurtzel noch in der erde stecket, stösset sie stengel hervor, an denen dünne, weißlichte, grüne, wie hertzen formirte blätter wachsen, auf welchen die beere erfolgen, die anfangs grüne sind, bald aber immer röther und röther werden, je mehr sie nemlich reiffen. Das kraut der mechoacanna kriecht immer fort, und ist von der stickwurtz, wenn es noch auf dem stocke, oder auf der wurtzel stehet, allein am geschmack und gestalt der blätter unterschieden. So ist auch zwischen denen zerschnittenen und getrockneten wurtzeln der mechoacanna und bryonia dieser eintzige unterscheid, daß jene fast gar nicht riechet oder schmecket, da diese hingegen gantz unerträglich bitter ist. Als Ferdinandus Cortesius 1524 Mexico, und die provintz Mechoacan, die 40 meilen über Mexico lieget, eroberte, ist diese wurtzel zu erst bekannt worden, daher, wie gedacht, sie auch den namen bekommen hat. Ihren erwünschten nutzen hat zuerst ein franciscaner-mönch, der sehr gefährlich kranck gewesen, erfahren, nachdem ein indianischer medicus diesem die mechoacan angerathen und eingegeben, und ihm dadurch restituiret, darauf sie denn in ruf gekommen, und also ferner denen Spaniern, Lusitanen, und von dannen denen übrigen Europäern bekannt worden. Die meisten autores kommen darinn überein, daß selbige in scheiblein geschnitten, inner- und äusserlich weißlicht, ungeschmackt, ohne geruch, und mit einer aschen-farbenen rinde umgeben sey, und, wie die indianischen autores schreiben, ist es eine art eines convolvuli. Die frische, weißlichte, grosse, schwere, ungeschmackte ist die beste, und, nachdem solche dem orte nach zweyerley ist; so kommt die eine aus der bereits genannten provintz neu-Hispaniens, Mechoacan, die andere wächset auf dem festen lande nächst um Nicarogua, und ist viel besser, denn die erste. Die Brasilianer sammlen im frühlinge diese wurtzel, schneiden solche in runde scheiben, hängen sie an fäden, und heben sie sehr sorgfältig auf, damit sie nicht verderbe, und also wird sie gemeiniglich in andere länder gebracht. Wenn die mechoacanna zum gebrauch gesuchet wird, muß man fein hübsche scheiben, die innen und aussen weiß sind, zu erlangen sich bemühen; dagegen die garstige, schlechte, geringe und dürre nicht erwehlen, auch acht haben, daß keine stick-wurtz darunter sey, wie öfters geschicht, wenn die mechoacanna theuer ist, als wie im jahr 1676. Jedoch kan man dieses gar leichtlich mercken, weil die linien und striche, oder circkul in der mechoacanna viel dichter beysammen stehen, der geschmack auch gantz süsse ist; dahingegen ist die bryonia steinicht, und schmeckt, wie gedacht, überaus bitter. Unterweilen, wiewol nur selten, findet man bey denen kaufleuten eine gewisse art der mechoacanna, die eben wie die andere zerschnitten ist, jedoch viel dichter und viel schwerer, gar hartzig, und nicht so weiß ist. Was der

Mechoacanna nutzen anbelanget; so führet sie die wässerichte, gesaltzene und zähe feuchtigkeiten aus dem gantzen leibe, besonders aber aus dem gantzen haupte, den nerven und der brust sonder beschwerde aus, und ist ein nützliches mittel in catarrhen, und denen daher entstehenden kranckheiten, der wassersucht, in allen arten des zipperleins, denen frantzosen rc. weil sie aber hitzig und trucken ist, soll man dieselbe bey hitzigen naturen nicht viel gebrauchen. Weil sie keinen sonderlichen geschmack und geruch hat, giebt man sie denen kleinen kindern und denenjenigen personen, so andere medicamente scheuen, und soll denen jungen kindern insonderheit wohl bekommen, welchen der magen von geronnener milch verderbet, und die brust mit zähen schleim angefüllet ist. Es ist von medicis oft beobachtet worden, daß das wachen derer kleinen kinder, welches mit schreyen und grimmen verknüpfet gewesen ist, doch ohne durchfall glücklich ist curiret worden, wenn man ihnen mechoacanna oder jalappe eingegeben hat, und ist zu verwundern, wie geschwinde sie einschlafen, und zur ruhe gebracht werden, nicht anders, als wenn sie opium bekommen hätten. Auf gleiche art kan man unruhigen den schlaf zuwege bringen. In denen apothecken hat man auch das extractum mechoacannä, welches denen fieberhaften, gelbsüchtigen, engbrüstigen, und denen, die mit der schweren noth behaftet sind, nutzet. Sie ist ein wunderbares

geheimes mittel, in heilung aller tollsucht, in entzündung der meningnum und melancholie; sie heilet das tägliche und viertägige Fieber. Der

Mechoacannä gebrauch kan auf unterschiedliche art geschehen. Von der gepülverten braucht man zweymal so viel, als von der jalappa und ist gegen dieser ein viel gelinderes mittel, dahero möchte man die mechoacanna nur der jalappa vorziehen, weil weniger gefahr dabey, sie auch allerhand leuten, jungen und alten kan gegeben werden: Demnach aber ihre würckung nicht so schnelle, auch nicht so heftig ist, als wie der jalappe, wird sie wenig gebrauchet, indem sich die patienten einbilden, sie hätten nicht recht purgiret, wenn das remedium das seine nicht bald und heftig thut. Der gebrauch dieser wurtzel ist nach gelegenheit der person und des alters, nemlich einem alten giebt man ein halb loth, einem jungen ein quentlein, einem kinde zehen, zwantzig gran, einem etwas ältern ein halb quentlein mit wein oder hühner-brüh, wie eines ieden bequemlichkeit erfordert, und er sie wohl und leichtlich einbringen kan. Man infundirt sie auch mit appropriirten wässern, so mit dem sal tartari geschärfet sind, zu ℥ß. bis ℥vj. man lässet es im kalten stehen, denn wirds filtrirt, und dienet die infusion denen alten am besten. Kindern kan man es am bequemsten im breye oder sogenannten pappen geben. Es können auch küchlein oder morschellen mit zucker, die in rosen-wasser zergehen, oder ein marcipan mit zuthuung dieser wurtzel gefertiget werden. Z. E. Nimm süsse mandeln, q. v. z. E. ℥ß. stosse sie mit rosen-wasser, und darinn solvirten zucker, durch, füge mechoacannam entweder an ℈j. oder mit etlichen gran scammonei acuiret bey, und bereite eine marcipan daraus. Wenn man die mechoacannam mit dem mercurio dulci, oder, wo es nöthig, präcipitato in form einer latwerge bringt, so wird daraus eine kräftige medicin, die zähen feuchtigkeiten abzulösen und auszutreiben. Der extract von mechoacanna wird wie andere extracte mit spir. vin. oder, mit einem leber-wasser, z. E. mit endivien-wasser, das mit limonien- oder citronen-saft ein wenig säuerlich gemacht worden, bereitet. Andere bereiten ihn mit eßig, welches aber nicht recht; denn dadurch wird die purgirende kraft geschwächet, Dos. ʒj. N. Dieser extract hat wenigen vorzug vor dem pulver, nur daß er sich in denen liquoribus auflöset, und ʒj. dessen, würcket nicht mehr als die wurtzel ʒj. in substantz: Denn ihre kraft lieget im gummichten schleime verborgen, und es bleibet das gummi unberühret, wenn man selben mit spiritu vini ausziehet, welches doch der kern ist. Extractum mechoacannæ compositum wird also bereitet: Nimm der auserlesenen mechoac-wurtzel ℥iij. weissen ingwer ℥ij. engel-süß von eichen ℥ß. dieses alles zerschneide gröblich, extrahirs durch digeriren mit dem besten spir. vin. und betonien-wasser, (das von aloe ist abgezogen worden) iedes ℔ß. drücks starck durch, an das hinterstellige gieß neues betonien-wasser, macerirs wieder, und drücks aus, dem ausgedrückten liquori füge bey, der reinesten mannä ʒij rein scammonien ʒj. rührs durch mischen wohl unter einander, und thue darzu spir. vitrioli gtt v. zimmet-öhl gr. iij. brings zur consistentz eines extracts. Es ist ein panchymagogum, das alle schädliche feuchtigkeiten zugleich ausführet, besonders aber die gesaltzene Dos. ʒj. Die fäcula von mechoacan, welche man auch Lac mechoacannæ nennet, daraus trochisci formiret werden, hält man vor besser, als die wurtzel selbst.

Meckler, siehe Mäckler.

Medaille: Eine müntze, die nicht insgemein gangbar, sondern wegen ihres alters, oder wegen ihres gepräges als etwas sonderbares aufbehalten wird.

Median-papier: Wird genennet, was am bogen grösser, als das ordentliche, und kleiner als das regal-papier ist.

Medicina ist oben unter dem wort Artzney bereits erkläret worden.

Mediciniren oder artzney gebrauchen, ist gleichfalls unter dem articul Artzneyen befindlich.

Medicinische zeichen: Wenn einem haus-wirthe diese bekannt sind, wird demselben solches zu der zeit, da ihm dergleichen vorkommen, gewiß erfreulich und nützlich seyn, dahero vor nöthig erachtet worden, solche zeichen hierbey zu setzen:

Alaun, Alumen, ⊙
Amphora, ≈
Ana, āā
Asche, Cineres, C.
Baad, ein baad, Balneum, B.
Baad, frauen-baad, Balneum Mariæ, sive Maris, MB.
Baad, dunst-baad, Balneum Vaporis, V. B.
Bley, Plumbum, Saturnus, ♄
Destilliren, destillare, ♌
Dunst-baad, v. baad.
Eisen, Ferrum, ♂
Erde, Terra, ▽
Eßig, Acetum, ✝

Eßig, destillirter, Acetum destillatum, ☩
Feuer, Ignis, △
Fische, Pisces, ♓
Frauen-baad, V. baad,
Geist, Spiritus, ∾
Gold, Aurum, ☉
Halbe hand voll, P. Pugillum, Mß.
Hirsch-horn, Cornu Cervi, C. C.
Kalch, Calx, C.
Kalch, ungelöschter, Calx viva, ♀
Krebs, Cancer, ♋
Kupfer, Cuprum, ♀
Kupfer-wasser, Vitriolum, ⊕
Löwe, Leo, ♌
Luft, Aër, △
Mars, ♂
Mercurius, ☿
Mercurius sublimatus, ♎
Misce, M.
Nacht, Nox, ♀
Nimm, Recipe, ℞
Oehl, Oleum, ☍
Pfund, Libra, ℔
Pulver, Pulvis, ☒
Quadratus, □
Quantum satis, qs.
Queck-silber, Argentum vivum, ☿
Quinta Essentia, Q. E.
Retorta, ☊
Sal amoniacum, ✱
Sal commune, ⊖
Salpeter, Nitrum, ⦶
Sand, Arena, ∴
Scheide-wasser, Aqua fort, *VF.*
Schütz, Arcitenens, ♐
Schwefel, Sulphur, 🜍
Scorpion, Scorpius, ♏
Sextilis, ✱
Signetus, S.
Silber, Argentum, Luna, ☽
Sonne, Sol, ☉
Spieß-glas, Antimonium, ♁
Spiritus vini, 🜇
Stahl, Eisen, Chalybs, ♂
Stein-bock, Caper, ♑
Stein-saltz, Sal Gemmæ, ♉
Stier, Taurus, ♉
Stratum super stratum, S. S. S.
Stunde, Hora, ⧗
Sublimare, ♎
Talck, Talcum, X.
Tiegel, Crucibulum, ✣
Tinctura, R.
Todten-kopf, Caput mortuum, ☠
Trigonus, △
Venus, ♀
Vinum, V.
Virgo, Jungfrau, ♍
Viride æris, ⊕
Urin, Urina, ⊡
Wasser, Aqua, ▽
Wein-stein, Tartarus, ♀
Widder, Aries, ♈
Zinn, Stannum, ♃
Zwillinge, Gemini, ♊

Medicus, deutsch Artzt: Unter dieser benennung wird ein solcher mann verstanden, welcher die heilsame und von GOtt selbst, dem ursprunge nach, herkommende medicin, sammt allen darzu gehörigen wissenschaften, in ihrer ordnung und verknüpfung vollkommen weiß und verstehet, oder der dieselbe gründlich studiret hat. Daher ein solcher nicht alleine die gantze philosophie samt der mathematic innen haben muß, sondern es wird auch hauptsächlich erfordert, daß er alles zur natur-lehre gehörige aufs genaueste wisse, und die natürlichen cörper in ihrem zusammenhange kenne, auch wie eines aus dem andern fliesse, und wie es auf diesen oder jenen fall zu appliciren sey, damit selbige nach den gründen der diät, zu erhaltung der gesundheit, angewendet werden können. Aus den gründen der anatomie, osteologie und physiologie muß er den menschlichen cörper von innen und von aussen genau kennen, und wie er sich im gesunden zustande befinde. Die pathologie unterrichtet ihn der kranckheiten halber, und wie eine von der andern unterschieden sey, denn hierinnen beruhet der haupt-grund in praxi, damit nicht aus irrthum zweyer oder dreyer symptomatum eine vor die andere gehalten werde, und eben hierzu, oder zu rechter erkenntniß und einsicht sattsamen unterschieds muß ihm auch die semiologie behülflich seyn. Das studium chimicum, welches in sich schwer und weitläuftig ist, auch grossen fleiß und nachsinnen in erfindung und verfertigung heil-

samer und dienlicher artzneyen erfordert, reichet ihm, nebst der materia medica und botanic, mittel dar, mit welchen die kranckheiten zu bestreiten. Das formulare aber lehret, wie solche ordentlich müssen eingerichtet und zusammen gesetzet werden. Die therapia endlich leitet ihn auf eine vernünftige praxin, um nicht auf galgen und rad, wie die verwogenen ignoranten und pfuscher thun, los oder in den tag hinein zu curiren, und giebet anweisung, wie die den menschen anfallende kranckheiten oder vielmehr derselben ursachen aus dem leibe fortgeschaffet oder vertrieben; die schweren symptomata aber gemindert, und die gesundheit, so ferne es möglich, wieder hergestellet werden müssen. Worzu auch der äusserlichen zufälle halber die wissenschaft einer chirurgiä rationalis gehöret. Die historiam medicam muß ein medicus, ob sie schon weder zu heilung der kranckheiten, noch zur verwahrung wider selbige, etwas beyträget, deswegen verstehen, damit er die inventores der medicin kennen, auch wissen möge, wie diese wissenschaft erfunden worden, empor kommen, und von zeit zu zeit gestiegen sey. Weil nun in allem vorher angeregten ein rechtschaffener medicus vollkommenen grund haben muß, will er anders diesen namen nicht vergebens tragen; so lässet sich leicht abnehmen, was von denen, weß profeßion sie auch anders sind, zu halten, welche mit hintansetzung ihres berufs, die hände, ohne von allen den besagten auch nur etwas innen zu haben, in die edle medicin stecken, oder darinnen stöhren, und durch ihre bosheit vielmal vorsetzliche menschenmörder werden, und daß solche nichts anders thun, als gegen alle göttliche und menschliche einrichtung gantz unverantwortlicher weise zu handeln, eben als diejenigen, welche sich zu dergleichen leute wenden, und sich GOtt, der ein GOtt der ordnung ist, auch solche liebet, und sie ausdrücklich beobachtet wissen will, freventlich und muthwillig widersetzen, und derselben entgegen leben. Wie hiervon noch weiter des berühmten Hrn. D. Börners Medic. sui ipf. II theil 19. cap. kan nachgelesen werden.

Meel, siehe Mehl.

Meel-beere, preusel-beere: Sind rothe beere, in der grösse der heydel-beeren, so auf einem kleinen sträuchlein wachsen, dessen blätter dem buchsbaum gleichen. Wenn die beere im Augusto reif sind, werden sie gesammlet und eingemacht. Man giesset eßig darauf, spündet das fäßgen zu, und verwahret sie an einem kuhlen ort, so halten sie sich den gantzen winter, da man sie zum braten aufsetzet, nachdem sie mit wein begossen, und mit zucker und zimmet bestreuet sind. Andere füllen eine steinerne büchse mit meel-beeren, hierauf kochen sie 1 oder 2 kannen meel-beere, versüssen solche mit geläuterten zucker, thun maulbeer-saft hinzu, und giessen solches auf die meel-beere, daß es drüber gehet. Man kan auch solche, wenn sie recht reif, in einen mörser stossen, den saft durch ein leinenes tüchlein drücken, und solchen wie hollunder-saft kochen. Dieser hält sich ein gantzes jahr und noch länger. Will man ihn brauchen, nimmt man davon etliche löffel, giesset wein dazu, und thut zucker und zimmet hinein. Es ist solches eine herrliche erfrischung.

Meer, see, mare: Ist die grosse versammlung der wasser, wovon die erde allenthalben umgeben wird, und beyde mit einander eine kugel oder ballen machen. Das grosse welt-meer wird auch der ocean genennet, und nach den theilen der erden, die es anspühlet, verschiedentlich benamet, als: Nord- süder- deutsche- spanische- atlantische- u. s. w. see. Seine besondern theile sind die meer-busen und die meer-engen, die ein stück des meeres, das mit land umfangen, nur einen eingang hat, besagen. Zu solchen mögen gezählet werden, das mittelländische meer zwischen Europa, Asia, und Africa, die ost-see zwischen Deutschland und Schweden, das rothe meer zwischen Asia und Africa, der persische meerbusen zwischen Arabien und Indien; kleinere aber, so von den see-fahrenden buchten oder bayen genennet werden, finden sich allenthalben. Es ist das meer, gleich allen dingen, bald anfangs von GOtt erschaffen worden, und zwar, da GOtt die flüßigen theile von den truckenen gesondert hat; denn da hat das wasser, weil es schwer ist, niedrige örter auf der erden gesuchet, woraus so dann die meere entstanden, die nunmehro theils durch die beständig hineinfallenden ströhme, theils aber auch durch die unterirdischen quellen unterhalten werden, indem diese den abgang ersetzen, welcher durch die ausdünstungen geschiehet. Der nutzen des meeres ist sehr groß, sonderlich, daß es durch seine ausdünstungen thau- regen- und schnee-materie gewähret, welche vermittelst der winde durch wolcken überall hingeführet wird. Daß aber das meer-wasser mit saltz vermischet worden, ist aus einer gar weißlichen vorsehung GOttes geschehen; massen aus selbigem nicht nur saltz gesotten werden kan, sondern es verwahren auch solche saltz-theile das meer vor der fäulniß, welche von einer so grossen menge wassers erfolgen müßte, zumal in warmen gegenden. Faulte aber das wasser, so wiederführ solches auch den fischen, die darinnen leben, und zu so vieler menschen unter-

unterhalt dienen, von welcher fäulniß so denn die luft inficiret würde, daß daraus viel ungemach von bösen kranckheiten entstünde. Ueber dieses ist das dicke und saltzige meer-wasser auch den schiffahrten sehr nützlich, weil in selbigem die schiffe nicht so tief, als in fluß-wasser geschiehet, gehen, und also gar grosse lasten, ohne gefahr zu sincken, darauf können fortgebracht werden. Die neuesten naturkündiger schreiben das im meer saltzig seyende wesen gewissen also beschaffenen theilen, so in der erden stecken, zu, die durch das wasser gleichsam herausgelauget und angezogen werden. Wie aber solche saltzige oder erdene theile, weil sie an sich selbst schwerer, als das wasser sind, darinn schwimmend bleiben, und sich nicht endlich auf den boden setzen, soll von der unablässigen bewegung der meeres-fluten herkommen. Ueber die tiefe des meeres haben tiefsinnige köpfe sich gemartert, aber nichts gewisses ergründen können, indem einige derselben das maas der höchsten berge zuschreiben, andere ein anderes vorgegeben. Die erfahrung kan auch hie nicht wol die entscheidung geben, weil mit dem senck-bley über 600 klaftern tief nicht wol zu gelangen, dieses aber nicht allenthalben zureichet. Daß alles, was auf erden befindlich, auch im meer anzutreffen sey, ist ein gemeines, aber falsches vorgeben, das schon längst widerleget worden ist.

Meer-aal, siehe Aal.

Meer-affe: Ist ein langer knorplichter fisch, dem ansehen nach wie ein affe auf dem lande. Er ist mit einer harten schaale überzogen, wie eine schild-kröte, wird im rothen meer gezeuget, schwimmet dermassen schnell, daß er mehr zu fliegen scheinet. Hier ist er nicht bekannt, daß er zur artzney gebraucht werde.

Meer-amsel, stock-ziemer: Ist ein strich-vogel, so hier zu lande nicht brütet. Er ist schwartz und etwas weiß eingesprengt. Sie kommen im herbste spät, und ihr zug währet nicht lange. Er ist der grösse und güte nach dem krammets-vogel gleich.

Meer-ball: Ist ein gelb-brauner ball, der auswendig rauch und haarig, rund oder länglich, inwendig mehrentheils etwas sand und muscheln hat, wird meistens aus dem mittelländischen meere über Venedig in verschiedener grösse zu uns gebracht, wiewol er auch in dem grossen meere Zagar im stehenden wasser gefunden worden. Der medicinische gebrauch ist eben nicht sonderlich, ausser daß sie wider die kröpfe dienen sollen, und wird ihnen eine austrocknende kraft, vornemlich in den kranckheiten der haut, zugeschrieben.

Meer-barbe: Ein länglicher see-fisch, welcher nicht besonders groß wird, und insgemein auf die 2 pfund wiegt. Er ist mit grossen zarten schuppen bedeckt, und nähret sich sowol von fischen, als vom aase. Er dienet, die colic zu stillen, und die goldne ader zu öfnen. Sein rogen laxiret.

Meer-brassem: Ein langer, nicht eben gar zu dicker see-fisch, welcher 3, 4, auch wol 10 pfund wieget, und in dem adriatischen meere angetroffen wird. Sein rachen ist groß, die schnautze spitzig, und die kiefen sind mit einer grossen menge zähne, wie mit säge-zähnen besetzet. Die augen sind groß, der rücken ist dicke und erhoben. Die seiten sind eingedrückt, sehen röthlich und in etwas weiß. Der bauch ist silber-weiß, und der schwantz gekrümmet. Er ist aufs fleisch sehr begierig, und frisset andere fische; er lässet sich wohl essen, eröfnet, und ersetzet die verlohrnen kräfte. In seinem kopfe finden sich steine, die werden synodontides genennet, und sind wider den stein dienlich.

Meer-distel: Welche diesen namen, wiewol irrig, führet.

Meer-drache: Ein see-fisch, welcher auf seinem rücken mit einem haufen kleiner beine oder gräten, so spitzig, scharf und giftig sind, bewafnet ist. Mit denselben pfleget er sich den fischern zu widersetzen, und wenn er jemanden verletzet, so erreget der stich einen entsetzlichen schmertz, und andere gefährliche zufälle. Die mittel dagegen sind, daß man so fort wein-spiritus, oder unter einander gestossene zwiebeln und saltz darauf lege. Es soll auch die leber und das gehirn von diesem fische den schaden heilen.

Meer-drossel: Ist ein länglicher see-fisch, nicht gar zu groß, und an farbe roth oder grün. Er hält sich um die klippen auf, und giebet es derselben vielerley arten. Er ist gut zu essen, eröfnet.

Meer-elster: Ist ein geschlechte der aglaster, und ist von unsrer gar nicht unterschieden, nur daß sie einen ziemlich längern schwantz, als die unsern haben.

Meer-esel: Einige pflegen auch den steck-fisch also zu nennen.

Meer-eydexe, stinci marini: Sind kleine vierfüßige thierlein, welche unsern eydexen fast ähnlich sehen, halten sich im wasser und auf dem lande auf, kommen über Venedig. Wenn sie schön hart, weiß und keinen geruch haben, sind sie gut.

Meer-fasan: Ist ein breit und platter see-fisch, in gestalt einer kröte, oder wie ein geschobenes viereck, bey der fischerey sehr wohl bekannt. Es giebt derselben mancherley gattungen, die nicht allein durch die grösse von einander unterschieden sind, sondern auch, daß einige darunter scharfe spitzen an dem kopf und

und an dem schwantze haben, die andern aber nicht. Dieser fisch ist gar gefräßig, frisset die kleinen fische und die krebse. Er beweget sich gantz langsam, und ist gut zu essen. Er wird deswegen so genannt, weil sein fleisch fast eben so delicat ist, als fasanen-fleisch. Er ist weiß, derb und saftig; führet viel flüchtig saltz und öhl. Er dienet zur miltz-beschwerung, aufgeleget.

Meer-färcklein, meer-schweinlein: ist ein vierfüßiges thierlein, kleiner als ein caninichen, kurtz und dicke, glatt und mannigfarbig von haar, schnell im laufen, und gruntzend wie ein schwein, daher und weil sie über meer zu uns gebracht werden, sie auch den namen überkommen haben. Sie wollen in der wärme gehalten seyn, und können die kälte nicht wohl vertragen. Sie nähren sich vom sallat, kraut, auch wol vom brod, und von allem, was den caninichen gegeben wird. Wenn sie geschlachtet werden, müssen sie ein paar tage eingepöckelt oder in eßig gelegt, dann sauber gespickt, fein saftig abgebraten, oder gesotten, mit einer wohlgewürtzten brühe aufgetragen werden, so ist es gut und gesund, sonst ist es aber geil.

Meer-fenchel, siehe Bacillen.

Meer-frosch, grosser: Ist ein grosser platter see-fisch, doch kan man ihn eher ein amphibion nennen, ist fast eine art von fröschen, und man sagt von ihm, daß er 40, ja bisweilen 160 pfund wäge, und an der grösse keinem manne etwas zuvor gäbe.

Meer-fuchs: Ist ein grosser see-fisch, welcher unter die wallfisch-arten, so knorplich und nicht platt sind, und galeodi genennet werden, gestellet wird. Dieser fische haupt-kennzeichen sind, daß sie zwey lebern haben, auf jeder seite fünf kiefen oder ohren, und herunter hangende spitzen an den floß-federn, welche die männlein an den seiten von dem nabel, unten an dem bauche haben. Der eigentliche unterscheid dieses fisches bestehet in seinem schwantze, der just wie eine sichel siehet. Er wird ziemlich groß, daß er auch manchmal auf die 100 pfund wieget. Dieser fisch hält sich insgemein an schlammigten orten auf, und frißt kraut und fische. Er ist sehr fleischigt, und hat an manchen orten mehr als daumens dicke fett. Sein fleisch schmeckt ziemlich gut. Er führet viel flüchtig saltz und öhl, gar wenig fixes saltz bey sich, sein fell erweichet und zertheilet.

Meer-gans, siehe Kropf-gans.

Meer-grün: Eine art der grünen farbe, welche noch nicht so hoch ist, als celadon.

Meer-hirse, siehe Hirse.

Meer-huhn, siehe Zungen-fisch.

Meer-igel: Ist ein fisch mit einer haut überzogen, die so harte wie pergament ist, und über und über voll harter spitziger stacheln, die ihm zu seiner vertheidigung dienen müssen. Wir sehen derer zweyerley arten, davon eine schier gantz rund oder oval rund ist, die andere aber lang. Die erste ist so dicke, wie eines mannes haupt, auch manchmal wol wie ein ballon, scheinet, ob wäre es nur ein einiges stück, denn man kan den kopf mit genauer noth von dem leibe unterscheiden; die farbe ist gelblich oder purpurhaftig farbig, schwartz oder weiß. Sein maul ist klein, mit einigen zähnen besetzet, und die zunge ist auch klein. Die andere art ist anderthalben bis 2 fuß lang, und dunckel farbig, hat ein gar grosses maul. Diese thiere sind an dem see-strande zu finden, dahin sie sich begeben, wenn sich die wellen vom sturme beginnen zu erheben; welches denn ein zeichen giebt, daß sturm vorhanden. In ein und anderm lande werden sie zur speise gebrauchet, und wird ihr fleisch samt dem rogen gegessen; sie sind feuchte und leicht zu verdauen. Die meer-igel führen viel flüchtiges saltz und öhl; sie eröfnen, reinigen, zertheilen, machen zeitig, zertreiben, dienen zur reinigung alter schäden, und werden innerlich und äusserlich gebrauchet.

Meer-kalb: Es ist ein thier, das beydes auf dem lande und in dem wasser leben kan, könte auch mit besserm recht mehr ein amphibion, als ein meer-fisch genennet werden; massen es auf dem wasser schläft, auch an truckenen orten hecket, nachmals führet es seine jungen in kleine wasser, alsdenn wieder in truckene örter, bis solche nach und nach angewöhnet werden. Weil es aber mehr in wassern, als auf der erde ist, auch seine nahrung im wasser suchet, als ist es unter die wasser-thiere gerechnet worden. Es ist so groß, als ein gemeines kalb, und kömmt demselben in vielen stücken gleich: Es hat vier füsse, und ist mit einer harten, dichten haut bedecket, und diese mit schwartz und grauen haaren besetzet. Die haut soll so hart seyn, daß nirgends kein geschoß ihm etwas schaden kan, man trefe es denn an die schläfe, da es denn nothwendig seinen geist aufzugeben gezwungen wird; seine beine sind knorpelich, sein fleisch ist fett, weichlich und schwammig, sein kopf ist, gegen den leib zu rechnen, klein und kurtz, die nasen-löcher sind, wie die an den land-kälbern, gebildet, der rachen ist nicht gar zu weit, und wenn man es schwimmen siehet, so solte man es eher vor ein kalb, so über das wasser schwimme, ansehen, als daß man es vor einen fisch halten solle. Es hat sehr scharfe zähne, so zugleich spitzig und voller kerben sind, die augen

augen glänzen, und haben allerhand farben, die junge ist an der spitze gespalten, sein geschrey lautet wie das geschrey eines kindes, hat aber keine ohren, sondern vielmehr löcher, wodurch es dennoch hören kan, der hals ist lang, den kan es einziehen und ausstrecken; es lebet von fischen, vom grase und vom fleische. Zum essen dienet es eben nicht recht gut. Seine flossen, insonderheit die auf der rechten seite, sollen, dem vorgeben nach, schlaf machen, wenn man sie auf das haupt bindet. Sein fett erweichet, und soll gut seyn, der weiber reinigung zuwege zu bringen, die dünste nieder zu schlagen, wenn man es um die gegend der bär-mutter aufstreichet.

Meer-katzen: Dergleichen giebt es von gestalt, farbe und grösse mancherley, und also ist auch deren benennung unterschiedlich, als: Blumen-affen, bartschwäntze, hundes-köpfe, mummenet, pafyonen, papyonen, pavian, papio oder pavio, (welches grosse affen mit einem runden, gräßlichen kopfe, menschen-händen, und fürchterlich anzusehen sind) geiß-männlein, jungfrauen-affen, fuchs-affen. u. d. m. Die meer-katzen sind geschickt zu aller büberey, und gleichsam von scharfen verstand, dahero, auch weil sie seltsame geberden machen, hält man sie sehr werth. Johannes Ardenois erzehlet, daß diese thiere grosse gemeinschaft und umgang mit denen wilden leuten haben, daß sie auch mit ihnen um geld spielen, das geträncke mit dem gewonnenen gelde bezahlen, und ihre mit-spieler auch zum truncke nöthigen sollen; hierzu kan aber ohne besorgliche verantwortung gesetzet werden: Wer leichtlich glaubet, wird leichtlich betrogen. Wahrscheinlicher ist es, wenn von ihnen gesaget wird, sie heileten einer dem andern die unverhoft erhaltenen wunden mit moos und gewissen blättern, die sie dahinein stecken. Ihr und derer affen fleisch ist einerley, und zur artzney brauchet man nur das hertze in melancholischen kranckheiten und zur stärckung des gedächtnisses, ingleichen das schmaltz, welches den nerven gut ist.

Meer-kirsch-baum: Wächset häufig in Spanien und Welschland; wenn er verblühet, trägt er früchte, die sind als eine hasel-nuß groß, und wenn sie reif, den erdbeeren nicht ungleich, iedoch ungeschmack und zu nichts dienend, ausser den krammets-vögeln in schlingen damit zu stellen. Der baum ist immer grün. Die wurtzel soll gut für die pest seyn, die blüthe hängt zusammen, wie an den mayen-blümlein, ist an farbe weiß, und wenn die sonne darauf scheinet, röthlich; die stamm-rinde siehet auswärts rauch, zerkerbet, und röthlich; die zweige sind glatt, und oftmals dicker als der stamm selbst. Er wird in den gärten unter den scherben-gewächsen gehalten.

Meer-klee, sichel-klee, burgundisch heu, oder gras, medisch-heu, Medica: Ist ein gewächs, das 2 schuh hoch stengel treibet, die rund, gerade, ziemlich dicke, feste, starck, nach der spitze zu insonderheit ästig sind, und einen hausen blätter, deren allezeit 3, wie bey dem gemeinen klee, beysammen stehen, tragen. Die blühten sind purpur-violet, die aus 2 am rande zusammen hangenden blätterlein bestehende frucht oder schötlein gleichet einer schraube, oder eines krätzers, und zwischen dieser ihren blättern erzeuget sich weißlichter saamen, in nieren-gestalt. Der geschmack dieses krautes kommt der kresse bey, ist iedoch nicht so starck. Es wird in warmen ländern auf fetten und feuchten boden erbauet, sechsmal des jahres abgehauen, mästet vortreflich, mehret den kühen die milch, und führet nicht wenig öhl, hingegen nicht so gar vieles sal essentiale. Es temperiret und mäßiget die hitze im geblüte, und andern leibes-feuchtigkeiten, treibet auch den urin, wenn es gekochet und gebrauchet wird, die blätter aber geben erhitzten gliedern kühlung. Der name medica kommt von Media, Meden, als woher der saame zu erst gekommen ist.

Meer-kohl, meer-winde: Hat eine dicke wurtzel mit viel neben-würtzlein, daraus breite grau-grüne blätter wachsen, zwischen welchen ein ellen-hoher stengel hervorschiesset, auf welchen weisse vier-blättrige blümlein erscheinen. Er führet viel flüchtiges purgierendes saltz bey sich, und wo er wächset, essen ihn die bauren mit saltz und eßig zu ausführung der wasser in der wassersucht.

Meer- oder see-krebs ohne scheeren, mit geraden und spitzigen beinen, hat am kopfe spitzige hörner, und wächset in den sümpfen der see um die klippen herum. Es giebt dergleichen krebse allerhand gattungen von grösse und farbe; ihr fleisch ist von lieblichen geschmack, und leichtlich zu verdauen, treibet den urin, zermalmet blasen- und nieren-stein, und reiniget das geblüte.

Meer-kuh, see-kuh: Ist ein grosser fisch an der americanischen see, 15 bis 16 fuß breit, von greulichem anblick. Sein kopf siehet wie ein kalbs-kopf aus, die schnautze ist jedoch nicht so dicke, wie dessen seine, hingegen das kinn desto stärcker; die augen sind klein, gleichen denen hundes-augen, und helfen ihm nicht viel, wegen ihrer schwäche. An statt der ohren hat dieses thier zwey kleine löcher; sein gehör ist überaus scharf, und darf man nur ein kleines geräusche machen, reden, oder das wasser gelinde bewegen, so

gehet es gleich durch. Unter denen schultern gegen den bauch hinzu hat es zwey floß-federn, die wie kleine hände aussehen, mit 4 fingern, an deren spitzen nägel zu finden. Vom nabel an bis auf den schwantz wird die meer-kuh auf einmal schmäler; der schwantz hat die gestalt einer ofen-gabel, ist anderthalben schuh breit, 5 bis 6 zoll dicke, voll sennen oder nerven, und etwas fett. Die haarigte haut ist dicker als eine ochsen-haut, und siehet schwärtzlich wie schiefer aus. Das weiblein zeuget insgemein 2 junge, die folgen ihm überall nach, und saugen an der mutter 2 eytern, die sie am bauche hat, und wie kuh-eyter sehen. Dieser fisch weidet sich auf dem lande mit einem kraute, das am see-strande wächset, trincket süß wasser, schläft öfters drüber ein, und hält alsdann die schnautze auf die helfte übers wasser, daran es die fischer von weiten erkennen, überraschen und solches tödten. Sein fleisch schmeckt bald wie kalb-fleisch, oder wie das fleisch vom thunnfische, jedoch ist es viel fester, an manchen orten mit 4 finger dicken speck überzogen, den brauchen sie zum spicken, essen ihn im lande wie butter, wenn er zuvor zerlassen worden, das leder aber wird zu schuhsohlen gebrauchet. Im kopfe finden sich 4 steine, die zum brechen dienen, und den lenden-schmertz vertreiben.

Meer-levcoie: Ist eine art von gelben violen, so unter den zäserichten sommer-gewächsen in denen gärten gehalten werden.

Meer-linsen: Ist ein kleines wasser-gewächse, dessen blätter so groß und gestaltet sind, als wie die linsen, dünne, rund und zart, hängen an stielen, oder vielmehr an fasen, die so zarte, wie haare sind, und werden von der bewegung des wassers gar leichte herunter gerissen, schwimmen alsdenn oben auf dem wasser in seen, lachen und morasten, und sind nichts denn eine fettigkeit der stillen wasser, daraus folgends ein andrer saame und wasser-kräuter wachsen, werden bey sommers-zeit in grosser menge in denselben gefunden, bleiben stets grün, und eine sonderliche speise der jungen enten und gänse, wachsen im wasser ohne wurtzeln, und schwimmen stets oben. Sie führen viel phlegma, ein wenig öhl, und noch weniger sal essentiale. In etlichen apothecken hat man die blättlein, die oben schwimmen, diese kühlen, feuchten und erfrischen das geblüte, werden zu den entzündungen, doch mehr äusserlich, als innerlich gebrauchet, heilen den bösen grind, dienen wider hitzige geschwulst, stillen den schmertzen der feig-blätter, lindern das hitzige haupt-weh, und podagra, mit leinen tüchern warm um die füsse geschlagen. In entzündungen der brüste und geschwülsten soll es eines von den besten hülfs-mitteln seyn; im see-wasser gekocht, und als ein pflaster präpariret. Der saft von den meer-linsen heilet die wassersucht, oder das pulver davon, denn es treibet starck den urin. Die infusion der meer-linsen wird vor ein gewisses geheimniß der gelb-sucht gehalten.

Meer-linsen-wasser: Die beste zeit seiner destillirung ist, wenn sie werden gefangen, sauber gewaschen, getrucknet und im brach-monat gebrannt, es thut gut der hitzigen leber, innerlich und äusserlich gebraucht; es benimmt die hitze und röthe der augen, stillet den rothlauf und alle hitzige geschwulsten, besänftiget das podagra, tilget die innerliche hitze in denen fiebern, und stopfet die blut-flüsse, ist auch gut denenjenigen, welche einen anstoß von der pest haben, einen tag über dreymal, allemal ein ziemlich glas, davon getruncken. Wem die leber entzündet ist, der netze leinene tücher oder häufen werg in diesem wasser, nehme warme milch darzu, und lege es warm auf die seiten.

Meer-löwe, see-löwe: Ist ein geschlechte grosser und gar seltsamer see-fische, dergleichen einer vor etlichen jahren bey cap de bonne esperance getödtet, und also beschrieben worden: Er war 10 fuß lang und 4 breit; sein kopf war so dicke, als eines jährigen kalbes; die augen entsetzlich groß; die ohren kurtz; der bart dicke und stachlicht; die zähne stunden einen halben schuh lang vor den rachen heraus; die füsse waren anderthalb schuh lang, und die schenckel also kurtz, daß der bauch fast auf den boden gestreifet. Er kam gar oft ans ufer, und gieng ins holtz, sich im grase zu weiden, und die thiere zu fressen, welche er ertappen konte; hernach begab er sich wieder in die see. Nach Browns meinung soll ein meer-löwe eine art von krebsen seyn.

Meer-lunge: Ist ein leichtes schwammiges wesen, welches gestaltet ist, wie eine lunge. Die natur-forscher haben es unter die thier-gewächse gerechnet, gleich als ob es dererselben einige gäbe. Das aber hat anlaß zu glauben gegeben, die see-lunge sey belebt, dieweil man siehet, daß sie sich im meere beweget, gleich wie andre gewürme mehr. Allein diese bewegung wird nur von dem wasser verursachet, welches, wenn es in die löchlein dieser schwammigen materie getreten ist, mit aller macht wiederum suchet heraus zu kommen, blähet deswegen die theile nach und nach auf, dieweil es allerhand krumme wege gehen muß, bevor es einen freyen austritt kan erlangen. Eben dieses geschiehet bey den schwämmen und andern dingen mehr. Die see-lunge schwimmet

met oben auf dem wasser, und wie man will vergeben, soll sie sturm und ungewitter zuvor verkündigen. Ihre farbe ist so glänzend, wie crystall, mit blauen untermischet. Ihr wesen ist dermassen brechlich, daß man sie mit genauer noth gantz kan aus dem wasser bringen. Sie scheinet wie ein dicker zusammen geronnener schleim, und ist, dem ansehen nach, nichts als ein schleimiger auswurf der see, der sich zusammen gehäufet hat, und von der sonnen hart gemachet worden ist, unter der gestalt einer lunge. Sie ist demnach ein phosphorus, denn sie leuchtet bey der nacht, und wenn ein stock damit bestrichen wird, macht sie denselben hellleuchtend; so erreget sie auch auf der haut, wenn man sie angegriffen hat, ein jucken und einen see-geruch. Die see-lunge führet viel öhl bey sich, auch flüchtiges und fixes saltz. Sie frisset, wenn sie auf eine rauhe haut gerieben wird, das haar weg. Sie wird gebrennet oder calciniret, und mit viel wasser eine lauge davon bereitet, die dienet, wenn sie jemand trincket, zum stein, erreget der weiber reinigung, und treibet den urin.

Meer-mensch: Dergleichen wird in den asiatischen und africanischen, zuweilen auch in denen norder-meeren von Europa gesehen und gefangen. Seine länge erreichet 8 spannen; sein kopf ist länglich rund, mit einem menschen-ähnlichen gesichte, einer hohen stirne, kleinen augen, platter nase, grossen mund, ohne kinn und ohren. Er hat zwey arme, die kurtz und ohne ellenbogen, daran pfoten oder hände, mit vier langen fingern, die aber nicht sehr gelenck, und wie gänse-pfoten mit einer zwischen-haut an einander gewachsen, stehen. Ihr geschlecht wird durch die geburts-glieder unterschieden, und die weiblein haben brüste, ihre jungen zu saugen, so, daß der ober-theil des leibes einem menschen, das übrige aber einem fische gleichet. Seine haut ist bräunlich grau, und sein eingeweide beschaffen, wie bey einem schweine. Das fleisch ist speck-fett, sonderlich am ober-leibe. Es wird in netzen gefangen und führet ein kläglich heulen, wenn es ihm an das leben gehet. Im kopfe findet man ein bein, so das gehirne scheidet. Wenn dasselbe von einem männlein genommen, geschabet, und mit wein gebrauchet wird, ist es ein kräftig mittel wider den stein und gries.

Meer-moos, wird auch corallen-moos genennet, weil es meist aus den corallen wächset, und gleichsam eine wolle ist, die unter dem wasser weich, ausser demselben aber getrucknet, und wegen des saltzes hart wird. Es ist ein moosichtes gewächs, so nur aus dünnen und fasichten stängelein bestehet, die gleichsam aus vielen an einander hangenden kleinen schuppen zusammen gesetzet sind, und bisweilen weiß, röthlich, aschen-farbig, auch grünlich sind. Im meer auf denen felsen, an den muschel- schnecken- fisch-schaalen und dergleichen, wächset dieses meer-moos, das die würme, besonders bey kindern, besser als der zitwer-saamen abtreibet, auch wegen seiner zusammenziehenden kraft wider die rothe ruhr und das blut-speyen gebrauchet werden kan. In denen officinen ist dessen magisterium und saltzigter spiritus zu bekommen.

Meer-münch, siehe Meer-schwein.

Meer-muscheln: Darunter werden entweder überhaupt alle muschel-fische des meeres, und also auch austern, perlen-muscheln und andere conchilia, oder insbesondere die muscheln, die man auch eingemacht zu uns bringet, verstanden.

Meer-nabel, meer-böhnen: Hat den namen von der äusserlichen gestalt und dem orte, wo er gefunden wird. Wenn diese nicht so gemein wären, würde man gewiß noch mehr wunder davon machen, wiewol man noch zur stunde nicht weiß, ob man sie zu denen steinen oder muscheln rechnen soll; sie sind überaus hart, aber mehr wie ein bein, als wie ein stein geartet. Man findet sie nirgends, als an seestrand, dahero viele in der wahrscheinlichen meinung stehen, es seyen deckel auf einer gewissen art schnecken, eben wie man siehet, daß die gemeinen schnecken, die bey uns an den zäunen liegen, den winter über mit deckeln versehen sind. Es finden sich aber zweyerley sorten solcher meer-böhnen, die eine ist klein, und niemals länger, als ein daumen, darauf allezeit eine schnecken-linie gantz deutlich zu sehen, die andere seite ist erhoben, in der mitte wieder vertiefet, und in dieser tiefung wieder erhoben, also daß ein nabel nicht uneben dadurch vorgebildet wird. Sie ist weiß und glatt, als porcelain, wiewol mit roth vermenget. Die andere art wird in Indien gefunden, und ist viel grösser; die platte siehet sonst eben so aus, wie bey der ersten art, die andere seite hingegen ist hoch-rund erhoben, und gantz weiß. Die erste art wird häufig an den italienischen seeküsten gefunden. Das weibes-volck pfleget sie sonst, in silber gefasset, als ein amuletum am halse zu tragen, weil es nicht nur wider die weibliche kranckheit dienet, sondern auch gut seyn soll, sich bey dem manns-volck beliebt zu machen, viele andere aberglauben, die man von diesem steine hat, zu geschweigen. Dieses aber ist gewiß, daß eine sonderliche kraft, das blut zu stillen, darinnen enthalten.

Meer-nadel, siehe Horn-fisch.

Meer-nessel: Ist ein kleiner weisser und wässeriger fisch,

fisch, der sich sehr langsam zu bewegen pfleget. Es giebet unterschiedene arten. An allen mit einander stehet in der mitte ihres leibes der mund, welcher rund umher mit zarten zähnen, wie mit kleinen hörnlein besetzet ist. Sie sind gut zu essen, eröfnen und stillen den durchfall.

Meer-nuß, siehe Maldivische nuß.

Meer-ochs: Ist eine art grosser fische, die sich sehr breit mit ihren floß-federn ausbreiten. Es sind raub-fische, und mit einer spitzigen schnautze, wie auch einer blaulichen haut versehen. Das fleisch ist sowol grün, als geräuchert, gut zu essen.

Meer-peterlein, siehe Meer-fenchel.

Meer-pferd, wall-roß: Weil der kopf einiger massen einem pferde-kopfe gleich siehet, ist das gröste unter denen thieren, die in und ausser dem wasser leben, und wird in Egypten bey dem flusse nilus häufig gefunden. Seine zähne sind groß, dicke, und so hart, daß, wenn man dieselben zusammen schläget, feuer heraus springet. Sie werden aus Aethiopien gebracht, und für ein sonderlich antipilepticum und antispasmodicum gehalten, auch zur beförderung der geburt und nachgeburt, wie auch wider den stein und jählingen schrecken recommendiret.

Meer-polium: Ist ein weiß-grau kraut mit länglichten blättern, hat viele gerade stengel mit einer weissen blume. Das gantze gewächse riechet scharf und angenehm. Es wächset meist an dem ufer des meers, jedoch auch auf bergen, so berg-polium genennet wird. Es hat viel flüchtig, öhlicht und bitter saltz, treibet den harn und monatliche reinigung, widerstehet dem gift, stärcket das gedächtniß, und erwärmet den magen. Es hat mit dem hysopp und majoran gleiche kraft und tugend.

Meer-portulac: Ein kraut, so unter unsern scherbengewächsen von blumen-werck unterhalten, und durch pflantzen und deren zerreissen fortgebracht wird, auch aus dem saamen, wenn er aus warmen orten gebracht wird; denn bey uns das kraut alleine zur blüthe kommet. In Portugall wird es wild gefunden.

Meer-quappe: Ist eine art gründlinge, hält sich am strande des meeres auf, ist ein see-fisch voller stacheln, hat ein wohlschmeckendes fleisch, doch ist an ihm nichts ferneres merckwürdig. Die meer-quappen eröfnen, reinigen, zertheilen, machen fertig, dienen zur reinigung alter schäden, und werden innund äusserlich gebrauchet.

Meer-raupe: Ist ein gewächs, welches einen haufen etwan eines schuhes hohe stengel treibet. Seine blätter sind länglich, bisweilen breit, bisweilen schmal, dick und fett, und vom scharfen saltzigen geschmack. Seine blüthen sehen den rauten-blüthen gleich und purpurfarbig. Darauf folgen kurtze, spitzige schoten, welche wie ein spies-eisen aussehen; jede beschleußt zwey saamen-körnlein. Die wurtzel ist lang und zart. Es wächset an der see; wenn es in gärten gezogen wird, bekommt es schmale blätter. Es führet viel fixes saltz und öhl. In den gärten blühet es im sommer. Es eröfnet treflich, ist gut in der colic, die vom lenden-weh entstanden, desgleichen zum stein, und den harn zu treiben.

Meerrettig, kreen: Es ist dieses eine art rüben, welche gantz gemein, sehr in die dicke wächset, und einen scharfen geruch und geschmack hat, also, daß er denen, die ihn schaben, und zurichten, thränen auslocket. Er wird mehrentheils an rind- und anderm fleische gekocht, wie auch zur sausse an fischen gebrauchet, da man blossen eßig nimmt, und selbigen mit zucker versüsset. Ob nun wol dessen gebrauch einem jeden bekannt ist, so wissen doch viele nicht, wie sie ihn ziehen sollen, daß er nicht allein groß werde, sondern auch einen guten lieblichen geschmack bekomme. Es ist dabey wohl in acht zu nehmen, daß er nicht an allen orten wachse. Er will aber ein fettes, kothigtes und feuchtes land haben, denn wo ein truckener, lehmigter oder steinigter grund ist, wird er nimmer wachsen. Das erdreich muß zum wenigsten vorher dreymal tief gegraben, und zuvor mit altem küh- oder schweine-mist wohl gedünget werden, alsdenn kan man nach Bartholomäi, oder nach gefallen im frühling im letzten viertel die jungen zasern oder fasen, etwa zwey finger lang, entzwey schneiden, solche ordentlich nach der schnur 3 zoll tief einlegen, in die länge, nicht gerade oder tief herunter, und die erde fein darüber machen, einen halben fuß weit von einander, so wird er im dritten jahr wohl zu gebrauchen seyn. Wenn der meerrettig einen lieblichen geschmack bekommen, und nicht so herbe und bitter seyn soll, so muß man jederzeit im herbst, wenn das land vom laub und unkraut gereiniget ist, ihn mit alten küh-mist überdüngen, und wohl untergraben, auch warm laugen-wasser, welches durch die asche gelaufen ist, dabey giessen, davon wird er gelinde und lieblich zu geniessen. Man macht ihn auch dadurch angenehm zu essen, wenn man den saamen entweder in honig- oder zucker-wasser, oder in weintrauben-saft, zwey tage lang weichen lässet, und nachdem er wieder recht trucken worden, in die erde leget. Wer nun desselben viel brauchet, der kan alle jahr ein stück jungen einlegen, damit er immer vorrath habe; die abgeschnittenen keimen pfleget man sonst auch in das erdreich zu stecken, sie

wachsen

wächsen auch wol, allein der meerrettig wird gemeiniglich zackigt, und nicht so glatt, wie bey voriger weise. Die land-leute ziehen, wo er gern wächset, gantze äcker voll, und wird armes dicke; jedennoch wo er einmal gut erdreich gefunden, ist er nicht wieder zu tilgen, sondern nimmt überhand, und verderbet andere gewächse, so darzwischen stehen. Will man ihn recht groß und dick haben, muß man ihn oft mit frischer erde bedecken, und bis auf den kleinen hertz-stengel gantz abblatten. Es brauchen ihn einige zur artzney, schneiden ihn in scheiben klein, legen ihn in wein, und trincken abends und morgens davon, wodurch dann der harn und stein gewaltig abgetrieben wird. Die land-leute stossen die blätter vom kreen in einem mörsel, machen sie in einer pfanne warm, und schlagen solches über den rothlauf, so ist ihnen in wenig stunden damit geholfen. Die eigenschaft des meerrettigs bestehet vornemlich darinnen, daß er öfnet, trucknet und resolvirt, und ist denen, so mit dem scorbut behaftet sind, sehr zuträglich und gesund. Was seine gestalt anbelanget, so hat er grosse lange und breite blätter, von einer schön grünen farbe. Der stengel ist mit ausgehölten krümmen versehen, und inwendig hohl, wächset etwa anderthalbe fuß hoch. Seine vierblätterige blüthe ist weiß, und wie ein creutz formirt; der saame, welcher auf die blume folget, ist in einer kleinen runden frucht eingeschlossen. Die wurtzel ist weiß, dicke und eines herben und brennenden geschmackes. Man kan ihn den gantzen monat Julii durch dreymal säen, und vor dem frost muß man die wurtzel aus der erde nehmen, und in einem keller oder andern temperirten ort legen.

Meerrettig-wasser: Man nimmt allein die wurtzel, und hackt solche, und brennet sie am besten im heumonat. Morgens und abends davon getruncken, jedes mal zwey oder drey loth, ist gut für die darmgicht. Für gift oder unreine speisen im magen soll man von diesem wasser 6 loth trincken, ist für den stein in nieren und blasen, und treibet die harn-winde, wenn man solches drey oder vier wochen morgens und abends trincket, ein alter mensch auf einmal 4 loth, ein junger mensch 2 loth, und ein junges kind iedes mal 1 loth.

Meer-saltz, siehe Saltz.

Meer-schild-kröte, siehe Schild-kröte.

Meer-schnecke, siehe Schnecke.

Meer-Schnepfe: Ist ein vogel, der so groß, wie eine ente, mit sehr viel weiß-grauen schwartzen federn versehen; der kopf ist drey quer-finger lang, und zwey breit. Der schnabel ist drey finger lang, und so dicke, wie ein kleiner finger, und starck, an der spitze etwas gekrümmet, und viel stärcker, als an der gemeinen schnepfe, ein wenig spitzig, von farbe grau und gelblich. Die zunge ist drey finger lang, und grau: Der gaumen gelb, die augen sind groß, der hals ist vier quer-finger lang, und eines daumens dicke. Die flügel sind groß und breit, ein jeder anderthalben schuh, und drüber, lang. Der schwantz, gegen die flügel gerechnet, ist ziemlich kurtz, am ende viereckigt, vier bis fünf finger breit und weiß. Die schenckel sind kurtz und mager, die beine, ein jedwedes fünf quer-finger lang, eines kleinen fingers dicke, grau oder röthlich. Die füsse sind breit, und an jedweden drey zehen, die durch eine schuppige haut zusammen gehänget sind, wie an denen andern wasser-vögeln. Die zehen sind mit schwartzen, etwas scharfen klauen gewafnet. Das fleisch ist zarte und schmackhaftig, kommt dem gemeinen schnepfen-fleische ziemlich gleich. Es führet viel flüchtig saltz und öhl. Es stärcket und giebet frische kräfte.

Meer-schwalbe, siehe Meve.

Meer-schwämme: Ist eine löcherichte lockere substantz, welche leichtlich wasser in sich nimmt, weil immer eine höle in die andere gehet; kommt aus Asien von der insul Icarien oder Nicarien, welche sich auf 16 meilen im umfang erstrecket, und ihren namen vom Icard hat, so des obersten künstlers Dädali Sohn gewesen, wie die heidnischen poeten, sonderlich Ovidius gedichtet, welcher, als er mit seinem vater aus Creta geflogen, und ihm die wachsflügel von der sonnen abgeschmoltzen, bey dieser insul ins meer gefallen. Es leben allhier viele einwohner, die arm sind, und sich nur aufs schwimmen und tauchen legen. Wannenhero auch kein jüngling allda heyrathen darf, bis er gelernet hat, in die tiefe der see zu fahren, und schwämme zu holen, und wird daselbsten die gewohnheit beobachtet, daß wenn ein mann seine tochter will heyrathen lassen, sich ein haufen jünglinge nackend ausziehen, und ins meer stürtzen, da denn derjenige, der am längsten unterm wasser bleibet, und die meisten schönen schwänme hervor bringet, das mägdgen bekommt, oder die braut nach hause führet: Die feinsten schwämme werden am höhesten gehalten, und sollen fein gelblicht sehen, auch recht zart und leichte seyn, deren kleine löchlein dichte beysammen stehen müssen, hiernechst keine steinlein in sich haben dürfen. Der gemeine gebrauch der schwämme ist so bekannt, daß unnöthig, viel davon zugedencken. Besonders aber bedienen sich die wund-ärtzte

und andere, unter dem titul: Präparirte schwämme; calcinirte aber werden zum butzen der zähne gebraucht. Die darinnen befindlichen steine sollen, wenn sie gestossen, und gebrauchet werden, wider den stein gut seyn.

Meer-schwein: Ein meer-fisch, so dem delphin gleichet; sie halten sich haufen-weise beysammen, spielen über dem wasser, und kommen denen schiffen oft so nahe, daß sie mit einem harpun erreichet und gefangen werden. Sie haben ein plattes und spitziges maul, einen breiten schwantz, graue haut, und ein loch oben im kopfe, wodurch sie das wasser spritzen. Ihr eingeweide ist denen schweinen gleich, wie sie denn auch also gruntzen. Sie setzen speck, aber nicht über zwey finger hoch, ihr fleisch ist schwärtzlich und unverdaulich. Ihr fett wird geschmoltzen, und mit ein oder andern wohlriechenden kräutern abgewürtzt, das heißt alsdenn meer-schwein-schmaltz. Es erweichet, lindert und mindert die schmertzen, ist gut zu kalten flüssen.

Meer-scorpion: Ist ein länglichter und runder fisch, oben hoch und dünner nach dem schwantze zu, wieget etwan zwey bis drey pfund, ist mit so kleinen röthlichten schuppen besetzt, daß man sie kaum kan in acht nehmen: Doch am bauche ist er weiß. Sein kopf ist groß und dicke, eckigt und beinern, mit vielen überaus sehr spitzigen stacheln bewafnet, deren zwey, wie hörner über seinen augen stehen. Sein rachen ist groß, die kiefer sind mit zähnen ohne ordnung besetzt, und der rücken ist über und über voller stacheln. Im rothen meer wird er bis auf vier schuhe lang; er lebt von fischen: Sein stich ist vergiftet, und machet geschwulst mit grossen schmertzen; darauf wird theriac gelegt und eingegeben. Sein fleisch ist fest und etwas knorpelig, gar gut zu essen, saftig und giebt gute nahrung, insonderheit, wenn er bey kaltem wetter, um die klippen und hellen wasser gefangen wird. Die ihn essen, bekommen offenen leib davon. Die galle soll der weiber reinigung wohl treiben, wenn sie mit baumwolle auf den nabel geleget wird: Sie dienet auch zur raude, und zur vertreibung der wartzen.

Meer-stichling: Ist eine art der see-rappen, wird öfters drey ellen lang gefunden, und wegen seiner eisenhaften farbe glaucus genennet. Das weiblein hat zu ihren jungen eine solche liebe, daß in der angst, wenn ihnen nachgestellet wird, sie solche gar auffressen.

Meer-viola: Spanische glocke ist ein ansehnlich garten-gewächse, so den gantzen sommer durch floriret. Es giebt weisse, aschen-farbige, blaue und rothe. Durch zertheilung der wurtzeln ist die vermehrung schwer, und sie geschiehet geschwinder durch den saamen. Es stehet gerne trucken, und verlangt nicht viel feuchtigkeit. Die mäuse fressen die wurtzeln gerne, und man muß dagegen präcaution brauchen.

Meer-wolf: Ist ein see-fisch, dem salmen an gestalt nicht gar unähnlich, groß, bis auf 20 pfund schwer, gefreßig, mit mittelmäßigen schuppen bedecket, welche als wie silber sehen, und sehr feste an die haut anhängen, seine augen sind groß, die schnautze länglicht, die kan er weit aufreissen, und frisset alle fische, die er ertappen kan, sehr geitzig ein. Die zunge ist länglicht, und als wie bein; zähne hat er nicht. Im kopfe sind etliche kleine steine zu finden; wenn er noch jung und zart, ist er gar gut zu essen; ist der kälte sehr zuwider, wie alle fische, so steine in köpfen haben, wie man es an karpen siehet.

Meer-zeißlein, siehe Gräßlein.

Meer-zwiebel: Die rechte meer-zwiebel siehet weiß und roth, wächset in Spanien an den meer-ufern, und übertrift an der grösse die Italienische, welche nicht die rechte meer-zwiebel, sondern das pancratium ist, zweymal. Sie erfordert hier zu lande eine feuchte, doch mit etwas groben bach-sand vermengte erde, und einen schattigten ort, wo die sonne nicht den gantzen tag, doch aber seine luft hinkommen kan. Man muß mit der zwiebel fein behend, weil sie dünne schaalen hat, umgehen, sie in töpfe pflantzen, und mit der hand ein loch, so groß als die zwiebel, und 4 zoll tief machen. Den winter muß man sie im keller wohl verwahren, und mit erde bedecken; im frühling aber mit andern gewächsen in den garten bringen, doch nicht sogleich an einen freyen ort, sondern etwa 14 tage unter ein dach, wo die luft und mittags-sonne darzu kommen kan, und sodann, wann die kälte vorbey ist, wiederum an den ort, wo sie voriges jahr gestanden, stellen. Nach Johannis schiesset sie allgemach in einen langen stengel, und kommen alsdenn runde knospen, auch roth und weisse blumen, fast der stern-hyacinthen, auch an laub der aloe, doch nicht so dicke, gleich. In Italien bringet sie saamen, bey uns aber nicht. Alle 3 jahr kan man sie ausnehmen und reinigen, 14 tage in feuchtem sande wohl verwahren, und nach 14 tagen wieder einpflantzen. Sie setzet öfters auch junge zwiebeln, welche man wie die alten warten, und die vermehrung dadurch haben muß. Diese

Meer-zwiebel hat einen gift bey sich, und muß, bey innerlichen gebrauch, wohl präpariret und gekocht, mit honig vermischt, in sehr geringer dosi gebraucht

wer-

werden. Weil es nicht so gefährlich ist, den gebrauch eines obwol nützlichen, doch unbekannten krautes zu unterlassen, als aus unwissenheit sich eines giftigen zu bedienen, mithin mehr daran gelegen ist, die letztern als die erstern zu kennen, so wollen wir die bekanntesten giftigen kräuter specificiren, und sind dieselben folgende: Weisse und schwartze nieß-wurtzel; aller taback, obschon dieser in einem sehr geringen grad giftig ist. Bilsam-kraut; haselwurtzel; wüterich: Ist ein besonderer starcker gift. Wenn jemanden dieses gewächse in wein eingegeben wird, so ist kein mittel wider den tod, wenn aber der wein einige stunden hernach allein getruncken wird, soll er diesen gift tödten. Eber-wurtzel: Das kraut davon ist nur denen hunden, wölfen, mäusen und schweinen, die wurtzel aber auch denen menschen ein gift. Schell-kraut: Ist vor dem menschen innerlich zu gebrauchen, nicht sicher, ob man es schon äusserlich nutzet; alle arten von wolfsmilch; alle arten von hahnen-fuß; wolfs-wurtzel, welches ein scharfer gift ist; es wird auch mosis-giftheil genannt. Nacht-schatten, davon eine art jelänger-jelieber ist; dessen beere werden, nach art derer meisten gifte, zur schmincke des angesichts gebraucht: Wenn man jemanden von dessen saft eine drachmam eingiebt, so fängt er an, auf eine lustige art närrisch zu werden, zwey drachmā machen ihn rasend, viere bringen den tod. Eine species vom nacht-schatten (Solanum Manicum) schadet auch in der geringsten quantität. Stech- oder rauch-apfel: Dessen blätter riechen dem schwartzmohn-safte ähnlich, und sind schädlich. Die äpfel gekocht und gegessen, machen eine lächerliche raserey. Todes-apfel, in der landschaft Peru in West-Indien, riechen und schmecken nicht unannehmlich; wenn man die pfeile mit dem saft dieser äpfel bestreicht, so ist die wunde unheilsam. Wer sich in den schatten dieses baums begiebt, läuft von stund an im gesicht und händen auf, und alle seine theile, wie auch die wurtzel, sind giftig. Der thau, wenn er von diesem baume jemanden in die augen fället, soll blind machen; des baumes holtz verursachet beym verbrennen einen unerträglichen gestanck und kopfschmertzen. Rhododaphne wird aus Sardinien gebracht, macht in geringer dosi auch lachend, in grosser quantität tödtet es. Daher heißt man dergleichen lachende raserey: Risum Sardonicum. Wer sich in dieser plantâ ihren schatten leget, bringt das leben nicht leicht davon. Eich-farben, schadet auch in der geringsten quantität; allraun-wurtzel ist ein kalter gift, welche gifte im tödten schläfrig machen, und daher keinen schmertz verursachen. Alle purgantia in starcker quantität sind ein gift. Wider den gift dienet gülden wiederthon nebst frauen- oder venus-haar: Insonderheit widerstehet das letztere dem schlangen-gift, wenn es aufgelegt wird. Ferner herba betonica, wall-kraut, oder königs-kertze. Nach eines gewissen autoris erzehlung, vertreiben vorstehende wider den gift dienende kräuter auch die gespenster. Ja er giebt vor, daß er von beyden erstern in Dreßden mit besonderer und möglichster aufmercksamkeit die probe selbst mehr als einmal gesehen.

Meet, meht, melicraton, hydromel: Ist ein aus honig und wasser gekochtes geträncke, so besonders in Pohlen, Litthauen und Rußland, wo wenig wein wächset, aber ein grosser zuwachs von honig ist, gebrauen und sehr gebrauchet wird; dessen zubereitung also geschiehet: Man nimmt einen theil guten weissen honig, und achtmal so viel frisches wasser, lässet beydes zusammen in einem weiten kessel bey gemächlichem feuer ohne rauch sieden, und schäumet mit einem schaum-löffel den schaum ab, bis es anfängt, gantz klar zu werden. Wenn nun dieses erfolget, wird fast ein drittel eingekochet seyn; denn wirft man ein frisches ey darein, das, so ferne der meet genug gekochet, oben auf schwimmet, oder man stecket ein glüendes eisen hinein, welches, wenn der meet sattsam gesotten, im herausziehen glüend bleibet, widrigenfalls aber auslöschet. Die vornehmste kunst bestehet im kochen; derowegen dieses weder zu wenig noch zu viel geschehen darf, und bedarf der gute honig nicht so viel kochens als der geringe; jedoch ist auch darauf zu sehen, daß derjenige meet, welcher bald getruncken wird, nicht zu dicke, und der eine zeitlang verwahret werden soll, klebrig eingesotten werde. Soll er klar und helle werden, muß man ihn oft durch einen spitzigen sack giessen, ausser dem aber, wenn er erkaltet, thut man ihn in fässer, darauf wein gelegen, in deren ermanglung aber auf gepichtes gefässe, und lässet solches zwey bis drey quer-finger hoch leer bleiben, damit der meet vergähren kan. Wer ihn gut und starck haben will, thut zimmet, muscaten-blumen und nüsse, nägelein, ingwer, cardamomen und galgant in ein tüchlein, vernähet solches und hänget es hinein, oder bindet an das säcklein einen kiesel-stein, und thut solches in den kessel, wenn der meet gebrauet wird, damit es zu boden sincket. Das gefässe muß an einen warmen ort geleget werden, damit der meet desto besser gieret, wozu vieles contribuiret, wenn er in hunds-tagen gebrauet wird. Hat er ver-

vergohren, läßt man ihn drey monate lang wohl verspündet im frischen keller liegen, ehe man ihn angreift, soll er aber bald weg getruncken werden, so brauet man oft, und nicht zu viel auf einmal. Zu 1 theil honig und 8 theil wasser kan auch in ein säckgen zwey hände voll hopfen, und so viel coriander, der zuvor 24 stunden in gutem wein-eßig gebeitzet, wieder getrucknet, und in einem mörser zerstossen worden, auch 10 bis 12 blätter gedörrte salbey gethan, und benebst vorgedachten säckgen mit dem gewürtze in den kessel gehangen werden; ist der meet genug gesotten, werden die säckgen heraus genommen und ausgedruckt; das darinnen zurück bleibende gewürtze kan, nachdem es abgetrucknet, zum räuchern gebrauchet werden, weil es einen angenehmen geruch giebet. An manchen orten wird der meet in den zugespundeten tonnen eine zeitlang in die erde vergraben, damit er den Geschmack und geruch des honigs und wachses verliehre, der sodenn, wenn recht damit umgegangen worden, viele jahre gut bleibet, und an stärcke sowol als lieblichkeit, spanischen- und muscaten-wein trotz bietet, ist auch weit gesünder als dieselben. Brauner honig giebt braunen, guter weisser honig aber weissen meet, welcher letztere besser als der erste ist, und wird der beste am geruch, geschmack und farbe erkannt. Wo viel honig ist, wird aus demjenigen, was von dem wachse und gefässe, worinnen der meet bereitet worden, abgewaschen wird, lorich oder dünner meet gemacht, und dem gesinde zu trincken gegeben. Dieses geträncke ist (ausser denen cholerischen blut-reichen hitzigen naturen, bey denen er statt des guten geblütes nur die galle vermehret, den leib verschleimet und verstopfet, ja lauter schädliche folgerungen verursachet) sehr gesund, und dienet zu allen kranckheiten des gehirns, für den schwindel, schlag und fallende sucht, benimmt den kalten truckenen husten, zertheilet den zähen schleim, reiniget die nieren, harn-gänge und blasen, treibet den harn und stein, ingleichen alle schädliche materie aus den gedärmen, und ist auch denenjenigen, welchen der wein zu trincken verboten, sehr nützlich und bequem; sonderlich ist der aland-meet der brust und lungen dienlich, wiewol auch folgende arten dieses trancks der gesundheit zuträglich sind: Als zittwer-meth, neglein-meet, himbeer-meet, brombeer- und kirsch-meet, rosinen-meet, malvasier-meet und dergleichen mehr, von deren zubereitung Angl. Sala Sacchar. p. 11. c. 7. Math. Lobelius und Elsholtz in seinem Diætico p. 302. ausführlicher handeln. Von einem halben nösel guten meet und brod eine kalte schale früh morgens zu sich genommen, giebt kräfte, daß man einen gantzen tag, ohne sonst etwas essen zu dürfen, wandern kan. Vornemlich aber ist er dem menschen dienlich, wenn er früh morgens und nicht in überfluß, auch nicht alle tage getruncken wird. Aus gutem meet kan herrlicher spiritus oder aqua vitä, ingleichen eßig, so fein als wein-eßig, gemachet werden, und ist bequemer, etliche essentias rerum zu extrahiren, als aus wein. Daferne der meet verfahren werden soll, muß man die fässer, vornemlich im sommer, voll füllen, damit er sich nicht zu sehr schlagen kan, als welches ihn verderblich machet; jedoch wird ihm geholfen, wenn, so bald er an ort und stelle gebracht, negelein und ingwer in stückgen geschnitten, darein gethan werden, das bringet ihn bald wieder zu rechte.

Meger-kraut, siehe Laab-kraut.

Mehl: Dasjenige geträyde, welches in einer korn-mühle, zwischen denen mühl-steinen klein zerrieben, durch den beutel von kleyen abgesondert, und sodenn zum brod-backen, kuchen und andern speisen in der küche gebrauchet wird, heisset man mehl. Das ungebeutelte mehl wird obs und schroot genennet. Das gemeinste geträyde, so man hierzu nimmt, ist weitzen und roggen, wiewol auch in gewissen fällen gersten, haber, heide-korn, oder heidel-erbsen und reiß, türckischer weitzen, erd-äpfel und castanien-mehl gebrauchet wird. Wer weisses und viel mehl haben will, nehme frisches korn, und sprenge es zuvor mit saltz-wasser ein; es muß aber das mehl davon bald verbacken werden. Der beutel, wodurch das mehl auf der mühlen läuft, muß in genaue betrachtung gezogen werden; denn wenn derselbe dicht und klar ist, giebt er desto mehr mehl, weil das mehl gantz zart und gleichsam zu staube, und also wohl gebeutelt und zurieben wird, auch gantz gelinde und locker in den mehl-kasten fället, und also das schöne mehl das maas mehr anfüllet; ist aber der mehl-beutel dünne und grob, so fällt das mehl desto schwerer in den kasten, und wird nicht so viel in dem maas, weil es nicht so locker ist. Es muß ein jeder müller zu jeder sorte geträydes gute reine und nicht grobe beutel haben, damit nicht dem müller zum besten dem mahl-gast ein grobes mehl gemacht werde. Wenn man eine hand voll kümmel unter das mehl-geträyde thut, so soll es nicht stäuben. Wenn man mehl zum bewahren haben will, muß man allezeit das trocknestе geträyde erwehlen, und der mehl-kasten soll an einem truckenen orte stehen, auch wohl verwahret seyn, damit das mehl sich nicht ausdunste oder etwas unreines hinein falle.

Im sommer setzet man es in einen truckenen und frischen keller. Es wird auch wohlgethan seyn, das mehl bisweilen umzurühren, daß es sich nicht klümpere, oder einen übeln geschmack bekomme, welches dadurch verhindert wird. Einige rathen, man solle zwischen das mehl im fett geröstete brod-rinden legen, oder kümmel und saltz zu gleichen theilen nehmen, und einen truckenen t ig daraus machen, und in das mehl legen, so soll es sich beständig gut erhalten. Ein gutes mehl wird daran erkannt, wenn es recht trucken, sich lange hält, wenn es das wasser bald annimmt, wenn es viel brod giebt, und wenn es einen heissen ofen erfordert. Wenn das geträyde, daraus das mehl gemahlen wird, gar zu sehr ausgedörret und mager ist, so giebt es wenig mehl; ist es zu saftig und fett, so giebt es viel kleyen. Was sofort frisch von der tenne gemahlen wird, giebt nicht so gesundes mehl, als welches vorher etwas gelegen, und gelinde abgetrucknet worden. Das mehl, welches auf der windmühle gemahlen worden, hält man wegen der ungleichen bewegung schlimmer, als das auf den wasser-mühlen, weil diese in ihrem lauf eine gleiche bewegung haben. Die harten mühl-steine mahlen gutes, die weichen aber steinigtes mehl. Die müller sind schuldig, einem jeden mahl-gast auf begehren das mehl selbst vorzumessen, und ohne allen betrug gutes mehl zu bereiten, daß es den leuten zu nutz komme. Das mehl lange zeit zu conserviren, sind viele der meynung, man solle von kiefern- oder kienföhrenen holtze reine späne nehmen, selbige wohl zerknirschen, und unter das mehl mischen. Des roggen-mehls macht man bey grossen haushaltungen gemeiniglich dreyerley gattungen, nemlich weisses- mittel- und schwartzes. Das weisse wird vor die herrschaft, das mittel vors gesinde, das schwartze aber vor das vieh gebacken, oder zu hunde-brod gebraucht. Vom weitzen-brod ist anzumercken, daß, ob man gleich aus dem weitzen-mehl muser, und allerley gebackenes bereitet, daß dennoch die im weitzen steckende schleimigkeit, durch nichts so wohl, als durch das säuren, knäten und backen könne verzehret werden, und aus diesem werden nun die sogenannten semmeln, als aus dem reinsten mehl gebacken. Aus dem roggen-mehl kömmt das herren-brod, als aus dem feinsten und weissesten mehle, hernach das haus-backen-brod, und endlich das kleyen-brod, welches aber, ausser in grosser hungers-noth, nicht vor die menschheit ist. Wenn die steine nicht zu rechter zeit behauen werden, so wird das mehl verbrannt, giebt schwartzes brod, und ist nicht gut zu backen. Klein-körnigter roggen hat eine dickere hülse, als groß-körnigter, daher bekommt man von jenem mehr kleyen, von diesem aber mehr mehl. Eine Dreßdner metze klein-körnigtes korn wiegt in leichtem gewichte 9 pfund 2 loth 2 quentgen, folglich der scheffel gestrichen und locker und nicht gerüttelt 146 pfund 8 loth. Weil eine metze geträyde mehr beträgt als eine metze mehl, so soll der müller nach der sächsischen mühlen-ordnung nicht den 16ten sondern den 20sten theil des scheffels zur metze nehmen. Von einem scheffel klein-körnigtes korn, nach abzug der reichlichen metze bekömmt man, wenn es locker eingeschüttet wird, 1 scheffel 1 viertel, 2 und drey viertel metzen mehl, 3 und eine halbe metze kleyen, wenn es nicht sehr ausgemahlen ist. Ist es aber sehr eingerüttelt, so fehlt 1 metze mehl. Das gewichte aber ist die sicherste probe; denn man bekommt 120 pfund, 19 loth mehl, 14 pfund, 1 loth kleyen, thut 134 pfund, 20 loth zusammen, hierzu des müllers metze, welche insgemein gut gemessen, 9 pfund 18 loth 2 quentgen ausmacht, gerechnet, so beträgt es 143 pfund, 28 loth 2 quentgen. Da man aber 146 pfund 8 loth korn in die mühle bringet, so ist das übrige in der mühle durch den staub und sonst abgegangen. Bey dem weitzen aber gehet wegen des siebens noch mehr ab. nach der mühlen-ordnung soll der müller von jedem gestrichenen scheffel mehl, vier gehäufte metzen kleyen liefern, ohnerachtet seine metze davon abgezogen worden. Wenn das korn groß-körnig, dünnhülsig und rein ist, so muß man von einem gestrichenen scheffel, 1 und einen halben scheffel gestrichen mehl, und 2 metzen kleyen bekommen. Das weitzen-mehl wird in zwey sorten getheilet, nemlich semmel- und poll- oder aster-mehl, das letztere soll nicht unter das roggen-mehl zu groschen-broten kommen, weil theils dadurch das brod unkräftig wird, theils aber der käufer weniger vor sein geld an güte bekömmt.

Mehl-bahn: Bedeutet bey den müllern eine gewisse gegend des mehl-kastens, und ein gewisser theil vom mehle, so sich angeleget.

Mehl-baum: Ist ein an ungebaueten orten bey gesträuchen und andern büschen in lehmichten festen boden wachsender baum. Er hat ziemlich grosse breite blätter, fast wie die erlen, und weisse als kronen aussehende blümgen, darauf folgen beeren, die, wenn sie reif, endlich schwartz werden. Man hat aus- und inländische, deren blätter, in lauge gesotten, die haare schwartz machen. Ein wasser aus den zweiglein gebrannt, ist den augen sehr dienlich. Aus den

den wurtzeln, die in der erde getrucknet, hernach gekocht und wohl gerieben, wird ein vogel-leim verfertiget. Die beeren, ehe denn sie schwartz werden, gedörret und zu pulver gestossen, oder in rothem wein gekocht, dienen in allerhand bauch-flüssen, rothen ruhr, erbrechen, blut-speyen, und übrige monats-blume. Es wird auch

Mehl-baum, der zahme vogelbeer-baum genennet.

Mehlbeer-baum: Ist eine art elsen, oder erlen, mit länglichen, unten weiß und wolligen, oben grün und glatten blättern. Seine blüthe ist weiß, die frucht röthlich, den kleinen mespeln gleich, sitzet an langen stielen, trauben-weise beysammen, und kan, wenn sie teig worden, gegessen werden. Im Schwartz-wald und am ober-rheinstrohm wächset er wild.

Mehlbeer-strauch, siehe Mehlbeer.

Mehl-fäßigen, oder mehl-feisigen: Werden die früchte des weißdorns oder mehlbeer-strauches genennet.

Mehl-fäßlein: Ist ein von weissem blech oder holtz rund verfertigtes geschirr, mit einem deckel verwahret, worein das mehl gethan wird; wobey sich gemeiniglich ein etwas grosser löffel mit einem stiel befindet, damit das mehl bequem heraus gelanget werden könne.

Mehl-flecke, siehe Maccaroni.

Mehl-frau: Nennet man diejenigen weiber, so auf denen wochen-märckten das klare mehl in die küchen metzen- oder kuchenmaas-weise zu verkaufen pflegen.

Mehl-händler: Heissen leute, welche mehl andern, und insonderheit denen armen zum besten, zum verkauf haben, und solches maas- metzen- oder mässelweise vor einen gewissen preis an dieselben überlassen.

Mehl-kammer: Ist bey grossen haushaltungen ein wohl verschlossenes und vor den mäusen verwahrtes gemach, worinne die mehl- und kleyen-kasten stehen. Sie soll an einem truckenen und luftigen orte dergestalt angebracht seyn, daß sie zwar von der luft durchstrichen werden kan, die fenster aber müssen einige drat-gatter vor sich haben, damit kein ungeziefer durchkommen könne. Den schlüssel darzu hat entweder die haus-mutter, oder, wem sie selbigen von ihren weiblichen bedienten anvertrauet, in verwahrung.

Mehl-kasten: Ist ein grosses von höltzernen breten oder pfosten zusammen gesetztes behältniß, worinnen das mehl zur haushaltung verwahret wird; er stehet meistentheils auf den böden, oder in der vorraths-kammer.

Mehl-motte, mehl-wurm: Ist ein braun-gelbes insect, so sich in dem mehle aufhält. Wenn man solches mercket, soll man das mehl durchsieben, und es an die sonne stellen. Mit mehl-würmern kan man die nachtigallen fangen, wie unter diesem worte zu sehen.

Mehl-sack: Sind gewisse säcke, worein das in der mühle gefertigte mehl gethan, und darinnen verwahrlich aufbehalten wird.

Mehl-stein: So wird ein gewisser feld-stein genannt, den man an einigen orten in Sachsen nach dem Chur-kreise und der Nieder-lausitz zu in einigen weinbergen findet, in dessen brauner schaale ein gewisses weißlichtes, oder vielmehr gelblichtes mehl enthalten, welches die gemeinen leute zum schweißtreiben starck einnehmen, und gute würckung davon verspüren.

Mehl-trauben: Sind ein butter-gebackenes, worzu schön mehl, milch und eyer kommen, dieses wird zum dünnen teig gemacht, welchen man durch einen etwas weiten trichter in heisses schmaltz laufen läßt. Drehet man den trichter beständig herum, so bekommt es eine gedrehete forme.

Mehl-thau: Ist eigentlich ein starcker grober nebel, oder eine von der nacht-kälte und denen morgenfrösten entstehende giftige feuchtigkeit, welche bey kalten nächten auf gras, kräuter und laub fället, und von der darüber aufgehenden sonne gerinnet oder anbäcket, oder gar wie in eine weisse spinneweбe verwandelt wird; davon das laub einläuft, viel schädliches ungeziefer an würmen und mücken ausbrütet, das gras aber, welches mit solcher scharfen materie beschmitzet ist, dem viehe übel bekömmt. Einige getrauen sich, ihn zu vertreiben, wenn sie einen rauch von mist, horn und feuchten stroh machen, daß ihn der wind durch den garten treibe. Was zarte gewächse sind, mag man sowol den mehl-thau, als den reif mit subtiler ansprengung eines frischen wassers abspülen, daß sie beyde nicht so heftig eingreifen können; es muß aber solches vor der sonnen aufgang geschehen, denn so sie einmal von der sonne beschienen sind, ist hernach die mühe vergebens.

Mehr, siehe Meer.

Meier, siehe Mayr.

Meile: Ist die distans, weite oder entlegenheit eines ortes zu dem andern, und bestehet in einer gewissen länge, die nach einem ordentlichen maas oder meilen-rad abgemessen wird. Es sind aber diese nach dem unterscheid derer länder gar mercklich unterschieden, doch bleibet man gemeiniglich bey nachfolgender vergleichung und abtheilung: Eigentlich hat dieses wort seinen namen von mille, so auf deutsch tausend

tausend heisset, weil eben bey den Römern ein milliare oder eine meile tausend geometrische schritte austruge, ein solcher schritt aber wurde zu fünf gemeinen schuhen, oder drithalb ellen gerechnet, daß demnach, wie noch heut zu tage durch gantz Italien 5000 schuhe oder 2500 ellen lang, deren vier solcher meilen ordentlich auf eine gemeine deutsche meile zu zählen. Vier ungarische machen fünf deutsche meilen aus; fünf frantzösische machen drey deutsche; zwey schwedische drey deutsche; sieben spanische machen sechs deutsche; neunzehen holländische funfzehen deutsche; zehen schottische drey deutsche meilen. Bey so gestalten sachen haben nicht nur gantze königreiche und länder ihren unterscheid in dem meilenmaas, sondern auch die provintzen und abtheilungen dererselben selbst bedienen sich nicht durchgängig einerley meilen, dahero in denenselben bald durch gewohnheit, bald durch andere umstände gar unterschiedene längen und meilen gehalten und eingeführet werden; also ist in denen vorigen zeiten ebenfalls in hiesigen sächsischen landen ein mercklicher unterscheid in denen meilen gewesen, davon viererley arten bekannt sind, die hieselbst in observantz gekommen, davon die erste die uralte grosse sächsische meile von 60 gewenden, jedes gewende zu 60 ruthen, thut 3600 ruthen, welches, da die ruthe zu sieben und eine halbe elle gerechnet wird, 27000 ellen beträgt. Die andere, so in jagd-sachen üblich gewesen, wurde in 21 lange tücher abgetheilet, jedes tuch zu 175 doppel-schritten, ein schritt zu drey schuh oder anderthalbe elle, der doppelte aber zu dritthalber elle gerechnet, welches auf eine meile 9187 und eine halbe elle austrägt; die dritte, des churfürsten Augusti höchstseligst glorwürdigsten andenckens constituirte geographische meile, derer 15 auf einen grad gehen, die in 1500 ruthen bestehen solte, die ruthe zu 8 dreßdner ellen gerechnet, welches 12000 dreßdner ellen ausmachet. Da aber in gewissen streitigkeiten zwischen ritterschaft und städten, sonderlich die brau- und schenck-nahrung betreffend, keine von gedachten meilen zu rechtmäßiger entscheidung solcher gerechtsamkeiten beständig angenommen werden wollen, indem die eine meile allzugroß, die andere aber noch zu klein gewesen, und doch gleichwol, da die städte, wenn ein rittersitz, adelich haus oder dorf ihnen so nahe und in der meile gelegen, das jus prohibendi gehabt, ein gewisses maas darzu zu constituiren nöthig gewesen: So hat endlich die hohe landes-obrigkeit gleichsam eine mittel-meile zu den geschwornen ausmessungen der meilen, jedoch nur in diesem gedachten passu angeordnet, also, daß 2000 ruthen, jede zu 8 dreßdner ellen gerechnet, zu dergleichen meilen genommen werden solten, welches 16000 ellen austräget, und nach dieser letzten grösse der meile sind auch, auf allergnädigsten königlichen specialen befehl, die vor einigen jahren durch die sächsischen lande angeordnete steinerne wegweiser und meilen-säulen gesetzet worden.

Meilen-säulen in Sachsen: Sind aufgerichtete steine, woran die örter und meilen verzeichnet. Sie sind in vier classen eingetheilet, die der grösse und zierrathen nach unterschieden sind. Die größten stehen vor den thoren der städte auf einem viereckigten postament, und präsentiren in quadrat eine pyramide. Oben siehet man das königl. pohlnische und chur-sächsische wappen, und unten ein post-horn. Die örter von einer stadt zur andern sind nach den stunden genau abgemessen, eingeschlagen und schwartz gezeichnet.

Meineid: Ist ein solches verbrechen, da man, vermittelst eines cörperlichen eides, vorsetzlicher weise eine sache vor wahr ausgiebt, welche doch falsch ist, und dadurch, oder auch, daß man seinem mit gutem bedacht gethanen eide nicht nachkommt, GOtt, den man zum zeugen und rächer angerufen, und menschen, die man solcher gestalt zu hintergehen suchet, beleidiget.

Meise, oder maise: Dergleichen vögel sind von unterschiedlichen gattungen, so sich in der farbe unterscheiden lassen, deren hier sechserley derer hier zu lande bekanntesten arten angeführet werden: 1) Die pick- groß- kohl- oder spiegel-meise, ist die grösseste und schönste unter diesem geschlechte, hat einen schwartzen schnabel und dergleichen kopf, zu beyden seiten aber ist dieser schön weiß; gleich wo der hals sich anfängt, kommt eine farbe, die weder grün noch blau aussiehet, sondern ist das mittel von beyden farben, spielet jedoch mehr grün, als blau, und reichet dem gantzen rücken hinab, bis zum schwantze, wird aber vor dem schwantze etwas heller. Dieser hat oben auf eben die farbe, wird aber zuletzt hinaus etwas dunckel und schwärtzlich. An der kehle fängt sich ein schwartzer strich an, der zwischen denen zu beyden seiten sich befindenden schön hoch-gelben federn, bey denen männlein bis unten hinaus zum schwantz sich erstrecket, und fingers breit ist. Die flügel haben eben solche grün-blaulichte federn, darunter, gleichwie im schwantze, zwey weisse befindlich, die füsse aber sind blau. Das weiblein ist dem männlein durchgängig, bis auf den strich am bauche gleich, der nicht so breit, sich auch nicht bis zum schwantze erstrecket, wie bey erstern; also hieraus das

das weiblein vor dem männlein kenntlich wird. Dieser vogel hat viel federn, wird, nachdem er gerupft, sehr klein, ist jedoch am leibe wohl gestaltet, und besitzet einen harten schnabel, mit dem er das gewürme zwischen laub und rinde heraus langet, und dem menschen bald die hand blutig hauen kan. 2) Die blau-meise, mehl-meise, auch pimpel-meise, siehet am kopfe blau aus, wo die kohl-meise schwartz ist. Auf dem rücken hat sie blaulichere federn, auch nicht einen so schönen gelben hoch-färbigen unterleib, als die pick- oder kohl-meise; die flieg- und schwantz-federn aber sind überaus schön blau; in der mitte des bauches gehet zwar auch ein blauer, wie bey jener ein schwartzer strich durch, der nicht so breit, als der andern ihrer, und bis zum schwantze reichet. Ihre leibes-grösse ist gar gering, dennoch mit schnabel, füssen und andern gliedern sowol, als die kohl-meise versehen; das weiblein ist iedoch nicht so hoch-färbig, als das männlein, mithin leicht zu erkennen, wenn beyde gegen einander gehalten werden. 3) Die wald- oder holtz-meise, hat gleichfalls einen schwartzen kopf und weisse backen, wie die kohl-meise, das weisse aber ist nicht so hell, sondern gleichsam, als wenn es kothig wäre, das schwartze gehet, gleich als ob sie einen ring um den hals hätte, nur bis an die kehle; brust nebst bauch sind dunckel-weiß, der rücken und die flügel dunckel-grau, und am ende der flieg-federn finden sich, wie bey dem baum-säcklein und stieglitzen, weisse pünctlein, welche man nur siehet, wenn die flügel ausgebreitet werden. Das weiblein gleichet gäntzlich dem männlein, beyde sind fast kleiner als die blau-meise, und wie diese mit schnabel, füssen und kräften begabet. 4) Hanf- oder schwartz-meise, hat, wie vorgedachte, einen schwartzen kopf, von welchem sich aber kein ringlein um den hals herum ziehet; die backen und der gantze unterleib ist auch dunckel-weiß, iedoch etwas heller, als bey der wald-meise; der rücken, schwantz und flügel aschen-farbig und etwas bräunlich, welche letztern aber ohne pünctlein sind. Sie hält sich zur kohl-meise im land-holtze, und besitzet anderer meisen eigenschaften. 5) Kupf- schopf- oder haubel-meise, ist von gleicher grösse, als die holtz-meise, hat auf dem kopf ein kleines spitziges kuppgen von blau und weiß-gesprengten federn, und der vordere theil, von dem schnabel an bis an solche kuppe, ist von gleicher farbe, auch ist der kehle etwas von solcher farbe mitgetheilet; übrigens ist der unterleib bis zum schwantze dunckel-weiß, und der rücken samt denen flügeln und schwantz-federn sind maus-farbe. Das männlein und weiblein dieser art meisen sind nicht zu unterscheiden. sie haben mit denen andern gleiches wesen gemein, und halten sich zu der holtz-meise. 6) Schnee-meise, mehl-meise, oder pfannen-stiel, die andere aber zahl-schwantz, auch berg-meise nennen, ist die kleinste unter allen, hat aber den längsten schwantz, und einen gantz weissen kopf, über dessen augen gleichwie an dem kinnbacken schwärtzlichte strieflein befindlich. Der rücken ist auch mit braun und schwartzen fleckgen, darunter etwas weisses hervor scheinet, überzogen, und die flügel sind gleich also; die sehr langen schwantz-federn aber sind meistens schwärtzlich, und nur mit zweyen weiß-gestriemten federn vermischet. Sie ist an grösse dem zaun-könig gleich, bauet ein grosses nest von moos und federn auf starcke äste der bäume, darein sie ein kleines löchlein, zu welchen sie kaum hinein kriechen kan, um warm zu sitzen, machet. Derer meisen aufenthalt ist in wäldern und gärten; sie streichen oder fliegen zu hunderten mit einander, trennen sich iedoch öfters, wiewol eine species mehr als die andere. Einige arten brüten auf bäumen, einige in löchern, und legen 10, 12, auch mehr eyer, bringen solche auch alle aus, welches, und daß so ein kleines vögelein so viel eyer bedecken und ausbrüten kan, höchlich zu verwundern. Dieses geschiehet im jahre zweymal, sonderlich, wenn sie das erstemal um die eyer oder jungen gebracht werden, dahero denn auch ihre so grosse vermehrung entstehet, und sie im herbst sehr häufig gefangen werden. Die meisen geben keinen gesang von sich, wie andere vögel, lernen dergleichen auch nicht durchs vorpfeiffen, weil sie ungeschickt sind; sondern schreyen, wie es ihnen die natur gelehret. Sie baden sich im wasser, fressen gewürme, raupen, heuschrecken, hanf, semmel in milch geweicht, und tragen ihren jungen das geätz im schnabel zu.

Meisen-fang: Unter allen arten des vogel-fanges ist keine lustiger anzusehen, als diejenige, wodurch man die meisen berücket, welches auf unterschiedliche weise geschiehet. Zuförderst aber ist hierzu eine hütte nöthig, die nach beschaffenheit des ortes, entweder im wald auf der erden, oder daselbst in der höhe, auf 3 nicht weit von einander stehende grosse bäume, oder auch unweit einem fliessenden wasser, wobey viel weyden anzutreffen, zu erbauen. Die erste auf dem erdboden wird am bequemsten rund, in der breite, oder über den diameter, 6 ellen weit, also angeleget: Erstlich werden pfäle nicht weit von einander eingeschlagen, und mit grünen sträuchern sehr dichte, damit man nicht durchsehen kan, einge-

eingeflochten, darauf so denn eine dergleichen decke zu liegen kommen muß, gegen süd-osten aber wird die thür zum aus- und eingehen angeleget, und wenn ein wind-ofen hinein gesetzet werden soll, muß solche hütte inwendig mit bretern ausgeschlagen seyn. Nach dem morgen, oder gegen des vogels zuge zu, läßt man ein guck-loch und etliche löcher an seitenwänden, da hinaus die kloben gestecket werden, besonders aber müssen grüne bäume um die hütte stehen, weil die meise diese mehr, als die dürren, besuchet. Eine art, die meisen zu fangen, geschiehet vermittelst eines instruments, das ein kloben heisset, und also verfertiget wird: Es werden zwey stäbe von festem holtze, jeder dritthalben fuß lang, also zusammen gefüget, daß sie einem starcken spanischen rohre, welches an einem ende etwas dünner, als an dem andern ist, gleichen, müssen aber inwendig durch einen subtilen ausziehe-hobel zwey schärfen erhalten, die so accurat passen und einkneippen, daß sie ein haar fassen, und solches nicht gantz darzwischen heraus gezogen werden kan, wenn man die stäbe zusammen drücket. Am dicken orte der stäbe wird in der mitte, oder von der breiten seite, so viel herausgeschnitten, daß bey deren zusammendrückung sich die dünnern enden von einander geben, und gleichsam ein schnabel-eisen, womit ietziger zeiten die haare aufgekreuselt werden, vorstellen. Gleich über dem ausgeschnittenen wird ein loch gebohret, und ein höltzerner nagel durchgesteckt, welcher beyde stäbe in ihrer geraden gleiche erhält, damit nicht eines von dem andern weichen, noch sich schieben kan; hierzu muß nun auch eine höltzerne hülse gefertiget werden, die so weit ausgehöhlet ist, daß sie, über des klobens dickes ende gestecket, diesen zusammen drücke, damit er sich vorne heraus am dünnern orte anderthalben zoll aus einander giebet. Sodenn bohret man vier zoll lang von ietztgedachtem ende des klobens ein loch, von diesem 7 zoll lang wieder eines, und über ietziges 8 zoll weiter das dritte loch. Durch das erste loch wird von bindfaden oder vierfach geflochtenen zwirn ein schnürlein, an dessen ende ein knoten vorgemacht, gezogen, und mit einem höltzernen nagel also befestiget, daß der kloben auch zusammen schliessen kan; das andere ende von diesem schnürlein wird durch das folgende loch ebenfalls wie durchs erste gezogen, und auf der seite befestiget, da vorher ein klein beinern ringlein daran gemacht worden, an welches das andre schnürlein angebunden wird, welches bis zum dritten loche reichet, wodurch es, wie das erstere gestecket und befestiget wird, nachdem vorher ebenfalls ein ringlein daran gehangen worden. An dieses wird wieder eine schnur gebunden, die bis an die hülse reichet, woran eine schleife von leder befestiget, darein man mit 2 oder 3 fingern greifen kan. Die schleife wird auch so eingerichtet, daß, wenn ich die finger in derselben habe, mit dem daumen unten an der hülse vorhalte, und an der schleife und schnur ziehe, der aufgespannte kloben sich zusammen geben muß: Wenn aber der kloben nicht gebrauchet, sondern verwahrlich beygeleget wird, nimmt man die hülse vom dicken ende ab, und steckt sie an das dünnere, damit der kloben sich nicht wirft und unbrauchbar werde. Ferner gehören hierzu auch ein paar pfeifgen, welche am besten aus dem knochen des fisch-reyhers, oder gänse-flügels von dritthalben zoll länge zu fertigen sind. In der mitte dergleichen knochens wird ein loch, und inwendig ein kern von wachs davor gemacht, nahe am ende aber muß noch ein loch seyn, dadurch man mit dem finger den zweyfachen ton, wie die meisen haben, angeben kan. Etliche dräterne bauer, um lock-meisen dahinein stecken zu können, sind auch nöthig, weil die meisen die höltzernen bauer zernagen. Die zeit zum meisen-fangen gehet um Egidi an, und der beste zug ist auf creutz-erhöhung, wiewol auch eine ziemliche zahl dieser vögel den gantzen winter hindurch hier bleibet. Wenn nun der zug angehet, so muß man frühe mit anbrechendem tage schon in der hütte seyn, die kloben auffspannen, und zu denen löchern aus der hütte bis an die hülse hinaus stecken. Unter denen kloben auswendig an der hütte werden die bauer gehangen, darein der vogelsteller nachmals lock-meisen stecket: Vor die kloben wird ein stock, der oben eine gabel hat, jedoch etwas niedriger, als diese liegen, gestecket, an den spitzen soll eine krumm gebogene steck-nadel an einem stück zwirns-faden angebunden, und am stock ein bind-faden feste gemachet seyn, welcher in die hütte gezogen wird, woran die ruhr- oder rohr-meisen angebracht werden. Um nun diese, weil man sie aufangs nicht gleich hat, zu erlangen, bindet man einen fuchs-schwantz an einen stock, pfeiffet fleißig auf der pfeiffe, die locket sie heran, und wenn solche bey der hütte angekommen, fähret man mit dem angebundenen fuchs-schwantze schnell zur hütten-thüre hinaus, ziehet ihn aber auch bald wieder zu sich herein, worauf die meisen, so bald sie dieses gewahr werden, ihrer angestammten neugierigkeit nach, sehen wollen, wo der fuchs-schwantz geblieben, setzen sich demnach auf die kloben, die ziehet man so gleich zusammen, und zurücke in die hütte, fängt sie also an zehen und klauen der füsse, und

und stecket die zu erst gefangenen theils in die bauer, theils hänget man sie an die lock-ruthen, wenn ihnen die gebogene steck-nadel durch den schnabel geschiesset worden. Sind nun lock-vögel vorhanden; so gehet der fang gut, indem sie es bald melden, wenn ihres gleichen gezogen kömmt, darbey das locken mit der pfeiffe vieles hilft. Buschen denn welche an, rühret man die am ruhr hangende meisen, sie mögen todt oder lebendig seyn, da denn diesen die angefusseten zu hülfe kommen wollen, sich auf die kloben setzen, und also hiermit erzehlter massen gefangen werden. Je mehr die gefangenen schreyen, je mehr setzen sich von denen noch vorhandenen auf die kloben, und siehet man öfters auf einem 5 bis 6, manchmal auch nur 2 bis 3. Fliegen die meisen starck, können 3 bis 4 personen auf diese art in einem vormittag 8, 10 und mehr schock fangen; anbey kan der kloben-fang durch den so genannten

Meise-tantz, wenn man diesen darneben errichtet, verbessert werden. Solcher tantz nun, darzu jedoch mehr arbeit und leute gehören, wird bey der nur beschriebenen hütte also angeleget: Man stecket 4 stangen, jede zu 4 und einen halben fuß länge, die oben gabeln haben, 12 schritte von der hütte quadratweise in die erde, und beleget 3 seiten mit dünnen stängelgen, die seite aber nach der hütte zu bleibet offen. Hierzu müssen 2, 3 schock sprenckel vorräthig gefertiget seyn, die werden alle dergestalt an die stängelgen gehangen, daß der eine mit seinem stell- oder klipp-holtze inwendig, der andere auswendig komme. Mitten in dem meise-tantze, oder zwischen denen sprenckeln, stecket man einen langen stock, der eine gabel hat, woran 2 meisen zum ruhren (wie schon bey dem kloben-fang gemeldet, angemachet werden. Wenn nun der fang angehen soll, muß man früh vor tage anfangen, die sprenckel aufzustellen, die lock-meisen in die hütte und auf den tantz zu setzen, anbey eine gute parthie stell- oder klipp-höltzer vorräthig haben, daß 3 und 4 personen bey glücklichen fang ungehindert arbeiten, und die vorhandenen globen zugleich auslegen können; auf das rufen derer lock-meisen und fleißige pfeiffen fliegen so denn die in der freyheit seyenden meisen herzu, und buschen an, nach dessen erfolg rühret man an der ruhr-ruthen, welches die meisen genau besehen wollen, setzen sich demnach auf die stell-höltzer derer sprenckel, und werden hierdurch an den füssen gefangen.

Meisen auf dem leime und der leyer zu fangen, kan bey vorher beschriebener hütte, oder nur einer von grünen reisern zusammen gemachten, also veranstaltet werden: Man schlägt zwey 6 fuß lange pfäle vier ellen aus einander, in welchen oben grosse löcher durchgebohret sind, machet so denn eine waltze eines guten arms starck, mit zapfen an beyden enden, die in die löcher der pfäle also passen, daß sich die waltze drehen lässet. In die waltze werden 8 zoll weit aus einander löcher also gebohret, damit 2 und 2 übers creutz kommen, worein ungeschälte haselne stöcke von 3 fuß länge gestecket werden können. In diese werden 2 paar kleine löcher 2 zoll weit aus einander so, daß ein paar etwas drunter, denen andern gegen über stehen, in solcher ordnung gebohret, damit die leim-ruthen vom andern gegen über seyenden stocke nicht berühret werden. Hierzu macht man leim-ruthen von 9 zoll länge und eines tobacks-pfeiffen-rohrs stärcke, an einem ende zum einstecken in die gedachten löcher spitzig. In die waltze wird ein höltzerner nagel geschlagen, daran eine doppelte leine also befestiget wird, daß die eine, wenn sie aufgewickelt, im anziehen die waltze drehet, und sich ab- die andere aber aufwindet. Nach dieser verrichtung setzet man sich in die hütte, pfeiffet fleißig, rühret die ruhr-ruthen, welche gleichfalls gedachter massen besorget seyn müssen, worauf die meisen bald ankommen, und auf die leyer fallen, die auch, wenn solches nicht nach wunsch geschehen solte, gedrehet werden muß, welches viel helfen wird. Weil nun die meisen öfters mit denen leim-ruthen von der leyer fallen, ist nöthig, unter dieser, gleich wie unter dem meisen-tantz, das gras abzuschneiden, und alles rein abzukehren, auch um die leyer herum ein dichtes zäunlein zu fertigen, damit die vögel nicht weg- und sich verkriechen können. Sowol andere kleine vögel, als auch die

Meise wird ferner mit dem kautz und der leim-stange also gefangen: Der kautz oder stein-kautz ist das beste mittel zum meisen-fang, den zu erlangen, muß man vor die gemäuer und thürme, da sich dieses thier aufhält, schleiffen von pferde-haaren oder leim-ruthen legen, darinnen sie sich beym aus- und einfliegen am morgen und abend fangen. Die leim-stange hierzu muß glatt, lang und mit löchern durchbohret seyn, darein die leim-ruthen gestecket werden, und wenn dieses geschiehet, ist zu beobachten, daß zwar auf allen seiten der stange leim-ruthen stecken müssen, jedoch nicht eine dichte und gerade über der andern. Ferner muß man noch eine glatte stange haben, worauf oben ein rundes scheiblein gemachet, und der kautz aufgebunden wird. Mit diesem zeug ziehet der liebhaber des vogel-fangs aus in die büsche oder wälder, stecket die stange mit dem kautze

an

an einem bequemen orte auf, und stellet die stange mit denen leim-ruthen darneben. Wie nun alle vögel das eulen-geschlechte sehr verfolgen; alsobald fangen die, darnach der vogel-steller strebet, wenn ihnen der auf die stange angebundene kautz vor die augen kömmt, an zu schreyen und ihn zu verfolgen, fliegen nach dem kautz, an dessen behältniß sie kein anhaltens haben, dahero sie sich auf die leim-ruthen setzen, und kleben bleiben. Will an einem orte der fang nicht nach verlangen glücken; so nimmt man die stangen, gehet damit weiter, und stecket solche auf, wo mehrere hofnung zu einem guten vogel-schmauß vorhanden.

Meisen-hütte, siehe Meisen-fang.

Meisen-kasten: Ist eine art des kinder-spiels. Sie nehmen eine alte schindel, schneiden sie in der mitte entzwey, und machen daraus ein kästgen. Das eine theil giebt den fußboden darzu, das andere den deckel. Auf den boden stecken sie höltzer in die vier ecken, auf solche schrencken sie hollunder-äste, bis es einer quer hand hoch wird, und machen den deckel mit faden an, stecken in der mitte des bodens ein holtz, so ist der kasten fertig. Soll nun damit gestellet werden, so nehmen sie ein dünnes reis von 3 zäckgen, und binden es zusammen, streuen in den kasten kürbs-kerne oder geschälte welsche nüsse, besestigen ihn auf einem baume, und stellen ihn mit einem finger langen höltzgen auf. Wenn nun die meisen die nüsse sehen, springen sie auf das stell-holtz, wodurch der deckel über sie fällt.

Meißnischer gulden, siehe Gulden.

Meister-essen: Muß derjenige, so zum meister gesprochen worden, dem gesammten handwerck geben, und ist nach beschaffenheit derer bey denen zünften eingeführten gewohnheiten unterschiedlich.

Meisterstück: Bestehet bey denen handwerckern, die aus dem gesellen- in den meister-stand treten wollen, in einigen derer schweresten und künstlichsten stücken ihres handwercks, welche sie zum beweis, daß sie ihr handwerck verstehen, vorher zur probe machen, solche von denen alt- und ober-meistern besichtigen, derer darinnen befindlichen fehler halben bestrafen, auch wol gar abweisen, und zu besserer erlernung ihres handwercks müssen verweisen lassen.

Meister-wurtz, käyser-wurtz, magdstrantz, astrantz und ostritz genannt: Ist eine pflantze mit einer rosenförmigen dolden weis wachsenden blume, so aus verschiedenen blättlein bestehet, die zuweilen hertzförmig, zuweilen aber gantz sind, im kreis stehen, und am kelch bleiben. Dieser wird hernach zu einer frucht, die aus zweyen platten fast oval-runden, etwas gestreiften, und mit einem rand versehenen saamen-körnern bestehet, so gemeiniglich ihre decke fallen lassen. Diesem ist noch hinzu zu setzen, daß die blätter geflügelt, und ziemlich groß sind. Die wurtzel ist knotigt, wie die natter-wurtz oder theriac-kraut, etwa eines fingers dick, auswendig grau oder schwartz-braun, inwendig aber blaß-gelb. Sie giebt einen zähen gelben saft, welcher, wie die wurtzel, eines sehr hitzigen und scharfen geschmacks, also daß er stärcker als der pfeffer auf der zunge brennet. Die blätter sind saat-grün, und vergleichen sich der bären-klaue. Der stengel ist klein und schmal, wie am dill-kraut, auf die anderthalb ellen hoch. Die gantze staude hat einen sehr starcken geruch. Es sind dieses gewächses dreyerley arten, nemlich die gemeine meister-wurtz, die schmal-blätterige pyrenäische, und gröste meister-wurtz auf den alpen. Die erste wird in den gärten gezogen, entweder durch den saamen, oder theilung der wurtzel, und liebet feuchte orte. Will man diese pflantze durch neben-schossen vermehren, so muß man ihre wurtzel um Michaelis theilen; diese wird allein zur artzney gebrauchet, und im frühling gesammlet. Sie hat eine wärmende, trucknende, öfnende u. zertheilende kraft, treibet den schweiß und harn, widerstehet dem gift, auch toller und giftiger thiere bissen; stärcket das haupt, magen und brust; tödtet die bauch-würme; dienet wider den schlag, gicht und fallende sucht; vertreibt das dreytägige fieber, die colic, gelb- und wassersucht, und hilft allen erkalteten gliedern wieder zu ihrer wärme. Im munde gekäuet, reiniget es das haupt von den flüssen, und vertreibt den stinckenden athem. Destillirtes meister-wurtz-wasser erwärmet den erkälteten magen. Ein halbes quentlein gestossener meister-wurtz vor ankunft des viertägigen fiebers in weissen wein eingenommen, und etliche mal wiederholet, vertreibt es, doch muß der leib vorher wohl gereiniget seyn. Die essentz von meister-wurtz mit branntewein abgezogen, und 20 tropfen in einem gebrannten wasser genommen, zertheilet die winde, grimmen und bauch-weh, löset den schleim von der brust, verhütet den schlag, und reiniget die nieren von sand und schleim. Gedörret und zu pulver gestossen, und davon 30 bis 40 gran schwer etliche mal in weissen wein eingegeben, dienet wider allen gift und giftiger thiere bissen. Man macht auch aus der gedörreten meister-wurtz, samt dem kraut, wenn es in saamen gehet, ein ziemlich flüchtiges öhl, davon man 2, 4 bis 6 tropfen eingeben kan, es ist zu allem gut. Wurtzel und blätter, wenn sie in wein gesotten werden, haben mit der

essentz gleiche würckung. Die zwey andere sorten werden um der veränderung willen in den kräuter-gärten gehalten, aber zur artzney nicht gebrauchet. Denn da die pflantzen einem garten eben keine grosse zierde geben, so gönnet man ihnen selten einen platz, können aber wie die erstern gezogen werden, und sind eben so dauerhaft.

Melancholie oder schwermüthigkeit: Diese setzet diejenigen, welche davon befallen werden, in tiefe traurigkeit, in fürchterliche vorstellungen, in seufzen und weinen, wenigstens in ängstliches beginnen. Es fliehen solche leute die gesellschaften, und suchen dargegen die einsamkeit, daher verstecken sie sich vielmal in denckle und abgelegene winckel. Es wird ihnen das leben beschwerlich, daher sie auch nicht selten hand an sich selber legen, und sich umbringen, wenn anders ihnen raum darzu gelassen wird. Weil nun dieses ein gar elender zustand ist, welchem sonderlich diejenigen unterworfen, so am malo hypochondriaco laboriren, oder darzu starck aufgeleget sind, und sich leicht durch unfälle von aussen, als verlust des vermögens, der ehren-stellen, absterben der ihrigen, so ihnen lieb gewesen, und auf andere weise mehr, darein stürtzen, auch sehr schwer zu heben ist, und lange zeit erfordert wird, bevor etwas kan bewircket werden; so muß derjenige medicus, welcher sich hier der cur unterziehet, mit grosser gedult angethan seyn, um sowol den patienten und dessen beginnen zu vertragen, und ein vertrauen gegen sich bey ihm zu erwecken, als auch in der medication am fleisse nichts erwinden zu lassen. In der melancholie und raserey wird als ein herrliches haus-mittel von vielen die molcken-cur angerathen und vorgeschlagen, sonderlich von der ziegen-milch, wenn solche mit engel-süß und wermuth abgekochet werden, 14 bis 15 tage lang an einander, jeden tag 4 pfund getruncken. Aeusserlich aber rühmet der grosse Hofmann die gemeinen wasser-bäder sehr hoch, weil dadurch das krampfigte wesen im unterleibe gehoben und das geblüte in freye circulation gesetzet wird.

Melanzan-melanzen-äpfel, solan-äpfel, toll-äpfel: Ist eine art von liebes-äpfeln, nimmt den kopf ein, und machet gleichsam tumm und toll. Es giebt deren zwey arten; die erste heisset mala insana, wächset auf einem nicht allzuhohen stengel, daran die blätter breiter als eine hand sind, und lange dicke stiele haben. Die blüthen sind röslein mit vielen spitzen, weiß oder purpur farbig, darauf länglichte früchte, dicker als eyer, dicht und glatt, von farbe grünlich, purpurfarbig, erfolgen, die gelinde anzufühlen, voll weissen und sehr saftigen fleisches sind. Die andere sorte wird genennet: Melongena fructu incurvo, oder Solanum pomiferum fructu incurvo, und ist von voriger in dem stück unterschieden, daß ihre frucht gantz krumm und bucklicht wächset, und schier wie eine gurcke siehet, gelb oder aschen-grau, oder purpurfärbig. Die Egypter, Italiener und andere richten sie auf unterschiedliche art zum essen zu, und geniessen solche als eine gute speise; sie mögen aber zugerichtet seyn, wie sie wollen, so behalten sie doch von ihrer natur und eigenschaft etwas bey sich, denn auch der name mit sich bringet, daß sie so gar gesund nicht seyn können, also viel besser ist, daß man sie meide, nicht gebrauche, und also ausser gefahr bleibe. Die pflantze des toll-apfels und die frucht selbst führen viel öhl und phlegma, wenig saltz. Pflantze und frucht äusserlich aufgelegt, sind dienlich in entzündung wider den krebs und brand.

Melcken: Dieses ist bekannter massen eine hand-arbeit derer dazu bestimmten mägde auf dem lande, da sie die milch des melck-viehes mit den fingern aus den eytern drücken. Die kühe werden in langen tagen dreymal gemolcken, nemlich des morgens, ehe man sie austreibet, zu mittage und abends, nachdem sie wieder von der weide gekommen. Um und nach Egidi aber höret das mittag-melcken auf, weil der hirte alsdenn später austreibet, und den übrigen gantzen tag mit dem vieh auf der weide bleibet. Im winter werden sie auch nur zweymal gemolcken, zu früh und nachts, bis sie wieder nach lichtmeß im frühling ausgetrieben werden. Eine sorgfältige haus-mutter muß zum öftern unvermuthet beym melcken sich einfinden, damit die mägde, welche oft über ihrer arbeit einschlummern, in beständiger furcht gehalten werden, als die vielmals mit dem lichte unglück anrichten; auch sollen die mägde zur zeit ihrer reinigung nicht zum melcken gelassen werden, daher die Schweitzer nicht gestatten, daß eine weiber hand dazu komme. Die tragenden kühe melcket man bis sie entlassen, alsdenn stellet man das melcken ein, und melcket sie nicht eher wieder, als wenn sie gekalbet, und die kälber abgesetzet oder verkaufet worden. Wenn die kühe gekalbet, soll man sie sauber ausmelcken; die milch aber nicht zum essen oder andern sachen verbrauchen, sondern sie über das kühfressen giessen, und solches damit einweichen. Hernach soll man sie nicht mehr melcken, weil die milch anfänglich dick und unrein ist, und das kalb dieselbe zur nahrung brauchet, bis 4 oder 5 wochen vorbey, und sie ihres kalbes wieder los worden ist. Diejenige milch ist vor die beste und gesundeste zu halten,

ten, bey welcher folgende umstände anzutreffen: 1) Muß sie von gesunden vieh seyn. 2) Von solchem, das nicht zu jung, noch zu alt. 3) Die eine gute und gesunde weide haben, weil selbige der milch einen guten geschmack giebt, und ist daher die bergweide den thälern vorzuziehen. 4) wie auch die sommer- und frühlings- milch der im herbst und winter. 5) Die von gutem geruch, süssem geschmack, weisser und etwas gelblichter farbe. 6) Die weder zu dicke noch zu dünne. 7) Die nicht alsobald von einer kuh, da sie gekalbet, genommen worden. 8) Die entweder bald nach dem melcken wärmlich getruncken oder abgesotten wird, denn diese ist nicht so blehhaftig. Die schaafe melcket man, wenn ihre lämmer abgesetzet sind, des tages dreymal bis auf Bartholomäi, von dar aber melcket man sie nur zweymal bis auf Crucis, wiewol die schaafe nicht aller orten gemolcken werden; die schaaf-milch ist unwidersprechlich geringer als die kuh-milch, macht auch leichter verstopfungen. Die ziegen werden ebenfalls im sommer dreymal des tages, hernach aber nur zweymal gemolcken. Diese milch ist etwas hitziger, als die vorigen beyden, hat eine dünnere substantz, giebt weniger nahrung, geht aber geschwinde durch den leib. Die esel werden in Franckreich, Italien und andern orten auch gemolcken, und die milch denen lungen-süchtigen zur artzney gebrauchet. Auch ist bekannt, daß viele medici ihren patienten, die mit dem podagra behaftet sind, die milch von einer jungen kuh, von der das kalb weggenommen worden, und die noch nicht wieder gerindert hat, verordnen. Der patient muß sie sehr warm trincken, und dabey gute diät halten, und nichts dabey geniessen, als milch, reiß, hühner-brühen, ungesaltzene butter mit semmel, grosse rosinen, und so ferner, sonderlich bey dem anfang der cur.

Melck-faß: Ist ein kleines von dauben zusammen gesetztes und mit reifen abgebundenes gefässe, welches die mägde unter dem melcken zwischen den beinen feste halten, und die ausgemolckene milch darinnen auffangen.

Melck-kuh, siehe Kuh.

Melck-schemmel: Heißt das kleine niedrige drey- oder vierbeinigte schemmelgen, darauf die vieh-magd unter währenden melcken zu sitzen pfleget.

Melck-vieh: Heißen die kühe, schaafe und ziegen; welche gemolcken werden können, in entgegensetzung des trocken stehenden und jungen gälte-viehes, so man noch nicht melcken kan.

Melde: Es ist dieses ein bekanntes küchen-kraut, welches in den gärten gezogen wird; hat am fuß des stengels breite blätter, die an den spitzen wie pfeile gestaltet sind, fett, und mit einem gelblichten saft angefüllet. Der stengel ist schwärtzlicht, und schiesset drey bis vier ellen in die höhe, an welchem viele kleine äste hervor kommen, auf welchen der saame, gleich der kresse, wiewol viel grösser, wächset. Die blume hat keine blätter, sondern bestehet aus vielen fäserlein, die aus einem fünf-blätterigen kelch hervor wachsen. Der stempfel wird hernach zu einem saamen, der glatt, rund und in den kelch eingeschlossen ist, welcher zu einer blätterigen capsel wird, in der zwey sorten von saamen enthalten sind. Die der kräuter recht kundige zählen der arten dreyzehenderley, und werden davon einige zu hecken in den gärten gebrauchet. Insgemein aber theilet man dieses kraut in die zahme und wilde melde. Die erstere heißt eigentlich garten-melde, und wird wieder in die weisse und rothe geschieden. Die weisse gartenmelde sowol als die rothe sind, in fleisch-brühe gekocht, nicht unangenehm zu essen. Man säet den saamen theils im herbste, theils auch im frühlinge bey zeiten in ein fettes und mit gutem pferde-mist gedüngtes land, und wächset in vierzehn tagen das kraut so starck, daß es in der küche zu brauchen ist, wird aber hernach auch geschwinde alt. Der saame will nicht dicke, sondern weit von einander gesäet seyn. In den monaten Junio und Julio bekömmt es seine blüthen, und braucht keiner andern wartung, als daß es vom unkraut fleißig gereiniget, und zuweilen begossen wird. Es ist dieses kraut zur speise dem magen nicht gar zu verdaulich. Der saame aber dienet vor das überlaufen der galle, wider die verstopfung der leber, und reitzet zum brechen, muß aber nur starcken leuten gegeben werden. Das kraut, sowol gesotten als rohe, wenn es auf die geschwüre und blut-beulen geleget wird, öfnet selbige, erweichet und öfnet den leib. Der saame, in honig-wasser eingenommen, heilet die gelb-sucht. Die wilde oder wald-melde wird unter die erweichende artzneykräuter gerechnet, und davon die blätter und der saamen, die kleine breite und stinckende wald-melde aber gar nicht gebrauchet wird.

Melden, sich melden: Wenn ein alter hirsch einen menschen oder sonst was merckt, so läßt er sich mit einem lauten ruf hören. Dieses heißt in der jäger-sprache: Der hirsch meldet sich.

Meliloten, siehe Stein-klee.

Melisse, melissen-kraut, citronen-melisse, citronenkraut, winter-melisse, bienen-kraut, bienen-saug, honig-blum, hertz-kraut, mutter-kraut, immerblatt, iwen-blatt, citronen- und wantzen-kraut,

 melissa,

melisse, ist ein bekanntes garten-gewächse; es scheuet keine kälte, und nimmt mit gemeiner garten-erde verlieb, wächset sowol an schattigten als sonnichten orten, verlanget zu warmer sommer-zeit unterweilen begossen zu seyn. Wird durch zerreissung der wurtzeln, wenn es neben-schösse getrieben, oder durch anhängung derer spalt-töpfe um Johannis, welches die beste zeit ist, also fortgepflantzet. Man machet einen einschnitt an einen knoten, stecket zwischen den spalt ein kleines höltzlein, damit sich der schnitt in etwas von einander giebt, sencket den zweig in den mit guter erde gefüllten spalt-topf ein, begiesset ihn alsobald, worauf er binnen zwey monaten wurtzeln schlagen wird, und sodenn versetzet werden kan. Das kraut ist zweyerley geschlechts: Das eine ist das zahme, oder garten-melisse, von starcken garstigen geruch, wie die wand-läuse, daher es auch wantzen-kraut genennet wird; das andere ist das wilde und rechte melissen-kraut, braun-grün, und gleissend von farbe, von sehr lieblichem geruch, als wie citronen, und vom geschmack ein wenig scharf. Die blätter kommen zwischen den stengeln und zweigen heraus, und machen daselbst ringe, die doch nicht gantz rund um den stengel gehen: Sie sind klein, als wie ein rachen gebildet, sehen weiß und röthlicht aus, tragen saamen, der mehr rund als länglicht aussiehet. Die wurtzel führet viel öhl und sal essentiale bey sich, das kraut aber stärcket haupt, hertz, mutter und magen; wärmet, trucknet, reiniget, besänftiget die schwartze galle, vertreibet das schrecken, betrübniß oder melancholey. Aeusserlich braucht man es in mutter-bädern, vergifteten stichen oder bienen-wespen, scorpionen, und wider die tollen hunds-bisse. Ein umschlag von dessen blättern heilet die gicht-schmertzen. Die frühlings-blätter, unter den salat gemenget, stärcken den magen, und reinigen das geblüte. Melissen-wein reiniget die mutter, macht fruchtbar und erleichtert die brust. Paracelsus macht ein groß geheimniß aus dem melissen-wein in der engbrüstigkeit. Ein pflaster aus frischen melissen-blättern und saltz gemacht, zertheilet die angewachsenen kröpfe, reiniget und säubert die wunden, und lindert die schmertzen der glieder. In den apothecken hat man davon das destillirte wasser, conserv-spiritum, essentz, öhl und saltz. Die bienen vergnügen sich am meisten darauf, und saugen die beste materie zum honig daraus, dahero es auch die zum theil obbenannte benennungen, und gantz gewiß, wie hier nur einiger massen gedacht worden, seinen besondern nutzen hat.

Melissen-conserv, melissen-zucker: Man nimmt die blumen und schneidet solche gantz klein, und vermischet sie mit gleich so viel, oder zwey oder dreymal mehr geriebenen zucker, und alsdenn zur conserv gemacht, ist eine besondere hertz- und haupt-stärckung; dienet denen melancholischen leuten, melancholico hypochondriacis, erfrischet das geblüt, stillet das bauch-grimmen und rothe ruhr, ist gut dem erkälten magen und mutter, stärcket das gesicht und gedächtniß, ist ein sonderlich experiment wider den weissen weiber-fluß, und dienet den weibern zur fruchtbarkeit.

Melissen-geist, oder carmeliter-wasser, ist heut zu tage sehr berühmt; das beste bringet man zu uns von Regenspurg. Die Breßlauer sammlungen aber XXXIII. v. p. 420. rühmen diese composition, solches zu verfertigen nehmet frische melissen-blätter, 6 hände voll, citronen- und pomerantzen-schalen, muscaten-nuß, coriander-saamen, jedes 2 loth, gewürtz-nelcken und angelicken-wurtzel, jedes 1 loth; wenn alles wohl zerschnitten, so weichet es in zwey pfund des besten wein-brandweins und einem halben pfund wassers, destilliret es hernach, so ist es fertig. Viele aber halten davor, daß noch mehr fremde und ausländische sachen darzu gehören.

Melissen-spiritus, durch die gährung mit zucker: Man nimmt pouder-thoms- oder andern schlechten zucker, 1 pfund, solviret ihn in sechs pfund wasser, giesset es über frische oder auch im schatten gelinde getrucknete melisse, vier hände voll, lässet die infusion etwas warm und wieder kalt werden, da sie aber noch so lau ist, daß man kaum eine wärme am glase mit der hand verspühret, so thut man einige löffel frische bier-hefen hinein, und setzet sie an einen temperirten ort, im winter etwa in die stube, und im sommer in eine kammer, so fängt sie an zu gähren, und ein hauffen blasen und schaum auszustossen, dahero das gefäß etwas groß seyn muß, sonsten gehet es über. Wenn die gährung zu ende ist, und die blasen sich setzen, welches ohngefehr in 3 tagen geschiehet, so setzet man es ein zum destilliren, das so lange muß getrieben werden, bis öhlichte linien sich im helme zeigen. Solchergestalt erlanget man einen spiritum, der selbigen geruch und geschmack hat, als das kraut, woraus er destilliret ist. Lässet man diesen spiritum etwas stehen, oder rectificiret ihn über frisches kraut, so wird er noch besser, und seinem ursprung viel ähnlicher.

Melissen-syrup, aus dem safte zu bereiten: Man nimmt citronen-melissen-saft 3 pfund, ziehet 12 loth auf dem sande mit einem gelinden feuer ab. In das, was übrig, solviret man ein und ein halbes pfund

pfund zucker, macht es mit eyweiß klar, und kochet ihn zur gehörigen consistentz, hernach thut das davon durch die destillation abgezogene wasser dazu, alsdenn wird es ein syrup. Obgleich aber dieser syrup nicht zu verachten ist, so kan er doch wegen des zuckers nicht seine würckung thun; deswegen ist auch die arbeit vergebens, und hilft nichts, wenn nicht an statt des zuckers, die medicamente zu versüssen ein anderer syrup genommen wird.

Melissen-wasser: Die beste zeit seiner destillirung ist im ende des May-monats, vom gehackten melissen-kraut; oder dieses zuvor in gutem wein gebeitzt, es stärcket das hertz, haupt und nerven; dienet wider den schwindel, schlag, melancholey und ohnmachten, stillet das grimmen, und ist sehr nützlich in den mutter-kranckheiten, wiederbringung der monatlichen blumen, und treibung der reinigung der sechswöchnerinnen. Melissen-kraut-wasser getruncken des tages zweymal, jedesmal zwey loth, das haar damit genetzet, lässet den menschen nicht grau werden, machet die von zorn eingenommenen wieder frölich, verstärcket die sinnen und farbe. Melissen-kraut zerschnitten und ein wenig gestossen, guten wein darüber gegossen, und über nacht wohl verdeckt stehen lassen, darnach destillirt, davon nüchtern einen löffel voll eingenommen, macht schnelle sinne, einen scharfen verstand und gutes gedächtniß. Es ist auch gut, wenn der mensch mit dem schlag berühret wird, oder die glieder zittern, es sey haupt, hände oder füsse, alle tage 3 loth getruncken, und die glieder damit gerieben. Melissen-wasser in trüben wein gethan, machet diesen wieder klar, solches verrichtet auch die melisse selbst, wenn sie in ein säcklein gethan, und in den wein gehangen wird. Das fleisch wird frisch, und vor fliegen auch maden erhalten, durch besprengung des melissen-wassers.

Melis-zucker, siehe Zucker.

Melochia, siehe Egyptisch mus-kraut.

Melone: Es ist dieses ein ausländisches gewächse, und stammet eigentlich aus Italien her, allein sie wachsen in Franckreich und Ungarn so häufig, daß man ihrer nicht groß achtet, sondern den pferden und schweinen vorwirft; hier zu lande aber müssen sie mit grosser mühe gezogen werden, und wenn aller fleiß dabey angewendet worden, und kalte nasse jahre kommen, so ist alle arbeit vergebens. Die arten derselben sind so mannigfaltig, daß es zu beschwerlich fallen würde, sie alle der länge nach zu beschreiben. Gemeiniglich unterscheidet man die melonen in die frühen und späten: Die erste sorte wird die lionische genannt, sind rund, klein und gekerbt; die andere heissen zucker-melonen von Anjou, sind rund, glatt und gelb, eines schönen geruchs und geschmacks. Die, so aus Champagne stammet, ist grün, lang und tief eingekerbt. Der späten melonen sind ebenfalls verschiedene gattungen, und werden viel grösser als die früh-melonen; als da sind die languedockischen, die mayländischen, die ferrarischen grossen runden, und dergleichen viel arten mehr. Die melonen haben an gestalt runde, rauche, aber kleinere blätter als die kürbse; die rancken tragen doppelte blüthe, davon die erstere abfället, die andere aber frucht bringet, welche aus- und inwendig mit bleich-gelben fleische und gantz gelben marcke, desgleichen auch mit vielen saamen körnern, so den gurcken-körnern gleichen, angefüllet sind. Etliche vermeynen, man solle den saamen aus Italien bringen lassen, allein dieses ist unnöthig; vielmehr ist rathsam, daß man aus denen hier zu lande gewachsenen melonen die feinsten und besten körner auslese, dieselbe den winter über wohl verwahre, und solche im frühling wieder pflantze. Etliche pflegen die körner in laulicht wasser einzuweichen, allein es ist besser, wenn man sie in süsse milch, spanischen wein, oder hippocras 24 stunden lang einlegt; wer es noch besser machen will, nimmt zimmet- oder nelcken-wasser, oder leget dürre rosenblätter in milch, oder zimmet, muscaten-nüsse, moscus oder ambra in wein oder gebrannten wasser, und weichet sie damit ein. Indessen muß man auf ein gutes mist-beet oder mehrere, nachdem man viel melonen ziehen will, bedacht seyn, welches in der mitte des monats Martii geschehen muß; und da muß man vor allen dingen darauf sehen, selbige an einen warmen und sonnen-reichen ort, der vor den ost- und nord-winden befreyet ist, anzulegen. Die breite kan ohngefehr 5 schuh seyn, die länge aber findet sich von selbsten. In diesem beete macht man einen graben drey fuß tief in die erden, füllet ihn aus mit gutem langen pferde-mist, wie selbiger warm aus dem stalle kömmt, und tritt ihn dichte auf einander. Dieses überschüttet man einen halben Schuh hoch mit guter garten- oder holtz-erde, siebet sie vorher durch, läßt sie einige tage liegen, bis der mist seine meiste hitze verrauchet, alsdenn nimmt man die eingeweichten melonen-kerne, machet nach der schnur einige striche neben einander her, so tief als die halbe erde ist, und leget die melonen-kerne einen halben schuh weit von einander in dieselben striche, entweder mit den fingern, oder mit einem holtze, so viel löcher als man melonen stecken will, leget in selbige ein, zwey oder drey körner, und ziehet

het die erde drüber her, begiesset sie auch ein wenig so lange sie in der erde liegen; wenn sie aber hervor kommen sind, welches gemeiniglich am vierten oder fünften tage geschiehet, läßt man das begiessen anstehen. Bey kaltem wetter aber und frischen nächten muß man sie mit stroh-matten oder glas-fenstern bedecken, jedoch daß die pflantzen davon nicht niedergedrückt werden. Wenn des tages die sonne scheinet, decke man sie nur mit fenstern zu; ist die kälte allzugroß, schüttet man um das mist-bett guten frischen pferde-mist rund umher, die kälte dadurch abzuhalten. Wenn die melonen vier blätter haben, so verpflantzt man diejenigen so zu dicke stehen; zu dem ende hat man eine eiserne kelle, forne wie ein bohrer eingebogen, mit demselben fasset man unter die pflantzen, hebet sie mit der wurtzel aus, und setzet sie in ein ander zubereitetes beet, entweder in eine reihe, oder in einen runden kreis, allemal einen halben schuh breit von einander. Die zeit der verpflantzung ist um Mariä-tag, die späteste aber der 5te May, und muß sonderlich ein schöner tag erwehlet werden; wenn die sonne beginnet unterzugehen, pflantzet man sie ein, und damit sie den tag über von der sonnen-hitze nicht allzuwelck werden, kan man sie mit einer kleinen matte oder topf-scherbe bedecken. Weil aber die melone die art an sich hat, daß die früchte nicht am hertz-stengel, sondern an den neben-schossen hervor wachsen, als ist in acht zu nehmen, wenn sie etwa beginnen heraus zu wachsen, sonderlich aber, wenn sie das sechste blatt hervor bringen, so muß man den hertz-stengel abbrechen, da sich denn die übrigen sprossen desto besser hervor geben; damit auch hernachmals der saft und frucht der pflantze nicht entgehen möge, so kan man bey dürrer zeit die wurtzel etwas anfeuchten, welches denn am besten geschiehet durch ein wollen läplein, welches in einen topf voll wasser gehänget wird. Weil auch oftmals viele rancken sich daran finden, woran keine früchte sitzen, die aber dem stocke nur den saft entziehen, so muß man dieselbe, wenn sich erst die jungen melonen sehen lassen, hinweg nehmen, damit diejenigen, welche frucht tragen desto besser gerathen mögen. Man soll aufs höchste über 3 melonen an einem stiehl oder rancken nicht lassen, und was über dieselben hervor bricht, abnehmen, auch die spitzen von den rancken abschneiden, damit die kraft in die frucht getrieben werde. Wenn die melonen etwas groß und schwer werden, muß man ein stück vom dach-stein oder schiefer unterlegen, weil sie keine feuchtigkeit leiden, und wenn sie auf der erden liegen, anfaulen. Die merckzeichen, dabey man die reife der melonen erkennen kan, sind folgende: 1) Wenn die innere gelbe farbe bey ihr durchzuscheinen beginnet. 2) Wenn sie unten anfängt gelb zu werden. 3) Wenn sie wohl riechet. 4) Wenn die kleine rancke beginnet zu vertrucknen. 5) Wenn der stiehl sich ablöset. Die güte einer melone ist zu erkennen: 1) Wenn sie nicht zu grün, noch zu zeitig ist. 2) Wenn sie sich nicht zu weich, sondern hart angreift. 3) Inwendig soll sie trucken und röthlich 4) schwer in der hand seyn; 5) einen kurtzen stiehl haben, und 6) durch die hitze nicht zu schleunig getrieben seyn. Wenn man den saamen auf zukünftiges jahr behalten will, muß man denjenigen dazu erwehlen, welcher sich in den runden schweren melonen befindet, auch vornemlich die kerne aufbehalten, welche an der sonnen-seite gelegen. Der melonen-saame bleibet ins 3te und 4te jahr gut, der zweyjährige aber ist der beste, und weil er von süssem geschmack, so pflegen ihn die mäuse sehr nachzustellen; daher muß man, wenn sie gepflantzet sind, gequellte korn auf dem lande umher werfen, damit die mäuse nach den kernen nicht graben mögen. Gleichwie nun im übrigen der melonen-bau grossen fleiß und eine ungemeine erfahrung erfordert, so ist nicht unbillig, wenn er sowol von Deutschen als Frantzosen vor ein meister-stück der gärtnerey gehalten wird. Was den gebrauch der melonen betrift, so sind sie weit angenehmer als die gurcken zu essen, vornemlich wenn sie ein hartes festes fleisch haben, und inwendig trucken sind; sonst dienen sie den katzen, die darnach begierig streben, als auch den maulthieren und pferden mehr als denen menschen zur speise. Die erfahrung bezeuget, wenn fleisch gekochet wird, und man in den topf ein stück melonen wirft, solches eher als sonsten koche. Auch versichern die medici, daß der melonen- oder peponensaame mit zucker überzogen ein allgemeines mittel vor den harn-zwang und hitze der nieren sey. Die melonen haben eine kühlende kraft, löschen den durst, sind aber denen mit flüssen behafteten leuten sehr ungesund. Man geniesset sie entweder mit zucker, oder nur blos mit saltz und pfeffer, dabey aber ein gut glas wein nothwendig erfordert wird.

Melonen-saamen wird in der artzney unter die 4 grossen kühlenden saamen gezählet: Er muß recht reif und schwer seyn. Aus dem melonen-saamen wird die lactade bereitet, indem man sie stösset, mit wasser ausziehet und mit zucker versüsset. Jedoch kan man auch gurcken-citrullen und kürbis-kerne darzu nehmen.

Melonen-wasser: Man nimmt eine wohlzeitige melone,

lone, hackt und brennet solche, und am besten um den herbst, es löschet die hitze in fiebern, kühlet die hitzige leber, stillet den durst, treibet den harn-gries- und lenden-stein, mindert den drüpper, und vertreibet die innerliche und äusserliche übernatürliche röthe, wenn man solches etliche morgen hinter einander auf 8 loth mit zucker trincket, ist auch gut vor den husten; das angesicht damit gewaschen, vertreibet die sommer-flecke; auswendig mit tüchern übergeschlagen, vertreibt es alle hitze und geschwulst am leibe, sie sey auch wo sie wolle.

Meloten-pflaster: Nimm meliloten-blüthen mit den blättern 12 loth, chamomillen, wermuths-blätter, meyran, lorbeern, althee-wurtzel, bocks-hornsaamen, von jedem 3 quentgen, ammey-saamen, petersilgen-saamen, cardamömlein, caßien-rinde, eyper-wurtzel, wohlriechende violen-wurtzel, welschen spic, von jedem 2 und ein halbes quentgen, 12 stück feigen, gummi ammoniacum, welches mit eßig gereiniget werden muß, 2 und ein halbes loth bdellium, fliessenden storax, von jedem ein loth und ein quentgen, gelbes wachs 12 loth, weiß fichten-hartz, bocks-talck, von jedem 4 loth und ein halbes, meyran-öhl, spicanarden-öhl, von jedem 6 loth, terpentin zwey und ein halb loth. Das gummi ammoniacum, storax und terpentin muß man zusammen zergehen lassen; alsdenn wird das hartz, wachs und talck, welche man zusammen zergehen lassen, und mit warmen öhle vermischen muß, und vom feuer wegsetzen, und ein wenig erkalten lässet, nebst den übrigen pulvern, welche wohl unter einander gerührt sind, zusammen gethan, und endlich werden die feigen, die zu einem teig wohl gestossen sind, hinzu gethan, und machet es gehöriger massen zu einem pflaster. Dieses pflaster erweichet und zertheilet alle harte geschwulst, und mildert derselben schmertzen; insonderheit ist es berühmt zu aller veralteter härtigkeit der leber, des miltzes, magens und anderer theile: In den geschwülsten der brüste mit mastichs-öhle vermischt, wird es sehr gelobet; thut herrliche hülfe in den bösen hälsen und seiten-stechen, von kalter schleimiger materie.

Menage, sparsamkeit, haushaltung, behutsamkeit: Heißt eigentlich wohl haushalten, ingleichen sich in einer sache wohl vorsehen.

Menagerie: Ist in einem ansehnlichen garten der ort, wo allerhand fremde thiere und vögel aufbehalten werden. Die reisenden grossen bestien, als tyger, leoparden, löwen, ꝛc. werden in wohlverwahrten starckvergitterten hölen, oder in wohlverschlossenen und mit hohen mauern umgebenen höfen verwahret, daß sie nicht heraus brechen und schaden thun können, die andern sind in behältnissen, so mit durchbrochenen thüren oder drat-gittern versehen, daß man solche sicher betrachten kan. Privat-personen begnügen sich meisten theils, in ihren gärten nur ein behältniß vor geflügel anzulegen. In deutschland können die menagerien zu Dreßden, Berlin, Hernhausen, Saltzdahlen ꝛc. zu einem muster dienen.

Menge, Minie: Ist ein schweres pulver von rother farbe, so durchs feuer aus bley verfertiget wird. Sie muß hoch an farbe und sauber seyn. Es hält an, und trucknet, wird auch in der mahlerey und zur rothen glasur der irdnen gefässe gebrauchet.

Mengel-wurtz, siehe Grindwurtz.

Mengen-maas, siehe Maas.

Mennig-salbe: Man nimmt rosen-öhl, ein und ein halbes pfund, silber-glett 4 loth, bley-weiß 3 loth, präparirte tutien und campher, von jedem 3 quentgen, wachs 4 loth, mischet es in einem bleyernen mörsel mit einer dergleichen keule, daß es zur salbe wird. Sie kühlet sehr, nimmt das faule acidum oder saure derer wunden weg, deswegen braucht man es bey dem krebse und bösen geschwüren, und wird die rose damit geheilet.

Mensch: Dieser ist das edelste unter den sichtbaren geschöpfen GOttes auf erden, in welchen sich sonderlich dessen weisheit spiegelt. Er bestehet aus einem geist oder vernünftigen Seele, und aus einem begliederten leib, oder aus zweyen wesentlichen theilen, einem geistlichen, den wir die seele nennen, und materialischen, welcher leib geheissen wird; beyde theile aber sind aus besonderer göttlicher vorsehung gantz genau, so lange der mensch lebet, ohne einige unordnung mit einander verbunden und harmonisch vereiniget, daß keiner dem andern in etwas zuwider ist. Diese creatur wird auf mancherley weise betrachtet; einmal der natur nach, als ein vernünftiges thier, so denn nach ihrem geschlechte, als mann und weib, und ferner nach ihrem zweck und bestimmung, daß sie ihren schöpfer erkennen und preisen, die geschöpfe beherrschen, und ihre eigene glückseligkeit für die zeit und für die ewigkeit besorgen und schaffen möge. Vor dem fall war sie vollkommen und heilig, nach solchem aber ist sie verderbt und sündlich worden. Der mensch, nach seinen wesentlichen theilen betrachtet, trägt an der seele das göttliche ebenbild, zu welchem er erschaffen, davon, nachdem es durch den fall mächtig verdunckelt worden, gleichwol noch so viel übrig geblieben, daß er das wahre und falsche zu erkennen, das gute vom bösen zu unterscheiden, das eine vor dem andern zu erwehlen

ken, und durch wohl- oder übel-thun, belohnung oder strafe zu verdienen, fähig ist; und wenigstens in natürlichen dingen dieses vortreflich beweiset. Der leib, oder die maschine des menschlichen cörpers, ist dergestalt künstlich, daß man aus jedem glied derselben die allergrößte weisheit GOttes und seine allmächtige hand erkennen kan. Denn auf der gantzen erden ist, ausser dem menschlichen leibe, keine so künstliche maschine mehr anzutreffen, und ihr kan weder eine künstliche uhr, wasser-kunst, noch perpetuum mobile, oder was sonsten nur künstlich zu nennen, verglichen werden. Er ist ein wunder-gebäu, aus so vielen, so mancherley, so künstlichen theilen und stücken zusammen gesetzet, derer ein jedes, auch das geringste, zur erhaltung des gantzen das seine beyträgt, daß, wer der sachen nur ein wenig nachsinnet, nicht weiß, was er am ersten bewundern soll. Die stütze des leibes, worauf der gantze cörper ruhet, ist das gerippe oder gebeine, auch knochen genannt, die vor sich nicht die geringste empfindung haben, deren anzahl nach genauer anatomischer untersuchung sich bey erwachsenen auf 260 erstrecket, kinder aber haben derselben noch weit mehr, und es ist ungewiß, wie viel deren sind, weil nach und nach manche in eins zusammen wachsen. Diese gebeine werden durch gewisse starcke bände fest an einander verknüpft, welche musculös sind, daß sie sich zusammen ziehen, und wiederum ausdehnen lassen, weil solches bey jeder bewegung nöthig ist. Die knochen haben auch ihr marck, welches eine öhlichte fette substantz ist, so nicht wächset, sondern dessen ab- und zunehmen rühret vom mangel oder überfluß der nahrung her. Die knorpel kommen den knochen ihrer festigkeit wegen nahe, es werden auch viele mit der zeit darein verwandelt, sonderlich bey jungen thieren, haben aber kein marck, sondern dienen zum zusammenfügen derer knochen, und die gelencke zu gestalten, daß sie glatt und zur bewegung geschickt werden. Zwischen denen knochen und knorpel ist das glied-wasser befindlich, welches besagten knorpel schlüpferig erhält, daß die bewegung desto ungehinderter geschehen kan; das nervöse häutgen, womit die knochen versehen und umgeben, machet die empfindung, wenn man sich daran stößt, die knorpel aber haben dergleichen haut nicht, mithin auch keine empfindung. Ueber der haut des menschen ist ein dünnes häutlein ausgedehnet, (cuticula oder epidermides) beyde aber hangen genau zusammen, und wird doch, wenn man sich brennet, oder blasen-ziehend pflaster überleget, leichte von derselben abgesondert, wächset aber auch gar bald wieder. Dieses häutgen bestehet aus lauter kleinen schuppichten theilgen, als man durchs microscopium sehen kan, doch finden sich darzwischen unzähliche löchergen, (pori) damit sowol die haare hindurch wachsen, als auch die unvermerckte ausdünstung und schweiß durch selbe befördert werden könne, dergleichen pori in einer gegend, wo ein sand-körnlein liegen kan, mehr als 50 befindlich seyn sollen, und wenn dergleichen nicht vorhanden wären; so müßte der leib bey entstehender hitze von der elastischen kraft der luft und den flüßigen dingen zerbersten. Besagtes häutgen hat gar viel furchen und linien, so bald tief, bald flach erscheinen, woraus die wahrsager, sonderlich aus denen, an der stirn und in der hand, weissagen wollen, welches aber keinen grund hat, doch sind diese linien auch nicht vor die lange weile; gestalt sie an der hand dienen, dieselbe bequem zusammen zu drücken, an der stirn aber, die haut füglich dadurch bewegen zu können, welches beydes in unterschiedlichen fällen gar nöthig ist. Des häutgens nutzen aber ist, die haut vor allen schmertzlichen anfällen zu vertheidigen. Unter besagtem cuticula lieget ein ander sehr dünnes häutgen, so corpus reticulare Malpighii heisset, weil sie Malpigh erfunden; hat unzählige löchergen, wie ein netz, und daher auch den namen eines netz-häutgens bekommen. Hierauf folget die haut selbsten, welche bey den bruti[s] das fell oder leder genennet wird. Diese ist ungemein durchlöchert, sie bedecket sämtliche leibes-theile vor allen äusserlichen anfällen, und ist wegen vieler auf ihr sich findenden nerven das werckzeug des fühlens. Auf der haut wachsen die haare hervor, diese sind durchsichtig und knotig, manchmal rund, manchmal aber auch eckigt, haben ihre wurtzel, welche wie eine zwiebel aussiehet. Das haupt wird hierdurch wider die kälte und andere ungelegenheiten beschirmet; die an den augen-liedern und augen-brahmen seyenden haare aber verhüten, daß kein schweiß noch anderer unrath in die augen fallen kan. Die nägel an händen und füssen haben auch ihren nutzen, indem vermittelst dieser die finger verwahret sind, daß solche besser zugreifen können, hiernächst der mensch sich auch damit zu kratzen, und den unrath von seinen gliedern wegzunehmen vermögend worden. An den füssen aber vertheidigen sie die zeen wider das heftige stossen, und machen auch, daß man desto gewisser einher gehet. Aus allen ietzt erzehlten, und was noch sowol von äusserlichen theilen des menschen, als denen innerlichen, nemlich fleischigten, fäsergen, nerven, milch- und wasser-gefässen, blut- und puls-adern; ingleichen denen aus diesen zusammen

sammen gesetzten theilen, dem gehirn, hertze, der lunge, des magens, der gedärme, leber, miltz, nieren, blase, drüsen, musculn, haut rc. gesaget werden kan, ist die weisheit sowol, als die vorsehung GOttes zu erkennen, und hat der mensch ursache, solche stündlich zu beherzigen. Allein wie groß des menschen vortreflichkeit auf einer seiten, so beklaglich ist auch am andern theil seine schwachheit. Sein wissen ist stückwerck, sein verstand dem irrthum, sein wille der bosheit, seine regungen der unordnung und dem übermaas, sein leib unzählbaren kranckheiten, anstössen, zufällen, und zuletzt dem tode unterworfen, zu welchem diejenigen dinge selbst, die zur erhaltung seines lebens verordnet sind, ihm förderlich seyn müssen. Was ist es doch, rufet daher ein weiser mann billig aus, für ein seltsames thun um den menschen? Wo ist etwas zu finden, dem so thörichte begierden, und so weise betrachtungen; eine so kurtze währung, und so weite aussichten; so viel wissen in eitlen und unnützen, und so viel unwissenheit in den nöthigsten und angelegensten dingen; so heftiges verlangen nach der freyheit, und eine so starcke neigung zur dienstbarkeit; eine so brennende begierde nach der glückseligkeit, und ein so grosses unvermögen, ihm dieselbe zu verschaffen, beywohne; dahero ein jeder dieses in betrachtung ziehen, und sein thun im zeitlichen leben darnach richten und ausführen soll, damit er zu der ewigen seligkeit gelangen möge.

Menschen-fett: Welches sich unter der haut fast über dem gantzen leibe befindet, sonderlich in den höhlen, wo die musculn zusammen laufen, bewahret den leib vor der kälte und andern äusserlichen anfällen; es machet, daß die musculn sich desto besser bewegen können, dienet auch, den leib zu nehren, und das leben eine zeitlang ohne speise und tranck zu erhalten: Wie denn viele thiere zur winters-zeit, da sie keine nahrung finden, vom leibe zehren, als vom dachse bekannt. Es füllet auch das fett die unter der haut sich findenden ledigen plätze aus, und hilft daher einiger massen zur zierde und schönheit. Aus diesem fette wird das öhl also verfertiget: Man nimmt menschen-fett, davon die häutgen abgesondert sind, so viel man will, zerschmeltzet es, daß es wohl fliesset, alsdenn mischet man so viel gesiebte asche darunter, daß man davon kügelgen verfertigen kan, die man in eine gläserne retorte thut, und über sand destilliret, so gehet ein öhl, wie ein zarter spiritus, über. Wenn man es durchdringender verlanget, so thut man eben so viel alcohol vini darunter, lässet es in einer gelinden digestion stehen, und zwar je länger je besser, so wird das öhl so verdünnet, daß man den spiritum sehen kan. Nach diesem nimmt man das alcohol vom öhle, und zwar in einem gelinden feuer, alsdenn bekommt man ein sehr durchdringendes öhl. Wenn man es alleine gebrauchet, so pfleget es die haut zu zerfressen, deswegen muß man es mit andern öhlen vermischen.

Menschen-haar, das auf des menschen haupte zu wachsen pfleget: Wird von den dünsten, die vom gehirn aufsteigen, ernehret und unterhalten. Dieses ist dem menschen zur zierde gegeben, und was kan nicht ein schönes haupt-haar dem frauenzimmer sowol, als den männern vor ein gutes ansehen machen. Siehe Haar, im ersten theil, p. 651. Alles menschen-haar führet viel flüchtig saltz und öhl. Sie dienen wider die dünste von mutter-beschwer, wenn man sie anbrennet, und daran riechen läßt. Das flüchtige saltz, welches nach chymischer kunst und auf gewöhnliche art daraus gezogen wird, ist gut wider die schwere noth und den schlag, auch wider andere gebrechen des gehirns.

Menschen-harn: Der canal, durch welchen der urin aus dem leibe gehet, wird die harn-röhre genannt; ist bey weibs-personen kaum zwey quer finger lang, bey männern hergegen erstrecket er sich wol auf 2 bis dritthalb hand breit in die länge. Mehr hiervon siehe Harn, im ersten theil, p. 675.

Menschen-mist, menschen-koth: Dieses excrementum humanum führet viel öhl und flüchtiges saltz, so mit erde und phlegma vermischet und verwickelt sind. Er wird in der medicin gebrauchet, machet zeitig, zertheilet, erweichet, lindert, ist gut zu den geschwüren, anthrax genannt, daß es samt den pestbeulen zum eytern kommen kan. Einige loben ihn gar sehr, wenn er gedörret, zu pulver gestossen, und denn eingenommen wird, bey dem bösen wesen und wechsel-fiebern; auf einmal wird ein scrupel bis auf ein gantzes quentgen eingenommen. Unter allen animalischen düngern ist ohne zweifel der menschen-mist der allerstärckste, daher er auch sehr moderat gebrauchet werden muß. Es gehöret hieher besonders die häusgen-jauche, welche man in zobern bis auf die helfte mit wasser meliret, ohne welches temperament sie sonst gar nicht zu nutzen seyn würde, auf die felder oder in die gärten tragen läßt, und thun sie im letztern um die kraut- und kohl- auch andere küchen-gewächse besonders gute dienste, doch muß man sich wohl in acht nehmen, daß man den stauden selbst damit nicht zu nahe komme, sondern um jede in einer distantz von 2 bis 3 zoll ein gräbgen rund herum mache, und die jauche dahinein giesse, jedoch auch dieses nicht eher, als bey instehenden

henden regen. Mehr besiehe viertes stück der oeconomischen nachrichten und fortsetzung des dünger-lexici, pag. 257.

Menschen-mist (medicament von): Nimm die materie, so viel von einem gesunden menschen in einem monat kan gesammlet werden, laß sie faulen, destillire es durch die retorte; erstlich gehet ein sehr stinckendes gewässer wie molcken, dieses destillire mit wiederholter übergiessung siebenmal von seinem capite mortuo, so wird eine jede destillation den gestanck vermindern, und wirst in der siebenden destillation einen klaren spiritum angenehmen geruchs erhalten. Löse mit dem spiritu das caput mortuum, so wird der geruch so starck, daß man es nicht erleiden kan, filtrire es, destillire es über den helm, so findest du im grunde des recipienten ein angenehmes saltz, so im feuer leicht fliesset, in der kälte aber als eis zusammen gehet, seine farbe wird endlich rothbraun. Die dosis des spiritus ist 3, 9, 12, 15 tropfsen; das saltz aber 1-6, ja bis 10 gran. Man kan es fast in allen kranckheiten gebrauchen.

Menstruum: Heisset bey denen chymicis und apotheckern ein auflöse- oder scheide-saft, welches eine feuchtigkeit ist, vermittelst welcher ein fester cörper aufgeschlossen wird, oder welche fähig ist, die tugend und kräfte aus den dingen zu ziehen.

Mercurius; Ist ein planete, welcher sein licht von der sonnen empfängt, welches uns sehr helle in die augen fällt. Weil er fast immer in den sonnen-strahlen versteckt ist, siehet man ihn nicht, als kurtz vor aufgang oder vor untergang der sonnen. Seinen umlauf um die sonne vollendet er innerhalb 87 tagen, 23 stunden, 14 minuten. Seinen umlauf um seine axe hat man aber noch nicht genau bestimmen können. Was von seinem astrologischen einfluß in die leiber und gemüther der auf erden sich befindenden creaturen vorgegeben wird, ist ohngegründet. Mehrers davon findet sich in Hrn. Doct. Börners physica, p. 124.

Mercurius, siehe Queckfilber.

Mercurius-kraut, siehe Bürgel-kraut.

Mergel: Dieses ist eine art der weichen, fetten kalchsteine, grau von farbe, die sich im grunde gewisser erde befinden. Wenn diese auf das feld gestreuet wird, giebt es eine vortrefliche dünge, dasselbe an statt des mistes, fruchtbar zu machen, und hat die eigenschaft, daß das damit gedüngte erdreich das andere und dritte jahr besser, als das erstere träget. Einige sagen, der mergel bestehe aus einer lehmigten erde, daraus endlich die kreide wird. Er hat verschiedene farben, einiger ist weiß, schwartz, gelb und grau, und wenn ein land einmal wohl gemergelt ist, so trägt es, nach beschaffenheit des erdreichs 12, 20 und 30 jahr, ohne daß es aufs neue darf gedünget werden. Er macht ein sonst gantz ödes und dürres land vollkommen fruchtbar; daher ein landmann sehr glücklich, der einen solchen schatz, dadurch der werth seines gutes um ein grosses vermehret wird, in seinen grentzen findet. Damit aber der mergel einem lande zu gutem nutzen gedeihe, muß man ihn in gewisse haufen im monat Junio oder Julio aufs feld schütten, ihn den winter durch bis im Februario also liegen lassen, bis ihn die sonne, der regen und frost zu pulver und zum gebrauch bequem machet. Sodenn streue man ihn fein gleich über das land, und pflüge ihn unter die erde; ist selbige kalt und nasser art, muß man sie stärcker, als die, so locker, mergeln. Man solte billig allerley versuche machen, ob nicht unser weisser töpfer-thon, oder der zum ziegel-brennen gebrauchet wird, an statt des mergels könte gebrauchet werden? Man müßte ihn auf ein gewisses stück landes streuen, und sehen, was daraus werden würde. Der mergel findet sich gemeiniglich unter der erden, und wo man ihn findet, continuiret er einige ruthen tief unterwerts, an einigen orten aber muß man wol mehr als 2 bis 3 ruthen graben, ehe man ihn gewahr wird. In den gärten und bey der orangerie läßt sich der mergel mit vielen nutzen brauchen. Man nimmt pferde-mist, so ein jahr lang in einem mist-beet gelegen, vermischet selbigen mit mergel, jedoch daß man zu zwey theilen pferde-mist nur einen theil mergel nehme. Diese beyde theile läßt man ein gantzes jahr liegen, und vermischet es dann und wann mit viermal so viel guter weyden-erde, als vorige beyde species zusammen ausmachen, weil der mergel schwer, und sich gern unter den mist dringet; so lässet sich solcher in der gärtnerey und bey orangerien mit besonderm guten vortheil brauchen. Es wäre daher zu wünschen, daß man dergleichen stein-mergel aller orten haben könte, wie im altenburgischen und Westphalen rc. Er lieget gemeiniglich an quellreichen orten und ausgetrucknetet morästen. Wo die maulwurfs-haufen voll kleiner schnecken sind, giebt solches eine anzeige des mergels, wo man nun dergleichen hat, muß mit erd-bohrern weiter nachgesuchet werden. Wenn man bey pfropfung der stämme von oben zugerichteter erde zum grunde nimmt; so muß man sich über die würckung verwundern, welche der mergel dabey verrichtet.

Meringues: Ist eine art zucker-werck, die torten und besonders die marcipan-torten damit zu belegen. Man

Man brühet pistacien ab, peitschet eyer-weiß zu schaum, und thut die pistacien und zucker hinein, darauf werden die meringues mit einem löffel auf einem papier formiret, wie man sie haben will, doch daß sie sich nicht berühren. Darauf bedeckt man sie mit einem deckel, giebt feuer darauf, daß sie die farbe der asche bekommen. Man kan sie auch glaciren. Man thut auch wol einen kern, oder eine kirsche, himbeer, erdbeere ꝛc. hinein.

Mertz, siehe Martius.

Mertzen-becher: Ist eine blume, so unter die zwiebel-gewächse gehöret, und von einigen zu denen narcissen gezogen wird. Sie hat sechs blätter, und zwischen denenselben einen becher oder hohle röhre, bisweilen gleicher, bisweilen unterschiedener farbe; bisweilen unordentlich, manchmal aber so artig gefüllet, als stünden ein dutzend oder mehr in einander gesetzet, und immer sich verjüngend- oder verkleinernde einsetz-becher da. Sie hat einen länglichten mit einer lichten eisen-farbenen haut bekleideten kiel, ist grosser und kleiner gattung, die meisten sind grün-gelb, hoch-gelb, schwefel-gelb, weiß und bleich. Wenn sie verblühet haben, bringen sie in ihrem knopf einen runden und schwartzen saamen; sie werden wegen ihrer zierlichen blüthe in allen gärten geheget, erfordern einen guten sonnen-schein, und einen mittelmäßigen grund, werden vier finger und einer halben spanne weit von einander eingeleget, auch nicht ofte, ausser wenn sie bey der wurtzel etwas zu starck antreiben, ausgehoben, getrucknet, die brut abgenommen, und alsdenn wieder eingeleget.

Mertz-bier, siehe Lager-bier.

Mertz-blume, siehe Horn-blume.

Mertz-hecht: Heisset derjenige hecht, der im Mertz seine laich-zeit hat.

Mertz-schaaf: Wird ein schaaf genennet, so man entweder alters halben, oder weil es etwan zur zucht nicht tüchtig ist, gemeiniglich im Mertz aushebt, und von denen andern guten zucht-schaafen absondert, damit man es hernach entweder durch verkaufen, oder durch schlachten anderweit zu nutzen bringe.

Mertzen-schnee: Den im Mertz gefallenen schnee pfleget man aufzunehmen, und wenn er zergangen, das wasser davon aufzuheben. Es dienet nicht nur vor leute, so eine zarte haut behalten wollen, das gesicht und die hände damit zu waschen, sondern auch in kühlenden träncken zu gebrauchen.

Mertz-viole, siehe Veilgen.

Meserich, siehe Waldmeister.

Meskitten: Eine art sommer- oder butter-vögel, so von gewissen käfern, meskitten genannt, herkommen, die sich an eine besondere art bäume halten, und daran, wie kleine weisse blumen, sitzen, endlich aber in ermeldte butter-vögel verwandelt werden, die von mancherley farben, roth, grün, auch wol vermischt, anzutreffen, und auf denen blättern des baumes, wo sie sich aufhalten, einen honig ansetzen, welcher süsser, denn zucker ist.

Messe, Nundinæ: Einige leiten den ursprung der messe à metiendo, vom ausmessen, her, weil in meß-zeiten viel waaren mit der elle pflegen ausgemessen zu werden; Herr Marperger meinet: Es komme dieses wort à messe, von der erndte-zeit, da mancher kauf- und handwercksmann in solchen öffentlichen messen entweder einen guten gewinn aus seinen waaren, oder ein gut stück geldes vor seine manufacturen und verfertigte arbeit einzuerndten pflege, wovon er hernach bis auf die künftige messe haushalten, und wieder neue waaren oder auch materialien zu solchen anschaffen kan. Am wahrscheinlichsten ist, daß diese benennung von der in der römischen kirche gewöhnlichen messe herkomme, und daher die kirch-weihen und jahr-märckte entstanden, darum kirch-messen, welches wort in Holl- und Deutschland noch sehr üblich, genennet werden, weil man sich bey einer so grossen menge derer leute, die der solennen einweihung einer neuen kirche beyzuwohnen pflegten, nach vollbrachter messe und gantzem gottesdienste, gemeiniglich lebens-mittel angeschaffet. Es werden aber die messen eingetheilet in solennes & minus solennes, oder messen, als: Leipziger, Naumburger, Braunschweigische, Franckfurter, neu-angelegte Breßlauer ꝛc. und jahr-märckte, die von einer jeden obrigkeit in ihrem lande, kraft des habenden juris territorialis, aufgerichtet worden sind, die aber den solennen messen an frequentz der kaufleute, menge der waaren, realer handlung und stattlichen privilegiis, freyheiten und gerechtigkeiten, bey weiten nicht beykommen. Diese

Meß-gerechtigkeiten haben sich die an einem gewissen meß-orte sich befindenden fremden, wie auch die ab- und zureisenden sowol, als einheimische kauf- und handels-leute zu erfreuen, solche aber bestehen in den diesen von der hohen landes-obrigkeit binnen solcher zeit zugestandenen rechten und begnadigungen, welche vornemlich besagen: Daß einem jeden nach der messe reisenden kaufmann für seine person, seiner privat-gläubiger wegen freyheit geschaffet wird, also daß, ehe die messe ausgeläutet, weder seine person oder güter können arrestiret werden, wofern er sich nicht dieser freyheit schriftlich begeben.

Meß-eller, siehe Maß-eller.

Meſſer: Iſt ein ſchneidendes werckzeug, ſo aus einem hefte oder ſchaale, und klinge oder lenner beſtehet. Die hefte werden von allerhand metall, beinen, holtz und ſteinen gemacht, glatt oder eingelegt, auch wol gar mit edelſteinen verſetzt. Die klingen ſind von unterſchiedener gröſſe und geſtalt nach ihren gebrauch und beſtimmung, mit einem gantzen oder halb abgeſchliffenen rücken, am ende ſtumpf und breit zugehend, oder geſpitzt, mit einer abwerts gebogenen oder aufgeworfenen ſpitze. Nach ihrem gebrauch bekommen die meſſer verſchiedene namen, als tiſch-meſſer, ſo bey dem eſſen dienen; taſchen-meſſer, ſo mit einer niete alſo gemacht, daß ſie zuſammen gelegt, und die klinge in die ſchaale geſchlagen wird, damit ſie bequemer in ſchiebſacke getragen werden mögen: Vorſchneide- und credentz-meſſer, womit an groſſen tafeln die ſpeiſen zerlegt und vorgelegt werden: Feder- und radier-meſſer, ſo in den ſchreibe-ſtuben, ſcheer-meſſer, ſo in barbier-ſtuben dienen; oder unzehlbare andere, ſo bey verſchiedenen handwerckern im gebrauch ſind.

Meſſer-beſteck: Wird dasjenige behältniß genannt, darinnen man ein bis zwey dutzend meſſer und gabeln, nebſt dem trenſchier-meſſer zu ſtecken, und in denen credentz- oder ſchenck-tiſchen aufzubehalten pfleget, dergleichen von gantz bequemer förmlichen abtheilung von Nürnberg, Augſpurg, ja aus Engeland zu uns gebracht werden. Einige aber wollen auch bisweilen unter dieſem wort dasjenige futteral begreifen, darinnen man ein paar meſſer nebſt einem löffel gantz commode bey ſich in den kleidern führen kan.

Meß-gehülfe, Marckt-helfer, Meß-helfer: Iſt eine gewiſſe ſchlechte perſon, die meiſtens von denen fremden kauf- und handels leuten zu deſto beſſerer obhut und ſicherheit ſowol ihrer gewölber und niederlagen, als ihrer darinnen befindlichen waaren und andern habſeligkeiten, wie auch zum verſchicken und beſorgung anderer kleinigkeiten währender meſſe über angenommen wird, und davor ihren gewiſſen lohn bekömmt.

Meß-guth: Unter dieſem worte verſtehet man insgemein die nach einem gewiſſen meß-orte beſtimmte waaren, um ſolche währender meſſe daſelbſt zu verkaufen und zu verhandeln, oder auch gegen andere zu vertauſchen, oder auch noch auf andere art und weiſe zu vertreiben.

Meßing, Orichalcum: Iſt ein aus kupfer und gallmey bereitetes metall, ſo eine gelbe farbe hat, und wird deſſen viel zu Goßlar, Aachen, Tyrol und Schweden gemacht, woraus drath, keſſel, becken, haus- und küchen-geräthe, waag-ſchaalen, leuchter, klocken, cymbel, rollen, ſchellen und faſt unzehlig anderes gefertiget wird. Es will von einigen behauptet werden, ob ſey dergleichen, wie ietzo durch die kunſt bereitet wird, vor langen zeiten an manchen orten aus der erden gegraben worden, und würde ſolches deswegen nicht mehr aufgeſucht, weil man es mit leichtern koſten obgedachter maſſen erlangen könne; dieſes aber rühret vermuthlich daher, weil vielleicht dem gelben marcoſit in alten zeiten der name, gelb meßing, wie der zinck, welcher ebenfalls ein marcoſit und unzeitiges metall iſt, insgemein weiſſer meßing genennet wird, gegeben worden ſey.

Meßing neu ſcheinend zu machen: Man nehme ſtarcke lauge ein nöſel, 2 loth alaune, dieſes koche man ein wenig mit einander auf, mit dieſem waſſer waſche man die gefäſſe wohl, ſo gehen alle flecken aus, man läſſet es nachmals trucken werden, und reibet es mit einem wollenen lappen oder leder mit trippel, ſo wird es wie gold ſcheinen.

Meß-kette, Meß-ruthe, Meß-ſchnur, Decempeda: Beſtehet aus einer kette oder ſchnur, welche in ruthen, ſchuh, auch wohl halbe ſchuhe eingetheilet iſt, und zum feldmeſſen gebrauchet wird. Dergleichen ketten werden aus eiſernen oder meßingenen drath, auch hänfenen ſchnuren gefertiget, und ſind dieſe letztern die beſten, wenn ſie eines halben kleinen fingers dicke vom ſeiler wiederſinns gedrehet, oder alſo von gutem zwirn bereitet ſind, hernach in öhl geſotten, und, wenn ſie trucken worden, durch zerlaſſenes wachs gezogen, und mit hartem wachs durch und durch beſtrichen werden. Die zubereitung und abtheilung kan alſo geſchehen: Man bindet das eine ende der ſchnure an einen ſpitzigen ſtecken, und miſſet von ſelbigem 40 ellen oder 60 rheinländiſche fuß ab, und an dieſes andere ende bindet man wieder einen ſtecken. Hierauf theilet man die ſchnur zwiſchen beyden ſtecken in 5 theile, und deren jeden wieder in 10, zeichnet auch alsdenn ſowol die ruthen, als die ſchuhe, durch beſondere marcken, als meßingene ringe u. d. g. Nachdem kan man den letzten fuß wieder in 10 theile oder zolle theilen, und dieſelbe durch beſondere zeichen unterſcheiden. Oder man läſſet 50 kleine ſtangen von eiſernen oder meßingenen drath, einer dünnen feder-ſpul dick, machen, die an beyden enden umbogen ſind, daß ſie mit meßingenen oder eiſernen ringen an einander gehänget werden können, und von ſolcher länge, damit ſie ſamt den ringen einen geometriſchen fuß ausmachen. Wenn ſie alſo

durch

durch die ringe an einander gehänget sind, so machet man an das ende ieder 10 schuh ein zeichen vom blech, damit die ruthen von den schuhen unterschieden werden können: An beyde enden aber machet man endlich weite ringe, daß man die kette im felde über die stäbe hängen könne. Weil aber die eisernen ketten den fehler haben, daß sie leicht rosten, und die meßingenen, daß sie leicht biegen; so sind wol die schnuren am bequemsten zu gebrauchen, indem das öhl und wachs, zumal wenn sie widersinns gedrehet sind, das einlaufen und ausdehnen derselben verhindert.

Meß-kette zum holtze: In einigen waldungen wird das holtz nach dem maase verkauft, und zwar entweder nach dem fusse, oder nach der spanne. Hierzu hat man von dünnen drathe eine kette, welche in füsse oder spannen abgetheilet ist. Mit dieser kette wird das bau-holtz rund um gemessen, zwar nicht gantz unten auf dem stocke, sondern 5 fuß vom boden, sodenn ist ein ordentlicher tax gesetzet, wie von dieser oder jener sorte holtz, der fuß, oder die spanne bezahlet werden muß, jedoch kostet allemal vom starcken holtze, der fuß oder die spanne mehr, als vom schwachen, und je stärcker der baum, je höher ist der preiß. Auch werden haupt-bäume, wo das holtz ziemlich beynöthig ist, nicht nur nach der stärcke des baums, sondern auch nach der länge gemessen, so denn ein fuß lang, und so viel fuß oder zoll starck, um die gesetzte taxe verkauft. Gefällete bäume kan man oben und unten quer über die circumferentz messen, beyde diametri werden addiret, mit 3 multipliciret, das quantum halbiret; so kommt der gantze inhalt des baums heraus, nachdem sich 6 fuß circumferentz gegen 3 fuß viermal so viel verhält. Dieses läßt sich am deutlichsten demonstriren, wenn man das verhalten eines baums gegen den andern der stärcke nach jetzt gedachter massen ausrechnet: Z. E. wenn ein baum mit einer darzu nach dem fuß-maase eingetheilten schnure, oder feinen kettlein ummessen würde, und hätte 3 fuß, darneben stünde ein anderer baum, welcher 4 fuß dicke wäre; so ist die frage, was letzterer gegen dem erstern dem gehalte nach werth sey? fac. $1\frac{7}{9}$ mal mehr.

Dieses wird also gerechnet:

Der erste baum 3 fuß. • 4 fuß der andere
quadriret 9 • 16 • dieses mit 9 divid.
$1\frac{7}{9}$ mal

Wenn nun der erste baum vor 12 groschen taxiret ist, was kostet demnach der andere mehr;

Ausrechnung.

Baum	Gr.	Baum		
1	12	$1\frac{7}{9}$		
9		16	13	$21\frac{3}{9}$ gr.
		12	192	
		32	99	oder 4 pf.
		16		
		192		

Oder:

Der erste baum 3 fuß • 5 fuß der andere
quadrirt 9 • 25 • dieses mit 9 divid.
$2\frac{7}{9}$

Baum
1 vor 12 groschen was $2\frac{7}{9}$
9 25
mit 12 multiplicirt
300

3.3	19.	
300	33	1 rthl. 9 gr. 4 pf.
99	24	
12		
36	36 / 9	4 pf.

Auf diese art kan man alle bäume, sie mögen beschaffen seyn wie sie wollen, gegen einander vergleichen. In der holtz-taxation aber ist dieses auch vornemlich mit zu beobachten, daß in einem noch 3 bis 4 mal stärckern baum gegen dem schwachen, der preiß dem fusse nach mehr gesetzet wird. Anerwogen, wenn ich 2 schwache bäume ummesse, und nehme einen dargegen, so noch einmal, oder die circumferentz von beyden hat, also nach vorgezeigter rechnung 4 mal so starck, als so ein schwacher ist, so muß man bedencken, daß in 2 schwachen bäumen die rinde ein mehrers, und also weniger holtz austräget, wie am starcken. Ferner, so ist auch ein alter oder starcker baum kernichter, und also nutzbarer; dahero auch selbiger dem fusse oder der spanne nach mehr werth ist, wie nemlich die einrichtung eines ieden ortes beschaffen, und darnach man sich bey der ausrechnung richten muß. Vermittelst gedachter kette und rechnung, kan auch, was die bäume nach ihrer circumferentz, runde oder stärcke an quadrat in sich halten, ausfündig gemachet werden, jedoch muß man darbey des Archimedis regul zum fundamente setzen, die also heist: Wenn der diameter circuli 7 hat, so hat die circumferentz 22. Ein mehrers hievon ist in Döbels jäger-practica zu finden.

Meß-riemen: Ist ein zoll breiter von pergament geschnittener riemen, von 100 schuh lang, worauf die abtheilung jeden schuhes richtig angemercket, der erste schuh aber in seine gehörige zolle eingetheilet werden.

Metall: Hat seinen namen von dem griechischen worte μεταλλάω scrutor, inquiro, ich suche, forsche nach, weil solches mit grossem fleiß muß gesuchet werden. Metalle sind also aus der erden gegrabene harte schwere und dichte cörper, welche sich durch gewalt des feuers von denen unarten, darinnen sie meistens versteckt liegen, erschmeltzen, und wenn sie zur feine gebracht worden sind, mit dem hammer treiben lassen. Es ist wol nicht zu zweifeln, daß die metalle in der erden täglich wachsen, oder gezeuget werden, und sich veredlen; mithin die meynung derer jenigen, welche vorgeben: GOtt habe bey der ersten schöpfung alle metalle sogleich mit erschaffen, hinweg fällt. Denn da dieser allerweiseste schöpfer einem jeden dinge seine sich fortzupflantzende kraft verliehen; so wird er solches gewiß bey denen metallen nicht unterlassen, sondern selbigen sowol als andern cörpern ihren gewissen saamen gegeben haben, durch welchen sie wachsen, sich vermehren und verbessern können. Die bergleute sagen dahero, wenn sie unzeitige mineralia antreffen: Wir sind zu frühe kommen, oder nennen, wenn solche zwar reif und vollkommen werden, jedoch weil sie also allzulange unter der erden liegen blieben, wiederum zerstöret werden, dieses verwittern. Die anzahl derer metallen erstrecket sich insgemein auf sieben, als gold, bley, silber, kupfer, eisen, zinn und quecksilber, doch ist das letzte wol eigentlich kein metall, weil es deren eigenschaft nicht besitzet, denn es lässet sich nicht hämmern, wird auch im feuer nicht flüßiger, sondern flieget gar bald, seiner schwere ungeachtet, durch selbiges davon. Zinck aber oder spiauter, der ein halb oder unvollkommenes metall ist, setzen manche an des quecksilbers stelle. Was die eigenschaften betrift, daran man die metalle erkennet, so sind solche die farbe, schwere und härte, woraus eines theils ihr werth, und denn auch andern theils ihr gebrauch entstanden. Das gold ist der könig, oder das alleredelste der metallen, ingleichen das allerschwereste und reineste, bestehet im feuer, lässet sich in gantz zarte fäden ziehen, auch in subtile blätter schlagen, und ist keiner mercklichen verderbniß unterworfen, ob auch schon solches in unserm irdischen feuer 6 und mehr monate in der allergrößten glut gehalten würde; jedoch hat der Herr von Tschirnhaus, vermittelst seines grossen brenn-spiegels, selbiges theils in rauch, theils aber auch in glas verwandelt. Die schwere, oder gravitas specifica derer metalle erhellet hieraus: Wenn ein cubic-cörper gold 19636 gran hält, so viel quecksilber 14019, so viel bley 11345, silber 10535, kupfer 8843, eisen 7852, zinn aber nur 7321 gran zu halten pfleget, und solche schwere wird einmal gefunden wie das andere, wenn anders die cörper recht pur, und nicht mit fremden theilen vermenget sind, ausgenommen bey dem quecksilber, dessen schwere mit der kälte im winter etwas weniges zunimmt. Denn die kälte verursachet, daß das quecksilber enger zusammen gehet, weil aus dessen zwischen-räumgen die luft größten theils dadurch ausgetrieben wird. Alle vorher benannte metalle nun werden, wie gedacht, aus der erden erlanget und gefördert, jedoch aber am allermeisten in einer gewissen minera und sorte ertz verborgen liegende, deren benennungen fast unzählig sind. Gewachsen gold, silber, kupfer, bley und quecksilber, wird zwar auch in der teufe angetroffen, aber nicht öfters; dahero dergleichen stufen mehr und höher geachtet werden, als diejenigen, worinnen nur etwas von diesem oder jenem metall unsichtbar stecket. Das gold hat eine angenehme gelbe und ins roth fallende farbe, ist beschriebener massen das schwereste unter allen metallen, und weil es nicht so häufig wie die andern gefunden wird, ist es jederzeit vor das köstlichste geachtet, in seinem gebrauch den tempeln und königlichen häusern fast allein vorbehalten, und zum gepränge, oder um bequemlichkeit willen im handel und wandel zur müntze angewendet worden: Diesem folgt das silber, so hart und klingend ist, und ihm selber mit seiner hellen weisse ein ansehen macht; es lässet sich wie das gold sehr ausdehnen, kömmt auch seiner reinigkeit halber dem golde am nähesten, gleichwol aber wird es nicht nur vom roste befallen und verdorben, sondern auch durchs feuer, wie viele behaupten wollen, verzehret, zumal wenn es lange darinnen gehalten wird; das hingegen der ehemals berühmt gewesene chimicus, Johann Kunckel v. Löwenstein nicht einräumet, nachdem er silber 6 monate im feuer erhalten, davon nichts als die legatur abgegangen, und dadurch zu super-feinem silber gelanget. Was Herr Gottfr. Aug. Hofmann J. U. L. in seiner klugheit hauszuhalten p. 4 dißfalls behauptet, wollen wir hierbey als etwas neues nicht in vergessenheit stellen, pag. 437 seqq. saget er:

„Wenn ein fester cörper von der schweren art, der „nemlich schwerer ist, als das fluidum, worein man „ihn tauchet, eingetauchet wird, so gehet ihm eben so „viel

„viel von seiner schwere ab, als die flüßige materie, „deren platz der cörper einnimmt, wieget; aus diesen „principiis kan man finden, in was vor einer propor„tion zwey bekannte materien mit einander gemischt „sind, z. E. silber und kupfer. Denn, wenn schon „aus der erfahrung bestimmt ist, wie viel ein jeder „solcher cörper vor sich allein in dem fluido, z. E. im „wasser, von seiner schwere verliere? So kan man „aus dem verlust der gemischten massä ausrechnen, „wie viel von einem oder dem andern ingrediente un„tergemischet sey?

„Ich habe daher unzählige versuche gemacht, aus„fündig zu machen, wie viel jedes metall solitarie „von seiner schwere im wasser verliere? Denn, obwol „der verlust des gewichtes von einigen autoribus be„reits angegeben ist, so habe ich doch fast nirgends „eine völlige richtigkeit gefunden. Was mich zu die„sen versuchen veranlässet, ist folgendes: Wenn man „silberne geschirre vom goldschmiede verfertigen las„sen, und man will gewiß seyn, ob die gehörige quan„tität silbers darzu genommen worden, oder, ob „vielleicht der massä durch allerhand künste ein blos„ses ansehen gegeben sey; so hat man insgemein kei„ne andere probe, als den probier-stein, man müßte „denn das gefässe gäntzlich einschmeltzen und ordent„lich probiren. Der probier-stein ist sehr betrüglich, „mithin ist das wiegen des geschirres in solchem fall „die bequemste auch eine unentbehrliche probe. Durch „diese probe, welche Archimedes erfunden, machte „man ausfündig, daß der goldschmied des königes „zu Syracusa goldene crone mit 6 pfund silber ver„fälschet hatte. Man notire sich demnach folgende „versuche, die ich selbst gemacht, wobey zu melden, „daß das quentlein zu 60 granen gerechnet sey.

Vom golde.

„1 loth geschlagen gold verlieret von seinem gewichte
„im wasser . . $11\frac{110}{114}$ gran.
„3 quentlein, oder 180 gran gold verlieren im was-
„ser von ihrem gewichte . $8\frac{62}{64}$ gran.
„2 quentl. gold verlieren im wasser $5\frac{62}{64}$ gran.
„1 quentl. . . . . 3 gran.
„$\frac{1}{2}$ quentl. . . . . . $1\frac{1}{2}$ gran.
„$\frac{1}{4}$ quentl. . . . . $\frac{3}{4}$ gran.
„10 gran . . . . $\frac{1}{2}$ gran.
„9 gran . . . . $\frac{9}{20}$ gran.
„8 gran . . . . $\frac{8}{20}$ gran.
„1 gran . . . . $\frac{1}{20}$ gran.

„Man darf sich nicht irren lassen, wenn der allzu„kleinen brüche halber obiges angeben von der ac„curatesse zuweilen abgehet, indem doch soviel rich„tig ist, daß dasjenige, was ich von 1 loth angege„ben, accurat observiret worden, die übrigen ge„wichte kan ein ieder nach belieben selbst nachrech„nen und das loth zum grunde setzen.

Ferner:

„1 loth gegossenes, nicht aber geschlagenes gold ver-
„lieret im wasser an seinem gewichte $12\frac{7}{32}$ gran.
„2 loth gold verlieren . . $24\frac{7}{16}$ gran.
„2 quentl. . . . $6\frac{7}{64}$ gran.
„1 quentl. . . . $3\frac{3}{32}$ gran.
„30 gran . . . $1\frac{1}{2}$ gran.
„1 gran . . . $\frac{1}{19}$ gran.

Vom silber.

„1 loth geschlagen silber verlieret $21\frac{207}{211}$ gran.
„3 quentl. dergleichen verlieren . $16\frac{1}{2}$ gran.
„1 quentl. . . . $5\frac{1}{2}$ gran.
„1 gran . . . $\frac{3}{32}$ gran.
„1 loth gegossen fein silber verlieret 23 gran.
„2 quentl. . . . $11\frac{1}{2}$ gran.
„1 quentl. . . . $5\frac{3}{4}$ gran.

Vom Kupfer.

„1 loth geschlagen kupfer verlieret 35 gran.
„1 loth gegossen kupfer verlieret 38 gran.

Meßing.

„1 loth geschlagen meßing verlieret $\frac{1}{2}$ quentl.
„1 loth gegossen meßing verlieret 33 gran.

Zinn.

„1 loth zinn verlieret . . 38 gran.

Bley.

„1 pfund bley verlieret $661\frac{1}{3}$ bis 676 gran.
wornach das bley rein ist.

„Man wiege die gemischte z. E. aus silber und kup„fer bestehende massam ausser dem wasser, und notire „das gewichte. Man schlage mit einer subtilen na„del ein sehr kleines loch durch eine waag-schaale, damit „man ein pferde-haar durchstecken und befestigen und „unter der waag-schaale das gefässe, oder die massam, „vermittelst sehr wenigen wachses an das pferde-haar „appliciren könne. Man halte die waage über ein „mit wasser gefülltes gefässe, und tauche weiter nichts, „als die massam ein, so, daß das wasser darüber „zusammen schlage, so wird die massa weniger als „in der luft wiegen. Diesen verlust notire man „gleichfalls. Dann verfahre man mit der ausrech„nung also:

„1) Die massa wieget 2 loth und verlieret 24 gran.
„2) Sage: 2 loth fein gold verlieren (wenn man „den bruch negligiret) 24 gran. 2 loth fein „silber verlieren 44 gran.

„3) a Die differentz des gold- und silber-verlusts ist „hier 20 gran.

b Die differentz zwischen obigen gold-verluste de- „rer 24 gran und dem verluste des gemischten „cörpers derer 34 gran, beträgt hier 10 gran.

„4) Saget: Wie sich verhält die differentz a) i. e. 20 „zu der schwere des gemischten cörpers i. e. zu „2 lothen; also verhält sich die differentz b) i. e. „10 zur unbekannten quantität, oder zahl, i. e. „zum gewichte der materie von der leichten art. „Z. E. 20, 480. seu 2 lothe.

„Ziehe dieses ietzt gefundene gewichte der leichten ma- „terie von dem gewichte des gemischten cörpers ab; „so bleibet das gewichte der schweren materie übrig." Kupfer ist ein dichtes, röthlich und zähes metall; welches aus einem purpur-rothen schwefel, etwas vitriol und mercurio bestehet, und vereiniget sich gerne mit dem golde und silber. Das beste kupfer kömmt aus Schweden. Diesem folget das ungarische, so um Neusal gegraben wird, wiewol auch ein allda befindliches cäment wasser, eisen, wenn solches hinein geleget wird, zu kupfer machet. Eisen bestehet aus einem grossen theil erde, saltz und vitriol, worbey gantz was weniges von reinem fixen schwefel sich befindet, dahero ist es brüchig, lässet sich langsam schmeltzen, wird aber doch bald glüend, nimmt so schöne politur an, daß es gläntzend wird, also, daß man aus stahl (welches nicht anders als mit einer genugsamen härte versehenes eisen ist) spiegel zu machen pfleget. Das quecksilber kömmt der schwere nach dem golde am nächsten, doch ist es, als vorher gedacht worden, den metallen nicht füglich beyzuzählen, denn dessen theile sind lauter kügelchen, welche durchs berühren gar bald können getrennet werden. Sie laufen und fliegen leicht davon, und gehen eben so, weil sie schlüpfrig und klein sind, durch holtz, leder und andere dinge. Bley ist gleichfalls ein schweres metall, welches sich leicht ziehen und schmeltzen lässet, indem dessen theile nicht feste zusammen hangen, solches bestehet aus unreifen quecksilber, grober erde, saltz und schwefel, und ohne dieses kan gold und silber im schmeltzen von denen übrigen metallen nicht abgesondert und gereiniget, auch keine silber-glött erlanget werden. Das zinn, als das leichteste metall, ist eine mittelgattung zwischen silber und bley, bestehet aus einem unreifen und unreinen mercurio, saltz und erde, worunter etwas flüchtiger schwefel vermischet ist. Der vornehmste nutzen des goldes und silbers, wie auch des kupfers bestehet im geld-müntzen, die verschwendung aber in vergolden und versilbern mancherley zierrathen, hausrathes rc. Aus kupfer, zinn, eisen und bley werden viele zur haushaltung nöthige gefässe und instrumenta gefertiget, und zu allen gebäuden, sowol als demjenigen, was zum ackerbau als fuhrwercke gehöret, ist das eisen besonders unentbehrlich, dahero dieses dem gebrauch nach wol das nützlichste metall ist, deswegen es der weiseste schöpfer also verordnet, daß solches am gemeinsten, und fast aller orten gefunden wird. Quecksilber gebrauchen goldschmiede und gürtler zum vergolden und versilbern allerley gefässe, schmucks, geschmeide rc. und ohne dieses kan kein spiegel gefertiget werden, indem das auftragen der folie auf das glas lediglich durch hülfe dieses metalls geschehen muß. In der artzney haben die metalle nicht weniger als im täglichen gebrauch ihre anwendung, und soll vornemlich das gold dem hertzen und geblüte, das silber dem gehirn und nerven zur stärckung dienen, das eisen die miltz und andere inwendige theile öfnen, und von ihren verstopfungen befreyen, das quecksilber die verdorbenen feuchtigkeiten abführen, und was dergleichen mehr. Hierbey fragt sichs noch, ob leute vorhanden, welche die metalle zur reife zu bringen, und eines in das andere, wie man redet, verwandeln können? und ob so genannte adepti oder wahrhaftige goldmacher zu finden? Hierauf ist nun schwer zu antworten. Denn wolte man die sache leugnen, und vor ein unmöglich werck halten, müßte man erweisen warum? solches kan eben so wenig geschehen, als wenn iemand sagen wolte, es wäre nicht möglich, daß ein perpetuum mobile existirte, ob solches schon noch gesuchet wird. Bejahen aber will auch schwer fallen, deswegen, weil noch kein goldmacher, oder besser, reifmacher der metallen, iemal recht bekannt worden. Was hin und wieder von diesem und jenem gesaget und in schriften vorgegeben wird, läuft meistens auf betrug hinaus. Uber dieses sind die schriften so dunckel und räthselhaft, daß sie verdrüßlich sind zum lesen und nur die edle zeit damit verderbet wird, ja mancher, der dergleichen schreibet, weiß oft selber nicht, was er haben will, und suchet die welt damit zu äffen. Könte aber iemand gold machen, so würde er entweder gar davon schweigen, oder aufrichtig handeln, und seine kunst nicht in dunckle wörter und characteres verstecken, die kein oracul auslegen kan. Wir wollen aber iedoch, als schon vorher gedacht, an der sachen wesenheit gar nicht zweifeln, deswegen, weil gold und bley nur durch die mischung der principiorum unterschieden sind. Ist nun iemand im stande solche mixtur zu finden; so ist er auch geschickt, alle

metalle

metalle durch die kunst sowol, als solches die natur verrichtet, zu zeitigen und zu bereiten. Betrüger hingegen und sich rühmende gold-macher, oder aufschneider, können wol durch nichts rühmlicher erkannt werden, als wenn sie wegen ihrer vorgebenden kunst, selbige jemand lernen zu wollen, viel geld begehren. Denn ein wahrhafter gold-macher hat nicht nöthig, geld zu verlangen, sondern er kan andern vielmehr von seinem schatz gnugsam gutes erweisen. Siehe ein mehrers hiervon in Hrn. Doct. Börners physic.

Metallurgie: Durch dieses wort verstehet man insgemein die wissenschaft von der natur, den verschiedenen arten und eigenschaften der metallen; ingleichen die kunst, mit denen metallen recht umzugehen, oder auch die würckliche bemühung, die man deswegen übernimmt.

Meteora, siehe Luft-zeichen.

Meteorologische muthmassungen: Werden nach der natur-lehre aus mancherley luft-begebenheiten geschlossen, in der natur-lehre aber wird hauptsächlich von denen so genannten meteoris, oder von der natur und beschaffenheit derer hin und wieder vorkommenden luft-zeichen, und was sonst in der luft beobachtet werden kan, gehandelt. Hiernächst aber veroffenbaret sich noch vieles, darzu eines theils besonders die luft das ihrige contribuiret, andern theils aber in der natur desjenigen belebten oder leblosen cörpers, der im voraus etwas, der gemeinen sage nach, prophezeyet, gegründet ist, und also nicht von vorher gedachten zeichen entstehet, jedennoch der observantz nach öfters eintreffende muthmassungen zu tage leget. Dergleichen werden auch von sonne, mond und sternen hergenommen, deren gestalt eine vermuthung von der künftigen witterung ebenmässig anzeiget. Was sich nun dießfalls hier oder dort, dann und wann eräussert, und bey denen hauswirthen dergleichen muthmassungen verursachet, die, was in künftigen zeiten geschehen möchte, im voraus besagen sollen, wollen wir gegenwärtig zum theil anmercken und erzehlen. Wann die sonne früh morgens blaß oder eher aufgehet, als würcklich nach einer accuraten uhr geschehen solte, wird solches als ein vorbote bald folgenden regens angesehen. Erscheinet vor der sonnen aufgang eine kleine dünne wolcke, so verheisset sie schön wetter, eine dicke nebel-wolcke, die voran gehet, bedeutet regen. Die sonne, die eine schöne vollkommene und gantze crone um sich hat, die nicht zerbricht, wenn sie abnimmt, sondern um und um auf allen seiten zugleich verschwindet, verheisset schön wetter; wo und an welchem ort aber der circkel sich am ersten aufthut und zerbricht, von dannen hat man wind zu gewarten. Ist die krone oder der schein schwärtzlich, so bedeutet dieses, nach bewandniß der jahrs-zeit, kalte winde, regen und sturm. So ein blau-färbiger finsterer oder röthlicher ring um und bey der sonnen ist, und diese noch darzu eine oder mehrere sonnen-bildnisse, oder falsche sonnen, bleich gefärbet, bey sich führet, wenn sie erst aufgegangen, oder bald untergehen will, so ist etliche tage lang regen oder wind zu vermuthen. Wenn die sonnen-strahlen des abends in schwartzen dicken wolcken stehen, die sonne im auf- oder niedergang bleich, dunckel, wasser-blau, gelb oder schwartz scheinet, oder bey dem aufgang mit etlichen finstern braunen wolcken erscheinet, und der wind anbey von süden kommt; so pflegt regen, wind und sturm zu folgen, und je mehr der sonnen klarheit dunckel wird, so viel grösser ist das ungewitter. Wenn die sonne des morgens und abends ausser der winter-zeit durch eine dicke und hohle wolcke bey ungewöhnlicher wärme gesehen wird, so drohet sie mit donner. Ungewöhnlich stechende sonnen-strahlen und heiß-schwüliges wetter bringet regen und donner. So sich die wolcken um die sonne bey ihrem aufgang häufen, das bedeutet selbigen tages groß ungestümm. Wenn die sonne regen ziehet, sich im niedergang in weißlichte wolcken einschliesset, gleichsam wie in wolle, und diese sich sehr ausbreiten, oder das gewölcke bey der sonnen auf- und niedergang röthlich ist, und sich nicht zerstreuet, so bedeutet es regen oder wind. Gleicher gestalt ist regen zu vermuthen, so ferne die sonne bey ihrem niedergang sich in eine wolcke verkreucht, oder auf der lincken seite nahe bey derselben sich eine schwartze wolcke erzeiget. Es ist von denen alten und auch bishero zu unserer zeit vor glaubwürdig gehalten worden: Daß, wie es am 4ten tage des neumondes entweder frühe, mittags oder abends wittert, also werde sich die zeit seiner folgenden wechselungen erzeigen. Wenn der mond mit einem rothen schein bekleidet, erscheinet, so bedeutet solches winde und ungewitter. Man giebt acht auf den dritten und vierten tag der monds-brüche, so er in dieser zeit blanck und klar ohne allen aufsteigenden dunst und wolcken erscheinet, so ist schön und klar wetter zu vermuthen. Wo solches aber bleich, braun, blaulich und dunckel geschicht, und die beyden spitzen gleichsam verschwindend gesehen werden, so sammlet die luft feuchtigkeit zum regen, oder es ist eine kalte winters-art vorhanden. Ist das niedrige horn dunckler, als das hohe, so pfleget es im ersten viertel zu regnen. Wenn der mond übermäßig weißlich

licht in der mitte, und schön silber- und perlen-farb mit gar spitzigen hörnern erscheinet, so giebt er anzeigung zum klaren wetter; so aber die hörner dicke, finster und grösser sind, so bedeuten sie regen. So um den mond in einer schönen lichten wolcken ein einfacher ring stehet, welcher auf allen seiten zugleich verschwindet, und nicht zerbricht, so gehet der tag ohne sturm und ungewitter hinweg. Wenn der mond, so er drey tage alt ist, die eine spitze mehr aufrecht, als die andere, mit blauer farbe scheinend, zeiget, so ist die erste nachfolgende woche, und bisweilen den größten theil des monats regen zu besorgen. So der neue mond auf seine gewöhnliche zeit, und in seiner rechten maasse nicht zu gesichte kommt; so mag man das mittel durch trübe luft und regen erwarten. Ein ring von mancherley farben, wenig durchsichtig, fast einem regenbogen gleich, um den mond herum, deutet auf starcken regen und sturm. Viele falsche monden neben dem mond, sonderlich gegen süden, bedeuten grosse überflüßige nässe. So der mond roth und gelb ist, und viele zerbrochene circkel um sich hat, so will er hastigen sturm und ungewitter, nachdem es die jahres-zeit mitbringet, anzeigen. Ein circkel um den mond, den der gemeine mann einen hof nennet, bedeutet veränderung des gewitters, und zwar, wenn er des abends gesehen wird, klares, truckenes, früh morgens aber nebelicht wetter. Ist er etwa gegen die helfte voll, so folget stürmisch, unfreundlich wetter, allermeist aber, wenn dergleichen circkel mehr als einer gesehen werden. Wenn hohe berge, thürme und bäume im mond keinen schatten von sich geben, so ist es ein zeichen zum wind oder nässe. Wo der volle mond klar scheinet, giebt er hofnung zum klaren wetter; zeiget er aber einen gegenschein, so bedeutet es regen. Wenn die milch-strasse am himmel klar und voller sternlein ist, so bedeutet sie schön wetter; das scheinen eines geschwinde fortwaltzens der sterne aber bedeutet wind. Schwartze höfe um die sternen zeigen regen an, wenn aber weisse und röthliche circkel um diese zu sehen, so vermuthet man schön wetter. Das starcke funckeln bedeutet, nach beschaffenheit der jahres-zeiten, wind, klare luft und scharfe kälte. Nachdem das sieben-gestirn hell oder dunckel aufgehet, bedeutet es gut wetter, winde oder regen. Wenn die sterne nach ihrem hellen glantz geschwinde dunckel und finster werden, so wird ein grosser wind und ungewitter entstehen. So man derselben wenig am himmel siehet, bedeutet es feuchte luft und regen. Wenn viele sterne mit langen weissen strahlen schiessen, so kommt von derselbigen seite gemeiniglich wind. Cometen, die sehr groß und lange am himmel gesehen werden, sind oft vorläufer von grossem sturm-wind und land-strafen gewesen. Reine und klare luft um die spitzen der hohen gebürge bringet gemeiniglich schön wetter. Wenn die luft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es nordenwind. Höret man aus der ferne durch die luft glocken läuten, hammer-wercke, stampf-mühlen, schiessen, hunds-bellen u. d. g. so ist eine solche witterung zu vermuthen, dergleichen die winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn die schifleute des meeres-gestade, und was an des meeres seiten lieget, ungewöhnlich grösser, als es an sich selbst ist, durch die luft sehen, so vermuthen sie bald wehend und stürmendes wetter, dergleichen auch auf dem lande geschiehet. Kalte luft mit dunckel-grauen wolcken und wenig frost verursachet allermeist im anfang des frühlings und herbst hagel. Ein lichter schein oder klarheit, welche sich zuweilen im nassen wetter gegen norden anhebt, ist ein zeichen, daß dieselbe feuchtigkeit sich in ein klar wetter verändern wird, obschon gegen süden wolcken stehen. Der ost-wind ist trucken, bringt schönes und mehrentheils beständiges wetter, fängt gewöhnlich des morgens an zu blassen, des nachts ist er stille. Der süd-wind ist warm und mehrentheils feucht. Der west-wind pfleget gemäßigte kälte, und nachdem es die jahrszeit mitbringet, nasses regen und schnee-wetter mit sich zu führen. Der nord-wind ist trucken und sehr kalt. Die mittel-winde süd-ost, süd-west, nord-ost, nord-west, nehmen eine temperirte art von denen haupt-winden an, aus deren mitte sie herwehen: Also führet z. E. der nord-ost-wind kalte und schöne luft mit sich, der süd-west-wind ist mittelmäßig warm und zu nassen wetter geneigt, u. s. f. Langer beständiger süd-wind endet sich gemeiniglich mit regen, und je länger er wehet, je länger währet der regen. So es mit dem ost-winde zu regnen anfängt, so hält der regen an. Wenn es nach grossem winde bald stille wird, so pfleget es zu regnen; hinwieder folget bey stillem wetter auf plötzlichen wind eine veränderung des wetters. Der wind leget sich bald, wenn es darinnen anfängt zu regnen. Die wind-würbel, die schnell kommen, und sand, staub, heu, stroh und andere leichte sachen in die höhe führen, sind des regens vorläufer; so sie häufig kommen, und der himmel mit wolcken überzogen ist, pfleget ein donner-wetter zu folgen. Nebel, die wie ein kleiner staub-regen herab fallen, bedeuten schön wetter. Ziehet sich der nebel auf, so

ist regen zu vermuthen. So bey heiterm himmel und der sonnen aufgang nebel entstehen, so erregen sich oft sturm-winde. Wenn in denen thälern nebel stehen, die spitzen der berge aber licht sind, so bedeutet es nach dem regen schön wetter, nach schönem wetter aber regen. Ein dicker nebel, der des abends fällt, bringet die folgende nacht gerne regen. Wenn hohe berge und wälder vom nebel dampfen und rauchen, so folget gerne regen-wetter. Nebel aber, die gar niedrig neben denen bergen auf dem felde niedergedruckt liegen, bedeuten schön wetter. Wenn in dem Martio nebel aufsteigen, so erfolget den hunderten tag darauf grosses und auflaufendes wasser durch regen; und so viel als nebel im Martio aufsteigen, so vielmal laufen die fliessenden wasser eigentlich den hunderten tag darnach auf oder an. Häufige finstere, schwartze, dicke wolcken, die mit dem winde aufstehen und fortgehen, und von morgen bis in die nacht stehen, bedeuten künftigen langen regen. Wenn finster-färbige oder röthliche grüne wolcken, als gekrämpelte wolle, häufig von süden ziehen, so mag man einen regen erwarten, der bis gegen drey tage währet. Rothe wolcken, die bey der sonnen untergang zerstreuet anzusehen, pflegen auf regen zu deuten. Gar geschwind getriebene wolcken bedeuten zur zeit des regen-wetters, daß der regen noch länger anhalten werde. Wolcken, so gleich weissen bergen und schnee-haufen nach einander aufziehen, von der sonne aber zertrennet werden, verkündigen hell und klar wetter. Braune dunckel-rothe oder blut-röthliche wolcken, die im sommer bey warmer und schwülligter luft erscheinen, pflegen grausame donner-wetter und schädlich fallendes feuer zu verkündigen. Sehr grüne wolcken, weil sie voll wassers sind, geben zwar kein sonderlich gefährlich donner-wetter, aber oft wolcken-brüche und wasser-fälle. Die grüne farbe in den wolcken mit rother und schwartzer farbe vermenget, pfleget auf heftigen grausamen donner zu deuten. Die weiß-gläntzenden wolcken pflegen schädlichen hagel zu führen, und wenn zur sommers-zeit mancherley bildnisse in den wolcken erscheinen, so ist donner zu vermuthen. Aus schwartzen wolcken pfleget es zwar laut mit grossem krachen, aber ohne anzündung zu donnern, und wenn sie von süden hergehen, giebt es öfters vom donner und wetterleuchten anzeige. Ein regenbogen, der einen gegenschein machet, deutet auf regen. Wenn bey aufgehender sonne gegen westen ein regenbogen stehet, so giebt es ein zeichen zu schönem wetter, und geschiehet selten, daß ein kleiner sonnen-regen folget. Ein regenbogen gegen den mond über giebt unbeständigkeit des wetters. So man einen vollkommenen regenbogen oft und lang, sonderlich gegen aufgang stehen siehet, so will sich der luft klarheit zu finstern wetter, und stilles wetter zu brausenden sturmwinden verändern. Wenn ein regenbogen erscheinet, ehe es regnet, so regnet es darauf, und gemeiniglich drey tage nach einander; ist aber ein regen vorhergegangen, so deutet es auf schön wetter. Der donner, der so gleich regen mit sich führet, ist am wenigsten gefährlich, weil die luft durch den regen abgekühlet wird. Der donner kommt im winter zwar selten, aber wenn er kommt, so ist es gefährlich. Gelb und röthlicht wetterleuchten ist gefährlich, sonderlich wenn es aus den wolcken gegen die erde schlägt; das rothe wetterleuchten ist noch gefährlicher, und zündet mitten im regen an, was brennen kan, ist auch mit keinem wasser zu dämpfen. Das schwärtzlichte wetterleuchten, welches voll rauch zu seyn scheinet, zerspaltet und verderbet, was es trift. Wenn sich der himmel des abends ohne gewölcke und donner mit vielen blitzen oder wetterleuchten abkühlet, ist schön wetter zu vermuthen. Wenn das vieh gegen mittag nach der luft schnappet, und mit ofnen nasen-löchern über sich riechet, die schweine heu und stroh hin und wieder schleppen, als ob sie toll wären, die hunde gras fressen, in die erde kratzen, des morgens heulen, die schaafe muthwillig sind, und mit hörnern und köpfen stossen, im heimgehen das gras auf dem wege fressen, und sich davon nicht abtreiben lassen wollen, wenn die hirschen unter einander kämpfen und sich stossen, die wölfe und füchse heulen und bellen, und sich zu denen häusern und dörfern machen, der igel die löcher an seinem neste zustopfet; so vermuthet man, und zwar von allen diesen jetzterzehlten, regen-wetter. Des hahnes krähen zu ungewöhnlicher zeit, das baden der krähen und deren grosses geschrey, der schwalben niedriges fliegen, der gänse geschrey, wenn sie zur speise gehen, des grünspechts viel knarren und schreyen, und des pfaues oftes nacht-schreyen, deutet auf regen und ungewitter. Wenn die katze die füsse lecket, der frosch heftig quacket, sonderlich des morgens, die fische im wasser in die höhe springen, die bienen frühe nach honig, aber nicht weit fliegen; sondern bald wieder zurücke kehren, weil ihnen die flügel von der wässerigten luft naß werden, die würme aus der erden kriechen, die thüren an wein- und bier-kellern ausschlagen und schwitzen; so kan aus diesen und andern vielen dingen ein haus-vater gewiß seyn, daß sich das wetter ändert. Was nun

weiter die vermuthung von der frucht- und unfruchtbarkeit eines jahres anbetrift, so soll nach denen von alten hauswirthen aus der erfahrung gemachten anmerckungen ein gutes fruchtbares jahr zu hoffen seyn: Wenn zuförderst alle vier jahres-zeiten ihre rechte eigenschaften haben und behalten; wenn die frucht-bäume nicht zu überflüßig tragen; wenn die wasser nicht allzu viel fische ausgeben; die saat-zeit trucken ist; zu rechter zeit regen erfolget; die erlen viel knospen haben; wenn der nuß-baum mehr blüthen, als blätter hat. So hoffen auch die bauren ein gutes korn-jahr, wenn das kraut und gemüse gut wächset, die rohr-dommel zeitlich gehöret wird, und die nüsse wohl gerathen. Hingegen soll ein miß-jahr zu besorgen seyn: Wenn kein jahrs-theil also geartet ist, wie es natürlich seyn solte. Wenn der thau, reif und frost zur unzeit kommen, so folget unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüßigen regen und hitze zu kommen pfleget, weilen die früchte weder ungehindert wachsen, noch unbeschädigt eingesammlet werden können; doch sagt man, daß die dürre selten, überflüßiger regen aber allezeit theurung mache, weil saat und erndte dadurch gehindert wird. Auf grosse fruchtbarkeit folget gemeiniglich unfruchtbarkeit, weil die kräfte der äcker, bäume und weinstöcke ziemlich verzehret werden, und wieder ruhen. Wenn an denen mandel- und nuß-bäumen mehr blätter als blüthen vorhanden sind; wenn viel ungeziefer, ratten, mäuse, kröten, frösche, fliegen, zwiefälter, korn-würmer, may-käfer, raupen, heuschrecken, schlangen, eidechsen, blindschleichen, und dergleichen aus ihren löchern hervor kommen, und sich mehr als gewöhnlich sehen lassen. Die in der blüthe einfallenden grossen regen erträncken solche, daß sie nachgehends verdirbt und abfället. Viel nebel und reife sind menschen und vieh, auch denen feld- und korn-früchten schädlich. Die jahre, darinnen es ungewöhnlich hagelt, sind selten fruchtbar, und starcke anhaltende nord-winde verursachen allen jungen gewächsen, bäumen, kräutern, und der noch zarten saat, nachtheil. Wenn die bohnen übermäßig wachsen, und die eich-bäume ungewöhnlich tragen, so wird dagegen desto weniger geträyde vermuthet. Frühe saat betreugt selten, späte aber oft; nach dem sprüchwort:

Es gerathe, wies gerathe;
Ich lobe die frühe vor die spate.

Zur zeit, wenn das geträyde blühet, sind die sturm-winde der blüthe sehr schädlich, indem sie solche abschlagen, dadurch mißwachs erfolget, und wenn das geträyde in der milch nasse fröste drücket, so wächset wol viel stroh, aber wenig körner. Auf sand-ländern wächset zwar das geträyde in nassen jahren reichlich, jedoch pflegt man im sprichworte zu sagen:

Geräth das geträyde aufm sande,
So wird theurung im lande.

Was aber von der unfruchtbarkeit derer schalt-jahre gesaget wird, und wie in solchem vieles junges vieh nicht gedeye, auch die gepfropften bäume selten in die höhe zu bringen wären, ist falsch und bestehet keinesweges in der wahrheit. Uebrigens ist gewiß, daß alles vorher gedachte eintrift: **Wann und wie oft GOtt will.**

Meth, siehe **Meet**.

Mett-würste: Sind geräucherte würste, wie sie in Nieder-sachsen zugerichtet werden. Es wird schweine-fleisch gantz klar gehackt, und im währenden hacken gesaltzet und mit gantzen pfeffer, kümmel auch wol etwas nelcken gewürtzet. Dieses thut man in rinder-därmer, drücket es feste zusammen, und sticht sie mit einer nadel, daß der wind heraus gehet. Solche läßt man eine nacht in einer stube hängen. Den andern tag bindet man sie feste, und bringt sie in die rauch-kammer. Hängt man sie aber in den schornstein, müssen sie mit stroh umwunden, und hoch gehangen werden.

Metze: Ein geträyde-maaß, deren 4 auf ein viertel eines scheffels gehen. In dem würtenbergischen ist eine metze oder vierling der vierte theil eines simri, 8 simri aber machen einen scheffel. In Nürnberg hat man grosse metzen, deren 16 einen sümmer harten geträydes, 32 aber einen sümmer rauhen geträydes ausmachen.

Metze: Heißt auch nach heutiger redens-art so viel als eine liederliche vettel und verdächtige dirne.

Metzen, abmetzen: Ist, wenn die müller die ihnen von dem in ihren mühlen zum mahlen gelieferten geträyde vergönnete 1 oder 2 metzen von dem scheffel abziehen.

Meublirung, ausmeublirung der zimmer: Bestehet in der zierlichkeit und ordnung derer darinnen aufzustellenden sachen. Denn ordnung und reinlichkeit ist das vornehmste, was ein hauswirth in seinem hause in obacht zu nehmen hat. Auch muß iedes seine eigene und beständige stelle haben. Bey anschaffung der meubeln richtet sich ein vernünftiger mann nach seinem stande und character, schaffet aber nicht mehr an, als sein beutel ertragen kan.

Meve, meer- oder see-schwalbe: Dieser wasser-vogel unterscheidet sich durch die grösse und farbe in seinen

seinen verschiedenen arten. Die kleine mewe ist kaum so groß als eine elster. Der schnabel ist lang und gerade; von farben roth, an der spitze aber schwartz. Die füsse sind ebenfalls roth, und die zehe ungespalten. Der rücken und flügel sind grau, der wirbel des kopfes schwartz; der bauch und schwantz weiß, haben lange flügel, und einen gespaltenen schwantz, fressen fische, und halten sich deswegen auf den land-seen und teichen auf. Die grosse mewe gleichet mehrentheils der kleinern an der farbe, ist aber grösser als eine taube. Es haben aber diese vögel viel federn und wenig fleisch, und einen thranigten übeln geschmack. Sie bauen ihre nester in dem rohre der weiher, und haben 3 bis 4 junge. Ihre nahrung ist gewürme, fliegen, wasser-schnaacken und kleine fische. Sie ziehen im herbst weg, sobald es aber im früh-jahr aufthauet, finden sie sich wieder ein. Man kan sie zwar essen, wenn man sie in frisch wasser oder eßig legt, daß der fisch-geschmack herausziehe; allein viele machen sich ein gewissen, sie zur speise zu gebrauchen, weil man sie unter das im alten testament verbotene geflügel mit zählen will. Sie thun an geschwindigkeit im schwimmen und fliegen es allen wasser-vögeln zuvor. Man hält es vor einen vorboten eines sturms und ungewitters, wenn sie haufen-weise mit starckem geschrey herum fliegen. Sie werden entweder mit einem an einem angel-haacken gesteckten fischlein, der an einem langen faden hänget, gefangen; oder man machet von zweyen spannen langen spänen ein creutz, bindet in der mitten einen kleinen fisch an, steckt an allen vier enden leim-ruthen, und lässet es also auf dem wasser schwimmen; wenn nun die mewe auf den fisch fället, bleibet sie an den leimruthen hängen, und fänget sich also von selbsten.

Meuler, eigentlich Kohlen-meuler: Man kan in vita communi auf keinerley art und weise aus dem holtze kohlen, um profit zu erlangen, brennen, daferne das zu scheiten geschlagene holtz nicht compat in einer rundung, die unten weit, und oben oval spitzig zuläuft, an einander gesetzet wird. Die hierzu nöthige meuler-stätte fertigen tüchtige köhlermeister an orten, wo viele kohlen gebrennet, oder vieles holtz verkohlet wird, dergestalt: Sie erwehlen hierzu einen ebenen platz, oder planiren solchen, schlagen in dessen mittel einen pfahl ein, hängen an solchen eine schnur, vermittelst deren die grösse eines circels nach verlangen gefertiget werden kan. Nach erfolg dieses wird von dem circel, oder der peripherie bis zum centro, wo gedachter pfahl eingeschlagen, 4 bis 5 zoll höhe deswegen aufgefüllet, weil in der mitten das erste und penetranteste feuer ist, und dieses sich nach der tiefe ziehen muß, damit es das äusserste holtz recht auskohlet. Mehr hiervon siehe Kohlen, p. 109.

Meusch, siehe Mösch.

Meuterey: Ist ein verbrechen, wodurch man wider seinen schuldigen gehorsam, sich dem commando widersetzt, und darwider mit worten, wercken oder schriften handelt, oder durch andre handeln lässet.

Mewe, siehe Meve.

Mexicanisch fürsten-kraut: Es gewinnet blätter wie die granaten, welche scharf, und drey und drey zusammen bey jedem knoten des stengels herfür kommen, wiewol nicht einer, sondern viel stengel daran befindlich, welche carmesin-roth, rundlich, dünne und holtzigt. Die spitzen der zweige sind gecrönt mit scharlach-farbenen blumen-träublein, nach welchen kleine hütlein hervor kommen, darinnen etliche körnlein verschlossen, welche anfangs weiß, zuletzt aber schwartz werden. Die wurtzel ist dünne, lang, auswendig dotter-farbig, inwendig bleich und blaß. Solcher wurtzel ohngefehr 3 quentgen im wasser eingenommen, dämpfet die hitze des fiebers, denn sie ist kalter, aber dabey truckner und stopfender natur, stillet den durchlauf, und bringet den durch hitze geschwächten magen wieder zurecht.

Mexicanischer nacht-schatten, Peruvianische wunderblume, Schweitzer-hosen: Ist ein schirm-gewächs, so theils weise theils rothe, auch blaue und gelbe, nicht weniger gestreifte blumen bringt; man erlanget es durch zerreissung der wurtzeln, oder aus dem saamen. Dieser wird bald im frühlinge in lockeres erdreich gesäet, und die pflantze bringet noch selbiges oder künftiges jahr blumen. Wenn es im herbst anfängt zu frieren, wird die wurtzel aus der erde genommen, und an einem temperirten und truckenen orte entweder in sand oder heckerling geleget. Im frühlinge wird sie, wenn die nacht-fröste vorbey, nachdem sie eine stunde eingeweicht worden, in gute garten-erde gesetzet, da sie frühzeitige blumen bringet.

Mexicanisch wund-kraut, siehe Heidnisch wundkraut.

Mey, siehe Majus.

Meyer, siehe Hofmeister.

Meyrin, siehe Hofmeisterin.

Micangh: Ist eine kleine art orange-äpfel, deren bäume eines mannes länge hoch, oder wie zwerch-bäume wachsen. Die früchte sind auror-färbig, und so groß wie Borsdorfer äpfel, welche man in denen europäischen ländern bis gegen den November und December hinaus wachsen, und den ersten frost oder

schnee empfinden läßt, ehe man sie abnimmt; denn so gewinnen sie erst ihren besten geruch und geschmack. Wie denn auch deren bäume nicht nöthig haben, aus dem erdreiche in die gewächs-häuser versetzet zu werden, sondern den winter über stehen bleiben. Die Japaner brechen sie äst-weise ab, und legen sie statt des confects, in schüsseln ein.

Microscopium, siehe Vergrösserungs-glas.

Microtton: Ist ein essen, so aus kalb-fleische bestehet, und fast wie ein brod aussiehet, wird folgender massen zugerichtet: Man nimmt mager kalb-fleisch aus der keule, schneidet es ohngefehr drey finger breit und sechs zoll lang; auf solches leget man ein stück speck, nach eben dieser grösse geschnitten. Endlich überleget man diesen speck mit noch mehr kalbfleisch, machet es steif, und thut auch noch fett von kälber-nieren, und ein wenig rinder-talck darunter, und lässet es hernach bey gelinder wärme fein gelb backen.

Miethe: Heißt die wohnung, die man einem andern auf eine gewisse zeit um einen bedungenen zins abmiethet. Solches hat einen grossen einfluß in die wirthschafts-geschäfte, und ist sowol auf seiten des mieth-manns, als auch des vermiethers grosse behutsamkeit zu beobachten.

Miethen: Heisset einen dienst-bothen, knecht oder magd, vor ein gewisses jahr- oder mieth-lohn in seinen dienst und haus aufnehmen.

Mieth-geld: Wird dasjenige geld genennet, welches ein haus-vater, oder haus-mutter seinem neugemietheten knecht, oder magd bey dem abgeredeten mieth-vergleich zu befestigung desselben auf die hand giebt. Wenn eine herrschaft ihrem neugemietheten gesinde den dienst wieder auffsagen läßt, ist das daraufgegebene mieth-geld verfallen; saget aber der neugemiethete knecht oder magd (doch noch zu rechter zeit) den dienst wieder auf, muß er, oder sie solches geld wieder zurücke geben.

Mieth-kutsche: In grossen städten, wo viel fremde zu- und abreisen, sind gewisse kutscher bestellt, so kutschen und wagen bereit halten, daß man derselben in- und ausser der stadt auf gantze tage oder eintzelne reisen sich bedienen, und sie um einen leidlichen lohn haben kan.

Milane, siehe Mülane.

Milbe: Ist ein insect von unterschiedlicher art, und das kleineste unter allem ungezieser, davon die eine sorte milbe oder miete genannt, in schaaf-kuh-käsen, mehl-bohnen und andern früchten befindlich, die haarig und mit acht langen füssen, wie durchs vergrösserungs-glas beobachtet worden, gestaltet ist. Nebst diesen heissen diejenigen unsichtbaren dinge, welche die haare auf dem kopf abbeissen und zernagen, auch milben. (lat. tineæ) Es giebt auch tineæ aquaticæ, davon Aldrov. L. VII. c. 11. f. 710. erwehnung thut. Die erstern sind anders nicht zu tilgen, als daß die käse, früchte und mehl, darein sie sich genistelt, verbrauchet und verspeiset werden. Was aber die haar-milben anbelanget, davor wird vielerley von denenjenigen, die hiervon geschrieben, recommendiret. Das gewisseste ist erstlich eine gute seiffe; und hierzu nimmt man zwey pfund der besten pulverisirten venedischen seiffe, ingleichen zwey seidel schönes honig, dieses wird in einem becken über gelindem feuer zerlassen, und ohne unterlaß, bis es weiß wird, gerühret, hernach das seiffen-pulver darzu gethan, und wieder also verfahren; alsdenn werden ein paar frische ochsen-gallen, und endlich zwey loth lauter weinstein-öhl darein vermischet. Wenn nun dieses alles schön weiß ist, giesset man solches in eine mit jeßmin-öhl bestrichene irdene schaale, lässet es erkalten, und zerschneidet es sodenn nach gefallen in stückgen, die an einem kühlen orte zum gebrauch aufbehalten werden. Kerbel-kraut im wasser gesotten, und mit eßig vermischet, tödtet die milben auf dem haupte, und den haar-wurm, wenn der kopf damit gewaschen wird. Wermuth und tausendgülden-kraut in lauge gesotten, und das haar damit gewaschen, ingleichen saltz in lauge solviret, ist auch gut. Limonien-saft mit aqua vitä oder brannteweín und gedörretem saltz vermischet, sodenn das haar damit eingeschmieret, loben viele. Sorgfältige mütter zerlassen ungesaltzene butter, rühren etliche gesottene eyer-dotter darunter, daß ein dünnes sälblein daraus werde, schmieren abends ihren kindern die köpfe damit, und bedecken diese auf das fleißigste mit schlaf-hauben, wodurch milben und läuse getödtet werden. Mercurius vivus oder quecksilber in schweine-fett, pomade oder öhl eingerühret, und die orte, wo sich milben, oder auch läuse und nisse aufhalten und befindlich, es sey auf der haut, oder in kleidern, damit beschmieret, dämpfet dieses ungezieser. Viele geben vor, man solle solche haare, darinnen milben sind, fleißig mit der brosen von roggenem brod reiben; wieder andere halten viel von dem saamen, welcher auf denen spitzen des tannen-baums wächset, den sie zu aschen verbrennen, und selbige hernach anstreuen. Das beste lehret die erfahrung, und hat der mercurius vivus oder gedachtes quecksilber, vorbeschriebener massen, schon längst seine approbation hoc in passu gefunden.

Milch:

Milch: Heisset diejenige weisse, süsse, fette und flüßige feuchtigkeit, welche die natur sowol in den brüsten der weiber, als in den eytern der thiere zeuget, ihre frucht und jungen zu ernehren; man ist der meynung, daß die milch nichts anders sey, als der vom blut abgesonderte chilus. Wenn man die milch genau untersuchet, so findet sich, daß kleine kugeln darinnen schwimmen, daraus butter und käse gemacht wird. Sie giebt eine sehr gute nahrung sowol alten leuten als kindern. Die ärtzte verordnen, die frauen-küh-ziegen- und esels-milch in verschiedenen kranckheiten. Die frauen-milch ist die eintzige nahrung, die sie ihrem neugebohrnen kinde giebt; fehlt es einer mutter oder säug-amme daran, muß sie mit fenchel angemachten wein trincken, kichern, lactuck, garten-raucke, mandeln und rosinen essen, hingegen hat sie selbige im überfluß, und will solche mindern oder zertheilen, sonderlich wenn die milch in den brüsten geronnen ist, so nehme man in pöckel gesottene linsen, krausemüntze, eppich, milch, semmel-krume, und eine eyer-dotter, lasse es kochen, und mache daraus einen umschlag auf die brüste. Einige bedienen sich auch dieses umschlags, wenn eine frau zu viel milch hat; nemlich man nimmt petersilie und brod-krume, und legt es darauf, dadurch denn auch zugleich die geschwulst der brüste sich leget: Oder man macht von brantewein und frischer geschmoltzener butter eine salbe, bestreichet die brüste damit, und leget grau- oder lösch-papier darüber, wenn das papier trucken worden, salbet man wiederum, und dieses so lange, bis sich die milch verlieret; oder man leget nur petersilie auf die brüste und unter die achseln. Von der milch der thiere ist im artickel Melcken genug gesaget worden, nur dieses wollen wir hier noch anmercken, daß denenjenigen, so einen schwachen und mit vieler säure angefüllten magen haben, der häufige genuß der milch nicht wohl bekömmt, sondern allerhand unruhe, beängstigungen, eckel, blehungen, winde, grimmen und andere zufälle erwecket. Will man wissen, wie viel man wöchentlich aus der milch einer kuhe butter bekomme, so ist vornemlich zu sehen, welche zeit die kuhe gekalbet. Im anfange, da sie trächtig gehet, giebt sie wenig milch, insgemein stehet sie im letzten viertel jahre gäntzlich treuge. Von Michaelis bis Weynachten kan man wöchentlich auf eine kuh ohngefehr drey viertel kanne, doch mehrentheils auf die letzt nur eine halbe kanne butter rechnen, weil die kühe zu dieser zeit insgemein trächtig sind. Kömmt nun das kalb zu Fastnachten, so stehet sie von Weynachten bis Fastnachten treuge. Hingegen wenn sie um Johanni kalbet, stehet sie nicht den winter über, sondern gegen Johannis treuge. Einiges vieh giebt die gantze zeit über, da es trächtig gehet, milch, bis etwa 8 tage vor der kalb-zeit; manches stehet auch wol 18 wochen treuge. Eine geringe kuh, wenn sie neumelck ist, giebt von Fastnachten bis Ostern wöchentlich eine kanne butter; eine mittelmäßige kuh, dafern sie neumelck ist, giebt in solcher zeit eine, drey virtel und eine gute bis zwey kannen butter. Eine schlechte kuh giebt von Ostern bis Johannis eine und eine viertel kanne butter; eine mittelmäßige eine und eine halbe kanne, und eine gute von Ostern bis Michaeli zwey kannen. Aus der milch butter und käse zu machen bringt zwar den gewöhnlichsten nutzen; die milch unabgenommen, wenn sie auch nur vor 4 pfennige verkaufet wird, nutzet etwas mehr; noch grösser aber ist der gewinn, wenn der rahm besonders, die abgenommene milch auch besonders verkauft wird. Man nehme z. E. 18 äsche, jeden zu 6 kannen, die geben 4 kannen butter, und an käse und butter-milch etwa 30 gr. Diese 18 äsche oder 108 kannen abgenommene milch zu 4 pf. verkauft, thun 36 gr. Jeder asch giebt eine kanne rahm, à 1 gr. nebst der übrigen milch à 3 pf. verkauft, thut 40 gr. Kan man die milch unabgenommen, nebst dem rahme vor 6 pf. verkaufen, so beträgt es 2 thlr. 1$\frac{5}{1}$ gr. und thun daher diejenigen land-leute, so nicht weit von grossen städten wohnen, sehr klug, wenn sie die milch zu marckte tragen, und lieber butter und käse von andern ums geld kaufen. Die haus-mütter geben denen kühen, so wenig milch geben, liebstöckel, peltschen gebrühete nesseln und geißklee, und glauben, daß sie davon reicher milch geben. Wenn die ziegen nach dem zickeln die milch verlieren, melcken sie solche dennoch, bis sie sich wieder findet.

Milch: Heißt bey den fischen männlichen geschlechts das zarte marck, so sie im leibe tragen, darinnen ihr saamen enthalten ist, und welches, wenn es mit fingern gedrückt wird, einen weissen milch-ähnlichen saft von sich giebet.

Milch-asch: Ist ein rundes oben weit und unten schmales gefässe von thon, wie eine grosse schüssel, darinnen die milch nach beschehenen melcken des viehes bis zu abnehmung der sahne oder des rahmes aufbehalten wird. Einige sind an der seite derselben hart am boden mit einem loche und vorgesteckten zapfen versehen, welcher gezogen wird, wenn man die milch ablassen will, da denn der rahm darinnen sitzen bleibet; in denen aber, die keine löcher und zapfen haben, wird der rahm nur oben mit dem rahmlöffel von der milch abgeschöpfet.

Milcher: Heißt das männlein von den fischen, von der milch, die sie im leibe haben. In die laich- oder streich-teiche werden gemeiniglich zwey rogner oder weiblein zu einem milcher ausgesetzt.

Milch-faß: Ist ein höltzernes gefässe von böttcher-arbeit, deren man zweyerley gattungen, nemlich grosse und kleine hat. Die grossen haben an beyden seiten verlängte tauben mit handgriffen, und sind mit deckeln versehen; in diese wird die abgelassene milch, so zu den käsen kommen soll, gegossen, daß sie darinne zusammen laufe und gerinne. Die kleinen sind niedrig, ohne henckel, und dienen an statt der milch-asche, weil die gantze milch, wie sie von der kuh kömmt, darein gegossen wird, daß sich die sahne oder der rahm in die höhe geben, und mit dem rahm-löffel abgeschöpfet werden kan.

Milch-gefässe, milch-geräthe: Darunter wird alles höltzerne und irdene gefässe und anderes geräthe begriffen, so zu aufbehaltung und verwahrung der milch sowol, als zum butter- und käse-machen gehörig ist, als da sind: Melck-gelten, milch-kannen, milch-asche, milch-fässer, grosse und kleine; milch-tuch, rahm-löffel, rahm-ständer, rahm-topf, rahm-sack, butter-faß, butter-maaß, butter-wasch-faß, butter-töpfe, butter-hosen, quarck-faß, quarck-korb, quarck-sack, käse-formen, oder käse-näpfe rc. Dieses geräthe insgesamt soll, so oft es gebrauchet worden, wieder sauber gewaschen, ausgebrühet, gescheuret und reine gehalten, auch ein iedes wieder an seinen gehörigen ort gebracht werden, damit man nicht lange darnach suchen dörfe, sondern ein jegliches im nothfall alsobald finden könne.

Milch-haar: Ist das erste haar, so bey jungen leuten um das maul ausbricht, und mit der zeit zum bart erwächset.

Milch-kammer: Ist eine auf grossen meyereyen wohlverwahrte kammer, worinnen die milch und sahne im sommer nicht zu warm, und im winter nicht zu kalt stehet. Sie liegt gewöhnlich gegen mitternacht, und müssen keine heimlichen gemächer oder mist-stätten dabey liegen. Wo dergleichen kammer nicht ist, wird die milch in gewölber oder keller gebracht.

Milch-kanne: Ist eine höltzerne kanne mit einem henckel ohne deckel, darin die mägde die frisch gemolckene milch aus der melck-gelte durch das milch- oder seih-tuch giessen, um solche desto bequemer aus dem kuh-stall in den milch-keller tragen zu können, damit sie daselbst in die milch-asche oder kleine milch-fäßlein gegossen werde.

Milch-keller, siehe Milch-kammer.

Milch-koch, siehe Schüssel-koch.

Milch-rahm, siehe Rahm.

Milch-schauer: Heißt bey schwangern weibern und sechs-wöchnerinnen der zufall, wenn sie ein schauer mit gelinder kälte und gleich darauf folgender wärme zu der zeit befällt, wenn ihnen die milch in die brüste tritt, und selbige schwellend macht. Es bringet aber dieser schauer keine gefahr, wenn nur eine gute diät dabey gehalten wird.

Milch-stein: Ist ein weicher zarter stein, der in Sachsen häufig gefunden wird. Er ist aschen-farbe; wenn er aber ins wasser geleget wird, zergehet er darinn, färbet es milch-weiß, daher er auch den namen hat. Die leinweber und bleicher bedienen sich desselben, die leinwand weiß zu machen. Er soll auch den säugenden weibern die milch vermehren, wenn er am halse getragen wird.

Milch-strasse, oder Jacobs-strasse: Ein weisser streif am stern-himmel, ungleicher breite, welche nichts anders ist, als eine unzählbare menge dichte an einander stehender kleiner sterne, die wegen ihrer entfernung mit dem blossen auge nicht können unterschieden, wol aber durch ein perspectiv erkannt werden. Wenn die milch-strasse am himmel klar und voller sternlein ist, so bedeutet sie schön wetter; so man aber derselben wenig am himmel siehet, bedeutet es feuchte luft und regen.

Milch-tuch: Ist ein sauberes leinenes stücklein tuch, ohngefehr fünf viertel elle lang und breit, welches über die milch-kanne gelegt, die frisch gemolckene milch aus der melck-gelte darauf gegossen, und also durch geseihet wird, damit die von dem viehe abgegangenen haare, und anderes unreine wesen darinnen zurück bleiben, und die milch rein werden möge.

Milch-zahn: Sind die ersten zähne bey den kindern, so um das siebende jahr wieder ausfallen.

Milliard: Ist eine summe von tausend tausendmal tausend, oder von tausend millionen.

Million: Ist eine summe von zehn tonnen goldes, oder tausendmal tausend nach eines jeden landes müntze gerechnet.

Miltz: Die medici haben beobachtet, daß die miltz den magen einiger massen bedecket, und bey dem menschen auf sechs finger breit an der länge, drey in der breite, einen in der dicke, dunckel-roth und voller hölen und zäsern sey, damit das blut darinnen wohl geschüttelt und unter einander gemischet werden könne. Sie ist ein inwendiger theil, so zum eingeweide des cörpers gehöret, von luckern und schwammichten wesen, mit vielen puls- und andern adern

adern durchbrochen, weswegen sie auch bald verstopfet werden kan, und daher der geschwulst, stechen und andern zufällen mehr unterworfen ist. Es liegt solche im unter-leibe zur lincken hand, unter dem zwerg-fell, zwischen den rippen und dem magen, ist länglicht, als eine ochsen-zunge, bey jungen kindern roth, bey erwachsenen braun oder schwärtzlicht, bey betagten aber bleyschwartz und an das umgespannte fell, netz und nieren geheftet. Die kranckheiten an der miltz sind entzündung, miltz- und seiten-stechen, auch schwammichte geschwulst der miltz. Sie verdünnet das geblüte, damit es in der leber, wohin es gleich aus der miltz geführet wird, die galle desto leichter von sich lasse, und weil das geblüte, so aus der miltz kommt, und nach der leber gehet, viel dünner ist, als es gewesen, bevor solches dahin gegangen; so schlüsset man auch vernünftig, daß es darinnen zu absonderung der galle müsse präpariret werden. Es hat in vorigen zeiten leute gegeben, welche gemeinet, man könte die miltz gar entbehren, weil sie vielen thieren sonder schaden und ohne lebens-verlust, ausgeschnitten worden: Worzu auch geholfen, daß man allerhand seltsame meinungen, von derselben gehabt; welche aber, nachdem man besser zu philosophiren angefangen und erwogen, daß GOtt und die natur nichts umsonst thun, verschwunden sind.

Miltz-kranckheit, oder Miltz-beschwerung, auch Miltz-sucht: Also wird das malum hypochondriacum, so eigentlich pfort-ader-übel heissen könte, genennet, wie denn solches eine der elendensten kranckheiten ist, als der berühmte und gelehrte artzt Herr Doct. Börner im medico sui ipsius part. II. pag. 153 angezeiget, und solches daher auch ein übel aller übel besagten orts genennet hat, deswegen weil es die heftigsten zufälle, als spannen und ziehen um die brust und kurtzen ribben, hertzens-angst, unruhigen schlaf, schwere und fürchterliche träume, auffahren im schlafe, drücken im magen, sowol nüchtern als nach dem essen, tiefes und beständiges seufzen, hartleibigkeit, blehungen, und beschwerliches aufstossen oder rülpsen, schwindel, verdrüßlichkeit, traurigkeit auch wol gar melancholie u. a. m. mit sich führet und davon begleitet wird. Bey weibspersonen wird dieses übel mutter-beschwerung genennet (malum hystericum), und äussert sich insgemein bey ihnen mit noch grösserer heftigkeit als bey mannspersonen, weil sie vor diesen zärter und empfindlicher sind, wannenhero es auch vielmal so gar mutter-erstickungen (suffocationes hystericas) oder wegen convulsivischer oder krampfhafter bewegungen epilepsiam uterinam, zu erwegen pfleget. Siehe des berühmten Herrn Hofrath Heisters medicinisches hand-buch pag. 216. Das malum hypochondriacum zu verhüten, kommt zum meisten auf eine wohl eingerichtete diät und lebens-art an, sonderlich aber verwahret eine gute und anhaltende bewegung vor diesem übel: Abgeholfen aber wird ihm durch die molcken-cur. Wie davon des erstern wegen Herr Doct. Börners medic. sui ipsius part I. pag. 179, des andern halben aber eben dieser theil pag. 387 kan gelesen und daher nachricht eingeholet werden. Und von der molcken-cur ist besser unten zu sehen. Auch ist das wort Melancholie dieserhalben nachzuschlagen.

Miltz-kranckheit der pferde, Miltz-sucht: Das miltz und die leber haben eine genaue verbündniß mit einander, wenn nun die leber einer malignität unterworfen ist, oder das miltz der natürlichen dünnen und fliessenden melancholischen feuchtigkeit viel in sich hat, die sie zu rechter zeit nicht von sich treiben kan, oder sonsten mangelhaft und verstopft ist, so entstehet obgedachte kranckheit, da denn erstlich die kräfte des miltzes geschwächet werden, darauf Entzündung, und wenn die feuchtigkeit überhand nimmt, dergestaltige aufblähung und geschwulst erfolget, daß sie den magen und die leber erreichet. Die ursache ist, wenn die pferde nichts als frisches gras, feuchtes, kaltes und dickes futter fressen, an feuchten sumpfichten orten weiden oder stehen müssen, zu viel kaltes wasser saufen, und sich das rückgrad erkälten. Die kennzeichen dieser kranckheit sind unterschiedlich, daher etliche pferde einen dicken bauch haben, welcher auf der lincken seiten, wo das miltz lieget, gantz rauch ist: Etliche ziehen die ribben auf der lincken seiten mehr über sich als auf der rechten, geberden sich sehr übel, wenden den kopf hin und her, und niesen öfters, welches ihnen mehrere schmertzen macht, daher sie die augen verdrehen, und das weisse drinnen zeigen: Können nicht wohl athmen und ruhen, gehen auch langsamer, als sonsten ihre gewohnheit gewesen. Diese kranckheit stösset denen pferden meist im frühling zu, so anfänglich leicht zu curiren, wenn sie aber eingewurtzelt, schwerlich oder gar nicht zu vertreiben. Das erste mittel ist, daß man ihm die bug-adern, oder die adern am schwantze schlage, jedoch nicht zu viel blut lasse, damit dem miltze, so schon erkältet, nicht mehr geschadet werde, und keine fernerweitige verhärtung auf die bereits vorhandene, erfolge. Nach dem aderlassen kan ein clystier gebrauchet werden, ferner aber nimmt man ein halb quartier alten wein und so viel baum-öhl, machet solches warm und leget

es mit einem grossen schwamm auswendig auf die geschwulst: Ist hingegen die entzündung groß, so braucht man camillen und rosen-öhl mit eßig vermischet. Ferner muß ein halb pfund feld-kümmel, ein halb pfund honig, teufels-koth einer bohnen groß in ein halb nösel wein-eßig zerrieben, in drey nösel wasser eingetheilet, und dem krancken pferde alle tage ein theil in hals gegossen werden, darbey solches eher nicht bis abends zu fressen bekommen darf, auch nicht im überfluß. Zum futter kan gebrauchet werden rothe kichern, gersten, fönum gräcum, kleyen, klümplein mit honig und saltz gemachet, kleyen mit gestossenen lerchen- oder weiden-schwamm, capern-wurtz, eppich, feigbohnen, rettig-blätter, und kohl-kraut vermischet. Der tranck soll wasser seyn, worinnen fenchel, fönum gräcum, eppich-wurtz, fenchel-wurtz, färber-röthe, schwalben-wurtz, braun-wurtz, salpeter, weinstein &c. gesotten worden. Ein gutes mittel ist auch, daß dergleichen winckes pferd frühe vor der fütterung, weil der leib noch ledig, geritten wird, und ihme sodenn nach dem futter, von 4 untzen kappen-wurtzel, 2 nösel eßig, 1 pfund honig, nachdem solches in 4 maaß wasser über den halben theil eingesotten worden, das überbliebene eingegossen werde. Oder das wasser wird mit salpeter vermischet und mit glüenden stahl abgelöschet. Wenn ihm aber die geschwulst auf der lincken seite nicht vergehen wolte, kan man ihm dieselbe bey der letzten ribben brennen, jedoch nicht über einen finger breit und ohne verletzung der adern. Nach obgedachtem aderlassen kan auch des krancken pferdes lincke seite um die gegend, wo das miltz lieget, mit folgender salbe täglich 2 mal geschmieret werden. Nimm hirsch-marck 6 loth, enden-schmaltz, hühner-schmaltz, jedes 2 loth, schweine-fett 1 pfund, süß mandel-öhl 2 loth, wachs, so viel genug ist, unter einander gemischet, und zum schmieren warm gemacht. Oder, eibisch-saft, milden gurcken-saft, jedes ein halb maaß, camillen-öhl ein viertel-pfund, lohr-öhl ein halb pfund, siede dieses bis das wasser von den säften, verrauchet ist, alsdenn schmiere das pferd warm damit, hernach siede 3 loth haselwurtz in einem nösel wein, drücke es aus, gieb es dem pferde auf einmal ein, und continuire etliche tage damit.

Miltz-kraut: Hat fingerslange blätter, die aus einer schwartzen haarigten wurtzel hervorkriechen. Die blätter sind zerschnitten und vergleichen sich dem halben monden: Sie sind oben grün und unten gelb, und rauch als mit staub überzogen. Es wächset an denen felsen und stein-klüften. Eine hand voll miltz-kraut, in wein gesotten, ist dienlich wider die aufblehungen, verstopfung und härte des miltzes. Das destillirte wasser hilft vor den nieren- und blasenstein.

Miltz-wurtz, rauhe miltz-wurtz, spicant, steinhirschzunge, Lonchitis: Wird also genannt von λόγχη, eine lantze oder speer, weil die blätter so spitzig sind, daß sie der spitze eines speers gleichen, hiernächst sehen die blätter wie am farren-kraut aus; die blättlein aber sind unten geöhret, und die frucht gleichet ebenfalls der frucht des farren-krauts. Die sorten sind; rauhe miltz-wurtz, lonchitis aspera, ist in schattigen wäldern, an denen seiten kleiner bächlein, in verschiedenen theilen von Engeland sehr gemein. Grosse rauhe miltz-wurtz, lonchitis aspera major, ist weniger gemein, und von denen bergen in Wales in verschiedene curiöse kräuter-gärten gebracht worden. Es giebt auch viele varietäten dieser pflantzen in America, die ietzo in denen europäischen gärten fremdlinge sind; und werden fast nur in kräuter-gärten, um der rarität willen, gezogen, da sie einen feuchten boden und schattigte lage haben wollen.

Minde, siehe Faseln.

Minderjährig: Eine person, die aus der unmündigkeit, welche mit dem vierzehenden jahre sich endet, aber ihre vogtbare jahre noch nicht erreichet. So lange einer minderjährig, ist er seines gutes nicht mächtig, und kan seine haabe wohl vermehren, aber nichts veräusern, ohne zustimmung seines vormundes. Aus bewegenden ursachen kan einer vor der rechtsgehörigen zeit vogtbar erkläret werden, solches aber muß von der landes-obrigkeit, und unter den reichs-ständen von dem kayser geschehen.

Mineralien: Heissen die in dem erdboden verborgene irdische cörper, so daraus gegraben werden. Da solche in der öconomie grossen nutzen haben, so ist von den meisten an gehörigen orten gehandelt.

Mineralische wässer: Also werden diejenigen wässer genennet, welche auch sonsten gesund-brunnen heissen, und sowol inn- als äusserlich gebrauchet werden. Dieser wässer giebt es zweyerley arten, warme nemlich und kalte, und finden sich derer in Deutschland verschiedene, doch sind auch in andern ländern und provintzien welche anzutreffen. Warme brunnen, so auch bäder genennet werden, haben wir zu Wißbaden, zu Ems, zu Aachen oder Aken, und in Böhmen ist das carls- ingleichen das töplitzer bad. Kaltquellende brunnen sind das schwalbacher, das saltzer, das dönsteiner. Auch sind der pyrmonter, der egerische, wildunger, greis-

marische spaa-brunnen, und andere mehr, sattsam bekannt. Weil nun dergleichen wässer gar unterschiedene mineralien, und bald saltz, bald schwefel, bald alaun, bald salpeter, bald vitriol, bald auch eisen bey und mit sich führen; so lässet sich auch gar leicht schlüssen, daß solche nicht allesamt in einerley zufällen ihren nutzen haben. Wannenhero derjenige, welcher sich dieser wässer bedienen will, nicht ohne rath und gutachten der medici darzu schreiten muß. Denn weil der patiente weder seinen zustand genau kennet, noch auch den gehalt der wässer also beurtheilen oder schlüssen kan, ob ihm martialische, schweflichte, salpetrische, alaun, oder vitriol haltende oder andere nützlich seyn werden; so muß er allerdings vorher den medicum zu rathe ziehen, damit er nicht blindlings einer sache sich unterfange, welche ihm das leben kosten kan, an statt daß er seine gesundheit erhalten oder wieder herstellen will, denn es werden solche wasser präservative sowol als curative gebrauchet. Wie davon sowol des hochberühmten Herrn geh. Rath Hofmanns schriften, als auch des Herrn Hofrath Heisters medicinisches hand-buch, ingleichen Herr Doct. Börners medic. sui ips. part. II. hinlängliche Nachricht geben.

Miniatur-mahlen: Geschiehet mit saft oder zucker-candi-farben auf pergament, und bestehet in lauter kleinen zusammen gesetzten puncten, aus welchen endlich das contrefait, oder was man sonsten vorstellen will, zierlich und lieblich herfür bricht.

Minute: Heisset 1) in der bau-kunst der 30 theil vom model, 2) in der geometrie und astronomie der 60 theil eines grades; 3) in der chronologie der 60 theil einer stunde. Die minute wird in 60 secunden, die secunde in 60 tertien ꝛc. eingetheilet, daher hat man minuta prima, secunda, tertia.

Minuten-uhr: Eine uhr, darauf ein besonderer zeiger alle stunden einmal um das ziffer-blatt läuft, und die minuten anzeiget.

Mirgel, siehe **Mergel**.

Mirobolanen, **Myrobolanen:** Sind schöne grosse baum-früchte von pflaumen-gestalt und unterschiedlicher art und farbe; als gelbe, die in Indien, sonderlich zu Badacala und Goa wachsen, und unsern mirabell-pflaumen gleichen; sie beschliessen einen stein, darinne ein kern stecket, den weissen pinien nicht unähnlich. Von innen und aussen schwartzlänglichte, ohne kern, schwartzbraune, die den gelben nicht unähnlich, jedoch dicker, schwärtzer und länger sind; bellirische, sind kleine früchte, wie eine muscaten-nuß groß, von farbe auswendig gelbroth, inwendig gelblicht; aschfarbene mirabolanen, die fast wie das chagrin-leder, und dicke wie ein gall-apfel sehen. Einige arten von diesen werden gleich im lande frisch mit zucker eingemacht, und in fäßgen zu uns heraus gebracht. Man kan die bäume zwar wol von kernen ziehen, besser aber ist gethan, wenn sie auf wilde pflaumen- oder (welches noch besser ist) auf dergleichen aus kern gezogene apricosen-stämme, oder auf süsse mandel-stämme gepfropfet werden, als wovon die früchte nicht nur einen lieblichen geschmack bekommen, sondern auch grösser werden. Das pflantzen muß an einem warmen, sonnigten und trucknen orte oder einem mauer-geländer geschehen, auch müssen diese bäume des übrigen holtzes entlediget, und beschnitten werden, wenn sie nutzbar tragen sollen. Was nun von dieser art pflaumen gemeldet ist, kan von andern auch verstanden werden; alle pflaumen-bäume aber haben gemeiniglich viel saft in sich, der ihnen schädlich, dahero solcher im May und Junio durch ritzen und schröpfen, abgezapfet werden muß. Hiernächst sind diese bäume mit vier kranckheiten beladen. Die erste ist der moos, den muß man bey zeiten abschaben; die andere die unfruchtbarkeit, wenn sie viel laub und keine oder gar wenig früchte bringen; hierbey muß man den grund mit alten tauben- und hühner-mist, asche, alten kalch, oder morsel von alten mauren, verbessern, die übrigen wasser-reiser abnehmen, und den baum sonst vom holtze entledigen; die dritte die dürren äste, die man ebenfalls abschneiden muß; die 4te das gummi, oder hartz, so oft häufig aus den rinden fliesset, dies muß man wegmachen, die rinde, so gemeiniglich davon erdürret, abschneiden, und den ort mit baum-wachs bestreichen. Unsere pflaumen-sorten sind, grosse und kleine zwetschen-pflaumen, pruna damascena majora & minora. Grosse ungarische pflaumen, pruna vngarica majora. Kleine ungarische pflaumen, pruna parva lutea. Gelbe maloncken, oder maroncken, wie etliche wollen, sind am geschmack süsse, rund und ziemlich grösser, wie ein hühner-ey; die braunen sind gleicher grösse und gattung, pruna parva lutea. Gelbe und rothe spillinge, auch kleine runde, graue spillinge, pruna cerea, rubra & lutea. Rothe roß-pflaumen, pruna magna rubra. Gemeine, rothe und gelbe, wie auch grüne pflaumen, pruna vulgaria, blaue und schwartze kriecken, pruna nigra, und andere mehr. Was diejenigen, so erstlich aus Franckreich vor wenig jahren zu uns gekommen, anlanget, sind solche noch sehr unbekannt, und weil sie eine bessere wartung

haben wollen, als die vorgedachten, so gehören sie in gärten, wo verständige und erfahrne gärtner gehalten werden.

Mirotons: Ist ein von frantzösischen köchen herrührendes gerichte, das auf unterschiedliche art zubereitet wird. Man kan das dickste fleisch aus der kalbskeule nehmen, selbiges in viele dünne scheiben schneiden, welche man mit einem küchen-messer klopfen muß; alsdenn nimmt man das dicke fleisch von einer andern kalbs-keule, hacket solches mit aufgewelltem speck und fett, einigen schampions, trüffeln und feinen kräutern, und würtzet es wohl, hierzu ist denn auch noch das gelbe von zwey oder drey eyern zu thun, wie auch ein wenig in rahm geweichte semmel-krumen. Wenn denn die fülle fertig, so nimmt man eine nicht allzugrosse casserole, und beleget deren boden ordentlich mit speck-streifen, und auf solche die geklopften kalbfleisch-scheiben, auf welche denn die fülle zu thun, die mit den übrigen kalbfleisch-scheiben bedecket wird, so, daß alles dichte auf einander komme. Man leget auch die speckstreifen darüber zusammen, und lässet es, zugedecket, bey gelindem oben und unten gegebenem feuer, wie eine bräse gar kochen. Sodenn fettet man es wohl ab, thut nach belieben ein wenig coulis darzu, und richtet es warm an. Viele bereiten ein fein dichtes godiveau, oder fülle, auf eben die weise, wie sonst zu den pupetons; davon machen sie einen rand in der schüssel herum, wie zu einer potage mit milch, und zwar mit dem weissen von eyern; solchen rand färben sie mit geklopften eyern gelblich, bestreuen diesen mit semmel-krumen, und lassen ihn im ofen sich färben. Wenn solches geschehen, so lassen sie das fett ablaufen; alsdenn muß man eine terrine haben, welche aus einem in stücken geschnittenen vördersten ribben-stück, wie auch von dem blutigen hals-stück vom hammel, ingleichen vom bauchspeck, und einigen tauben und wachteln, so man selbige hat, bereitet worden, und wenn solches alles in einer terrine mit allerley feinen kräutern, wie eine bräse gekochet worden, so muß man auch paßirte grüne erbsen oder spargel-spitzen, nachdem die jahrszeit ist, haben. Das fleisch nimmt man denn aus der terrine, lässet es fein ablaufen, leget es in vorerwehnte schüssel, und schüttet die grünen erbsen etc. darüber. Man kan auch einige hertzgen von aufgewellten und in eben der brühe gekochten kopf-sallat darzu thun, und es warm anrichten. Man kan auch an statt der terrine in den bereiteten rand der schüssel allerley gute ragouts thun; ingleichen kan man solchen auch mit einem gehackten von hammelfleisch ausfüllen. Miroton in der fasten: Nehmet vier bis sechs dorsche, oder so genannte merlans, nach der grösse der schüssel, schabet und waschet dieselben wohl ab, spaltet selbige von vorne in der länge gantz auf, sehet aber zu, daß der rücken nicht verletzet werde, nehmet die gräten heraus, schneidet den kopf ab, und breitet sie auf einen tisch von einander. Machet darauf von dem fleische eines guten fisches eine gute fülle, dergleichen wir oben gedacht, bedecket jeden fisch mit der fülle, und rollet selbige zusammen, daß sie aussehen wie kleine mürb-braten. Nehmet darauf eine runde casserole, oder terrine ohne handgrif, bereitet einen eyer-kuchen mit ein wenig mehl, und machet denselben inwendig in der casserole gantz herum, leget die gefüllten fische ordentlich darüber her, nachdem zuvor ein wenig butter unter dem eyer-kuchen gethan worden. Wenn denn also die fische ordentlich bey einander geleget, und mit einigen trüffeln und championen wohl gewürtzt worden, so machet einen andern eyer-kuchen, und leget denselben also oben darauf, daß selbiger die rinde des casserols gäntzlich erfülle, decket diese wohl zu, und lasset es mit feuer oben und unten wohl kochen. Man muß sich aber hüten, daß es auf den boden der casserole nicht anbacke. Wenn es gar ist, so lasset die butter auslaufen, und stürtzet das miroton auf einen teller oder schüssel sanft um; schneidet in der mitten ein kleines rundes loch hinein, gleichsam als wenn es ein pupeton wäre, thut ein klein coulis von championen hinein, und machet das loch mit eben dem stück wieder zu. Das fett thut davon, trucknet den rand der schüssel ab, und richtet es warm an. Von lachs-fleisch, petersilien, kleinen zwiebeln, championen, kan auch miroton zubereitet werden.

Mirthendorn, siehe Mäuse-dorn.

Mirthen-baum, siehe Myrthe.

Misch-geträyde, siehe Gemang-korn.

Mischling, wicken-gemenge, wick-futter: Ist ein mengsel von wicken und haber, worunter zuweilen erbsen oder gerste, welches im Junio oder Julio ins braach-feld gesäet wird, um es dem rind-vieh zu füttern. Etliches aber läßt man stehen und reif werden, und giebt es den rossen auf den winter zu fressen. Man schneidet es klein, und menget denen pferden das futter damit; dadurch kan den winter über, oder so weit es reichet, viel haber ersparet werden; dergleichen aber muß man wie die erbsen ins sommer-feld säen lassen.

Miserere mei, siehe Darm-gicht.

Misgunst, siehe Neid.

Mishelligkeit: Ist eben so viel, als uneinigkeit, widerwärtigkeit, so täglich unter denen menschen aus neid, mißgunst, eifersucht, eigennutz und andern unchristlichen affecten entstehet, woraus so denn zanck, streit, ja öfters mord und todtschlag erfolget, und hiervon ist wol kein stand befreyet, wie leider! die tägliche erfahrung ausweiset. Betrachtet man die hohen in der welt, so sind allda solche mishelligkeiten anzutreffen, welche zu grossen und weitläuftigen kriegen, und verkürtzung der lebens-jahre vieler, ja unzählig tausend menschen, anlaß geben. Hierdurch werden zugleich länder und städte ruiniret, und nebst ihren einwohnern in das äusserste verderben gestürtzet. Im lehr-stande kommen täglich viele streitschriften, wovon der ursprung derer meisten die mishelligkeiten sind, an das tage-licht, welche zu nichts, als erregung vieler feindschaft den weg bahnen. Wie öfters geschiehet nicht, daß ein priester mehr zuhörer und beicht-kinder, mithin stärckere einnahme hat, als sein college, daher er von diesem beneidet wird, welches der anfang zu den besorglichen und endlich ausbrechenden mishelligkeiten ist. Der rechts-gelehrte hat jederzeit mit einem gegenstand, und anders gesinneten als er ist, zu streiten, welches, und wenn zumal ein partheyischer richter den ausspruch thut, weitläuftige processe, mithin mishelligkeit zwischen denen partheyen sowol, als rechtlichen beyständen verursachet. Bey denen krancken-betten sind viele pfuscher anzutreffen, welche die patienten curiren wollen, und hierdurch denen geschickten und verpflichteten medicis ihre nahrung schwächen, hierdurch zu zanck und streit, folglich zu mishelligkeiten den anfang machen. Im nehrstande thut sich dergleichen weit mehr hervor, nachdem allhier die eltern thun sollen, was die kinder wollen, die kinder denen eltern nicht folgen, der mann der frauen die hosen nicht lassen will, das gesinde denen herrschaften keine gehörige parition leistet, und besonders die nachbarn sich nicht wohl begehen. Ein haus-vater hat dahero gewiß hohe ursache, einen zänckischen, haderhaften, misgünstigen und untreuen nachbar zu fliehen, wenn er nicht verrechten und verfechten will, was ihm sauer worden zu verdienen. Die Juden führen bis ietzo noch das sprüchwort: „Daß GOtt dem, den er feind sey, an einen bösen nachbar gerathen lasse,“ und pflegen denen Christen unter anderm unglück einen bösen nachbar anzuwünschen. Weißlich handelt solchemnach ein jeder, wenn er den neid und feindschaft seiner nachbarn zu entgehen, und ihren geneigten willen zu erwerben, vor allen dingen sich sorgfältig bestrebet, und der nachbarschaft selbst keine gelegenheit zu haß und beschwerden giebet, noch solches dem gesinde zulasse, auch jederzeit an das sprüchwort gedencke: Es ist keiner so reich in seiner haushaltung, er bedarf des nachbarn; und: Nachbar gleich, arm und reich, weil unter nachbarn die nachbarlichen rechte gleich sind. Hiernächst müssen die zu- und post-träger und ohren-bläser in einem hause nicht geduldet, sondern mit gelassenheit abgewiesen werden, damit man sie auf eine zuläßige art vom halse loß wird, und durch dergleichen völckgen keine mishelligkeiten entstehen. Auch soll man seines nächsten, also vielmehr seines freundes schaden nach möglichkeit abzuwenden, und dessen nutzen zu befördern, besorget seyn, das jedoch ohne seines nächsten nachtheils geschehen muß: So diesem ein besonderes glück und freude begegnet, ist ihm diese zu gönnen, glück darzu zu wünschen, und deswegen sein vergnügen an den tag zu legen; in traurigkeit und unglück hingegen soll demselben, nebst bezeugung eines hertzlichen mitleidens, mit trost, in zweifelhaften sachen mit rath, und in gefährlichen auch mit der that an die hand gegangen werden. Wenn die menschen vernünftig wären, und von ihren widrigen meinungen oder mishelligkeiten, als freunde ohne affecten mit einander reden könten, so würden noch mehr mögliche mittel vorhanden seyn, zanck und streit zu verhüten. Allein wo findet man solche sanftmüthige hertzen, die bey einem widerspruch, da sich mein und dein einmischet, so gelassen seyn könten? Ein gemeinschaftlicher freund kan durch stiftung der einigkeit, und abwendung derer mishelligkeiten, vieles beytragen, dieser aber verlieret gemeiniglich einen freund von denenjenigen, die er versöhnen will, oder es wird doch des einen freundschaft geschwächet, oder er wird wol gar mit beyden uneins, oder bekömmt doch ursache, von dem einen oder dem andern nicht gut zu dencken, daher ist alles dieses vieler schwierigkeit unterworfen. Bey errichtung der societäten kan viele präcaution zur vermeidung derer mishelligkeiten durch contracte beobachtet werden, davon besiehe Mascopey.

Mispel: Es ist dieses die frucht des mispel-baumes; sie ist röthlich von farbe, und beynahe gantz rund, in der grösse einer holtz-birne, hat oben eine mit fünf spitzen versehene crone, inwendig aber vier bis fünf stein-harte kerne; die auswendige haut ist zart, das fleisch aber hart und eines sehr herben geschmacks, je mehr sie aber zur reife gelangt, je mürber und eßbarer sie wird. Sie werden im späten herbst, zu ende des Septembers, nachdem sie etliche mal bereifet

fet worden, abgenommen, sind aber dennoch nicht zu geniessen, woferne sie nicht eine zeitlang auf dem stroh gelegen, und teig worden. Die mispeln sind denen, welche mit bauch-flüssen behaftet, sehr gesund, wie denn auch das decoctum dieser frucht die flüsse, so auf die zähne, zahn-fleisch, hals und kehle fallen, vertreibet, wenn man sich damit gurgelt. Bey den weibern hält es den zustarcken monat-fluß auf. Wenn sie trucken, mit rosen-saft vermischet, und würtz-nelcken, rothe corallen, und etwas muscaten-nuß hinzugethan werden, giebt solches ein vortrefliches pflaster wider das anhaltende erbrechen, wenn es auf des magens mund geleget wird. Man geniesset die frucht sowol roh, als auch mit frischer butter, wein und zucker gedämpft, welches mit unter die delicaten speisen gerechnet wird; bey ihrer zubereitung aber muß unten das knöpfgen des stiels, und oben die spitzen der crone abgeschnitten werden. Die zu pulver gestossene kerne, im wein eingenommen, dienen wider die harn-winde, sonderlich aber wider den nieren- und blasen-stein. Der wein aber muß mit petersilie abgesotten seyn.

Mispel-baum: Dieses ist ein baum mittelmäßiger grösse, und siehet dem weißdorn sehr gleich, wie auch die blätter einander ähnlich sind. Die blüthen sind weiß, das holtz bräunlich, oder fast gelb, zähe und bein-hart, und die äste stachelicht, daher es auch seiner festigkeit wegen zu hammer-stielen, mühlkämmen und dergleichen gebrauchet wird. Es giebt der mispel-bäume zweyerley, zahme und wilde. Diese wachsen gemeiniglich von kernen, und schossen von sich selbst, die grossen gepfropften aber erfordern einen warmen, feuchten und etwas sandigen boden. Sonsten zählet man dreyerley arten der mispelbäume; die erstere mit breiten blättern, welche geschwinder, als die zwey andern wächset, auch grössere und wohlschmeckendere früchte bringet, und dieses ist die beste. Die zweyte gattung kömmt mit der vorigen in keine vergleichung, weil sie weder so schöne blätter, noch so grosse früchte träget, sondern dabey sehr trucken, daher auch die frucht zu essen nicht so angenehm ist. Die dritte gattung wird mehr rar und curiös, als gut gehalten; sie trägt eine sehr kleine frucht, und zwar ohne einigen kern. Im übrigen wird der mispel-baum hochgeachtet, und findet man selten ein land-gut, welches damit nicht versehen ist. Er brauchet zum wachsen eine geraume zeit, wegen seines ausserordentlich harten holtzes, welches er von der wurtzel des weißdorns, darauf er insgemein gepfropfet wird, her bekömmt; wiewol man sie auch auf wilde birn- oder auch auf ihre eigene stämme setzet, sollen aber grössere und süssere früchte bringen, wenn sie auf einen zahmen birn-baums stamm gepfropfet werden, welches im monat Martio geschehen soll. Man läßt die gepfropften mispel-bäume drey jahr an ihrem ort stehen, so denn hebt man sie aus, und versetzet sie im November anderswohin. Man darf nicht fürchten, daß die frucht von der kälte so leicht, wie andere, abfalle, sondern sie wird dadurch noch mehr befestiget. Sollen sie aus den kernen gezogen werden, muß man solche von den größten und besten mispeln sammlen, sie im herbst ordentlich nach der schnure pflantzen, jedesmal zwey in ein loch, und 5 zoll weit von einander, und wenn man sie anderwerts versetzen will, geschiehet solches auch im October an einen temperirten ort und boden. Da sie im alter gar leicht vom wurm geplaget werden, muß man ihnen den ort gleich ausschneiden und mit baum-salbe bestreichen, auch um die wurtzel weinreben-asche schütten, so werden sie wieder frisch. Der stamm hat in der jugend eine gantz grüne schaale, im alter aber wird solche rauh und grau, platzet auf, wie am apfelbaum oder weißdorn. Die mispel-bäume haben die eigenschaft anderer frucht-tragenden bäume, je mehr man ihrer wartet, je mehr nutzen bringen sie, und je öfter man sie umgräbet, je bessere und mehrere früchte geben sie; und daher ist allerdings nöthig, daß man sie in den drey ersten jahren dreymal im jahre umgrabe, wenn man bald das vergnügen haben will, die früchte seiner arbeit zu geniessen.

Mißgeburten, lat. *Monstra*: Dergleichen werden nun nicht allein unter den menschlichen geburten angetroffen, sondern es bringen auch die unvernünftigen thiere mißgeburten zur welt, ja es finden sich derer nicht weniger bey den pflantzen, doch sind dieses nicht eigentlich geburten zu nennen. Es ist aber eine mißgeburt ein solcher cörper, an welchem die natur einen fehler begangen, daß sie ihm entweder zu wenig oder zu viel gegeben hat. Und theilet man die *monstra* ein in *proprie sic dicta*, *ostenta*, *portenta* & *prodigia*. Wie denn der berühmte physicus und medicus Hr. D. Börner in seiner physica in dem 19 capit. sehr weitläuftig und gründlich von mißgeburten gehandelt, woselbsten der länge nach kan nachgelesen werden.

Mißwachs: Obwol aus der erfahrung bekannt, daß der allergerechteste GOtt, schöpfer und erhalter der gantzen welt, und alles dessen, was darinnen ist, öfters über gewisse gegenden seine straf-gerichte ergehen, und diese zu unterschiedenen zeiten unfruchtbar werden, oder durch starckes regen-wetter, schlosen,

hagel

hagel, krieges-volck, ungeziefer und andere ihm gefällige mittel, die früchte auf denen bäumen und im felde, samt laub und gras verderben und verheeren, mithin mißwachs erfolgen lässet; so ist doch im gegentheil gewiß, daß der meiste mißwachs, nicht sowol durch des himmlischen gewitters ungunst, oder aus der erden unbequemlichkeit und erlegenen alterthum, als vielmehr aus der menschen eigenen schuld ihren ursprung nehme und herkomme: Dann zu geschweigen, daß zu diesem werck des acker- oder feldbaues, welcher doch der weisheit ungezweifelt am nächsten verwandt, und ein so nothwendiges stück des menschlichen lebens ist, daß ohne denselben nichts erhalten werden kan, gemeiniglich ungeschickt- unanständig- und untaugliche leute genommen werden, welche sich weder von des gewitters wahrer beschaffenheit, oder von der felder veränderlichen eigenschaft, noch von der güte oder schlimmen art des saamens, oder von der gelegenheit der zeit, genug unterweisen, noch auch die erforderte sorgfalt, oder ihre eigene, noch anderer leute arm und hände daran strecken lassen; noch wissen wollen, wann, und wie ein jedes anzugreifen, mithin nur obenhin und überhaupt, es mag der ausschlag wohl oder übel fallen, die feld-arbeit daher leyren. Wie soll es nun anders geschehen, als daß die feder die schuld bekomme, wenn der schreiber nichts nutze ist, oder nicht daran will? Wie will es fehlen, daß nicht, so zu sagen, hopfen und maltz verlohren gehe, wo das muthwillige übersehen der beste bräuer ist? Wo will der himmel seine kraft der erde und den segen mittheilen, wenn man ihm die mittel, sie fruchtbar zu machen, entweder entziehet, oder wenn sie gar nicht da, das ist, in kopf und händen dessen, der das feld bauet, anzutreffen sind? Dahero vielmehr der haus-vater entweder selbsten hand anlegen, oder doch geschickte leute, zu welchen man sich dergleichen sachen gewiß zu versehen, annehmen und bestellen, auch wachsam seyn solte, daß durch des gesindes bosheit und untreue nicht ebenmäßig viel verderbet und verwahrloset würde. Wer nun vielen nutzen auf seinem acker finden will, dem sind folgende 2 stücke anzurathen. Erstlich: Daß er auf den lohn seines gesindes nicht so genau sehen, und um etwas geringern sold ein untaugliches und ungeschicktes gesinde, wie mehrmalen von kargen und filtzigten haus-vätern zu geschehen pfleget, dingen soll, mit der ungezweifelten versicherung, daß solche leute zwar etwas geringern lohn annehmen, hingegen aber der haus-vater in seinem gut, theils durch ihren unverstand und ungeschicklichkeit, theils auch durch ihren unfleiß und nachläßigkeit, auch wol durch ihre bosheit und untreue, zehenmal mehr schaden zufügen, als er wol hätte vermeiden können, wenn er ein so geringes geld nicht angesehen, sondern ein desto fleißigeres und geschickteres, wie auch getreues gesinde zu solcher arbeit, mit machung seines erklecklichen lohns, gedungen hätte. Zum andern: Daß er in darreichung der nothwendigkeiten und zugehör, keinen mangeln spüren lasse; denn bisweilen ist zwar der haus-vater mit gutem gesinde versehen, selbiges wolte auch seine arbeit gerne nach gebühr verrichten, und des haus-vaters wesen in aufnahme bringen helfen; es will aber der haus-vater selbst, abermal aus geitz und kargheit, sich selbst im licht und wider seinen vortheil stehend, die nöthigen mittel, dadurch man hierzu gelangen könte, nicht herbey schaffen, sondern vielmehr sein futter im stadel liegen lassen, und sparen, als dasselbige zu nothwendiger unterhaltung des viehes und geflügels hergeben, da denn solches entweder ausgehungert wird, oder endlich gar verdirbt, und solchemnach der hieraus sonst zu hoffende gewinn auf einmal zu schanden gehet, welches der haus-vater sich selbsten zuzuschreiben und beyzumessen hat. Wenn sich nun dieser jetzterzehltes nicht vorstellen kan, fällt er noch wol auf den falschen wahn, es sey ihm in seinem feld-bau und vieh-zucht durch hexerey schaden zugefüget, beschuldiget auch nach diesem dießfalls seinen nächsten, dessen felder reichlicher früchte tragen, als die seinen; allein ein solcher in sündlichen verdacht gezogener gleichet vielleicht jenem Römer, den man für einen dergleichen reichs-künstler halten wollen, weil dessen felder jederzeit voller früchte, die um die seinigen herum liegenden im gegentheil gantz öde und unfruchtbar gestanden: Der aber seine verantwortung stattlich gethan, da er seine starcke tochter und allen acker- und feld-zeug vor das angesicht der richter hergeschüttet und gesagt: Sehet, dieses sind meine zauber-instrumenta, und in dem abgebräunten angesicht und in denen ballen-vollen händen meiner tochter stehen die characteres, womit die fruchtbarkeit meiner felder hergehexet wird. Könten und wolten sich meine ankläger und nachbarn auch dieser zauberey wohl bedienen; so würden ihre felder nicht minder fruchtbar seyn, als die meinigen. Welches unverständige und geitzige haus-väter sich zur richtschnur dienen lassen können.

Mist, oder dünger: Es ist wol unstreitig, daß der mist oder dünger die basis und das fundament der gantzen land-wirthschaft zu nennen, und als der grund von unzähliger personen reichthum, ja von dem

dem aufnehmen gantzer länder, anzusehen ist, wannenhero ein hauswirth sich vornemlich dahin bestreben muß, damit er zu rechter zeit den zu seinen äckern und wiesen nöthigen mist einsammle und anschaffe, um solche, wenn es ihnen nöthig, damit düngen und verbessern zu können. Nachdem es aber vielerley arten von mist und dünger giebt, alle sorten iedoch einem acker nicht dienlich sind, hiernächst die düngung wohlbedächtig beobachtet werden muß, wenn anders kein schaden und nachtheil erfolgen soll; so ist hierauf bey dem acker-bau vornemlich zu sehen, obschon dadurch nicht alles ausgerichtet wird, was zu guter bestellung eines ackers, und gewinnung reicher erndte erforderlich ist. Solchemnach darf nicht zuviel, auch nicht zu wenig gedünget werden; hiernächst muß man sich mit eintheilung des düngers nach der beschaffenheit des erdbodens, der mancherley nutzungen, die er bringen soll, der geträyde-sorten, die hineingesäet werden sollen, und des düngers selbst richten, auch die rechte unterarbeitung, ingleichen, was vor, in und nach derselben vorgehen muß, wohlbedächtig besorgen, wovon bereits bey Acker oder Land pag. 20 u. f. vieles gedacht worden ist. Gegenwärtig sollen diesemnach nur noch diejenigen arten des mistes und düngers, so bey dem acker-bau, wiese-wachs, küchen- und obst-gärten zu gebrauchen, angezeiget werden, die übrigen aber, so zur gekünstelten gärtnerey gehören, und meist in kleinigkeiten bestehen, oder aber solche, die in quantität unmöglich angeschaffet werden können, bleiben, als zu unserm zweck nicht gehörende, unberühret. Eine derer besten dünger-arten ist die asche, welche sonderlich ein überaus reines und mildes erdreich machet. Sie entstehet von holtz, stein-kohlen, stroh, torf, tannzapfen, und anderer dergleichen brennenden materie, und thut sonderlich sehr gute dienste, wenn man sie auf die erbsen, wicken, bohnen und dergleichen streuet, das jedoch nicht eher geschehen darf, als bis die frucht fingers lang aufgegangen, auch ein regen zu vermuthen ist; weil sie sonst durch ihr scharfes und laugenhaftes saltz den zarten keim zu zerbeissen, und ihm also mehr zu schaden, als zu nutzen, pfleget, aus welcher ursache man auch damit nicht oft auf einen fleck kommen darf. Jedoch ist sie in ansehung dieser schärfe auf den vermoosten wiesen und gärten vortreflich zu gebrauchen, indem sie zur späten herbst-zeit auf solche orte gestreuet, das moos dergestalt verzehret, daß man im frühjahre wenig oder gar nichts mehr davon, sondern an dessen statt vielmehr den schönsten klee aufgehen siehet. Blut, gehöret unter die meisten dünger-sorten, und ist dessen nutzen daher zu beweisen, weil darinnen alle zur fruchtbarmachung erforderliche eigenschaften, als ein gewisses saltz, öhl und spirituöses wesen verborgen liegen. Branne-asche oder erde aus abgebrannten gebäuden ist wegen des in diesem befindlichen kalches, strohes, holtzes und andern von noch besserer würckung, als die pure holtz-asche. Dreber werden zur verbesserung eines unfruchtbaren bodens für sehr gut gehalten; sie führen eine natürliche wärme und süßigkeit bey sich, welche in der erde, auf die sie geleget werden, die nöthige gährung verursachet, wie diejenige, so in solchen ländern leben, wo es viel maltz giebet, aus der erfahrung gelernet. Esels-mist wird, unter denen dünger-sorten von vierfüßigen thieren, mit vor den besten gehalten, und kan er so gleich aus dem stalle, ohne daß er erst auf der mist-stätte faulen darf, aufs land geführet werden. Gänse- und enten-mist will in keinen ästim gezogen werden, weil man in den gedancken stehet, wo eine gans hinpfer-chet, alles so gleich verbrenne. Ob nun wol dieser mist über die massen hitzig; so ist doch auch gewiß, daß, wenn man in den gänse-ställen, so wie bey andern vieh einstreuet, und den dünger hernach unter des rind-viehes mist ziehen lässet, solcher eben so gute dienste, als anderer thut. Gassen-koth aus städten dünget deswegen sehr gut, weil von pferden und andern thieren, die öfters durch die städte gehen, und da stehen bleiben, etwas zurücke gelassen wird, worzu auskehricht aus den häusern und anderes gebracht wird, das, wenn man es zu rechter zeit ausführet, und zur fäulung kommen lässet, vortrefliche dienste thut, wie sich denn dessen die gärtner sonderlich zu nutze zu machen wissen. Holtz-erde ist von besonderer würckung, und hält sonderlich den acker sehr locker, nur muß solche wohl verfaulet seyn. Hühner-mist wird gleichsam als ein gewürtz auf die zur saat zu rechte gemachten äcker gantz dünne gestreuet, welches wegen seines hitzigen wesens zu einer zeit geschehen muß, wenn der vermuthung nach bald ein regen erfolgen möchte. Er dienet dem hierse und wiesen zur guten düngung. Kalch ist eines von den dünger-refugiis, so jetzo am meisten, sonderlich im gebürge, gebrauchet, und vor sehr dienlich gehalten wird. Kalch-asche ist zwar von solcher starcken würckung nicht, aber auch nicht so gefährlich und kostbar, als der kalch, und kan ohne andern dünger gebrauchet werden, wenn man sie etwas dicker, als den kalch aufstreuet; auch dienet sie denen bemoosten wiesen. Küh-mist ist eine art des besten düngers, desgleichen loh von

gerbern,

grebern, davon noch mehr gedacht werden wird. Menschen-mist ist ohne zweifel der allerstärckste, daher er auch moderat gebraucht werden muß, und gehöret hieher sonderlich die häusgens-jauche mit wasser meliret, damit sie temperiret wird, welches den kraut-kohl- und küchen-gewächsen sehr dienlich, doch muß man den stauden nicht damit zu nahe kommen, sondern von jeder 2 bis 3 zoll ein gräbgen rund herum machen, und diese jauche dahinein giessen, wenn es regnet. Mergel soll die quint-essentz von allem dünger seyn, davon unten noch erwehnung geschiehet. Pferde-mist ist eine der vornehmsten und besten düngungen, bey denen mist- und spargel-beeten unentbehrlich, auch wenn er verfaulet, im küchenlande und bey allerhand gewächsen, hiernächst in kalten und nassen äckern, sehr wohl zu gebrauchen. Wenn dieser mist mit küh-dünger vermenget, oder mit regen- und seiffen-wasser fleißig begossen wird, kan er auf allen feld-arten treflich genutzet werden. Rindvieh-mist ist der gemeinste und bekannteste unter allen dünger-sorten, auch der kühleste, dahero leicht abzunehmen, auf was vor felder er vornemlich zu führen sey. Rus hat ein sehr flüchtiges saltz bey sich, und ist sonderlich zu zwiebeln wohl zu gebrauchen. Säge-spåne gehören eigentlich zur holtzerde, müssen gehörig verfaulet seyn, wenn sie nutzen und kein unkraut ins feld bringen sollen. Salpeter und saltz haben eine sehr düngende kraft. Schaaf-mist ist auch ein nützlicher dünger, weil er auf doppelte art im winter im stalle, und im sommer auf den äckern durch die pferche zu gewinnen ist, und sonderlich durch das letztere dem land-wirthe viel fuhren ersparet. Scharr- oder schur-erde ist diejenige erde, die man auf den höfen und in den wegen, wo das vieh am stärckstesten gehet, wenn es geregnet, zusammen scharret, und diese machet einen guten boden auf denen brand-flecken, oder wo sonst dergleichen nöthig ist. Schutt von alten gebäuden dünget gut, wenn er etwas dicke geschlagen wird, und machet sehr tragbaren boden. Schweine-mist thut, wenn er mit dem küh-dünger vermenget wird, seine guten dienste, wie ein anderer. Seifen-jauche dünget gantz besonders, und wird doch von denen meisten nicht geachtet. Seifen-sieder-asche ziehen viele allem andern dünger vor, wenn solche auf die mittel- und nicht nassen oder sehr scharfen äcker recht dicke gestreuet wird. Tann-nadeln, moos, baum-laub: Diese müssen im busche oder in der mist-stätte recht verfaulet seyn, wenn sie mit zuthuung andern düngers auf die felder geführet werden sollen, und schaffen sie sonderlich im schweren lehmigten acker guten nutzen. Tauben-mist gleichet dem hühner-mist. Teich-schlamm, wohin auch der schlamm aus grossen pfützen, pferde-schwemmen und schlamm-gruben zu rechnen, erhält seine düngende kraft, theils von dem wasser, darinnen gewürme und fische verfaulen; grossen theils aber von der von denen feldern bey starcken wasser-fluthen hineinfliessender geile und oft gantz unverfaulten düngers, durch hülfe des kalchs wird er verbessert, und thut, wenn er dicke gestreuet und eingeackert worden, gute dienste. Verbrannte quecken, die asche hiervon dünget auch. Verbrannte rasen, verbrannte stoppeln, desgleichen alle verfaulte dinge, verfaulter rasen, verfaulte thiere, geben düngung, besonders aber die letzten vor die obst-bäume. Lohe von den gerbern, und abgeschabte haare von fellen, auch geraspelt horn, haben ihren nutzen, wenn solches verfaulet ist, und damit gedünget wird. Die erde von einem schind-anger, wo das gefallene vieh pfleget hingeführet zu werden, mit alten tauben-mist vermenget, hilft denen kraftlosen halb verstorbenen bäumen wieder zu rechte, und dünget auch sonsten sehr gut. Mehr hiervon suche Acker, schlechter, magerer &c. pag. 38 u. f. Was übrigens vor vortheile bey dem mist-machen im stall, auf dem miste, in der mist-stätte und grube, ingleichen bey der rechten anlegung der letzten, und sonst in absicht auf die nässe, die wärme, die fäulniß, ja auch endlich bey der mistung selbst, sonderlich der zeit des mist-fahrens und andern mehr in acht zu nehmen, und zu beobachten, muß durch proben an verschiedenen orten mehr und besser, als aus büchern erlernet werden, und hierzu kan der rath alter guter ackersleute, wirthe und ausländer ein nicht geringes contribuiren. Die Holländer sind hierunter zu zählen, denen man, was die düngung zur erziehung derer blumen und anderer garten-gewächse anbetrift, vor allen nationen ohnstreitig den preis lassen muß, weil sie besonders hierinne gantz einfältig der natur folgen, nachdem sie aus der langwierigen erfahrung gelernet, daß das wachsthum aller pflantzen oder vegetabilien durch ein wohlproportionirtes nitrum befördert werde; diesemnach gebrauchen sie zu allen arten ihrer blumen-zwiebeln, ja auch denen andern fibrosen oder zaserichten gewächsen, nicht mehr als einerley erde, jedoch mit dem unterscheide, daß jede art nicht in einem jahre hinein gepflantzet werde, sondern eine nach der andern; also, daß sie eine erde 4 gantzer jahr gebrauchen können. Diese düngung ist der verfaulte küh-mist: Dann weder der von schaafen, schweinen, noch ziegen, am wenigsten der

der von pferden, zu fettmachung gedachter gewächs-erde taugt; anerwogen diese erst gedachte sowol wegen ihrer hitze, als andern mit sich führenden gewissen schärfsten salien, dem zarten zwiebel-gewächse mehr schädlich als nützlich sind. Und weil in Holland die kühe in ihren ställen wegen derer sonderbaren gelegenheit ohne streu liegen können, stroh und andere dinge auch in diesem lande rar, so ist der mist gantz pur und lauter zu haben; das zwar in unsern ländern so leichtlich nicht angehet, jedoch auch nicht unmöglich oder gar zu schwer fällt. Mehr hiervon siehe Mist-grube. Wenn die eichene rinde, nachdem sie die gerber zum ledergerben gebrauchet, auf einen haufen zusammen geleget worden, und gefaulet hat, ist solche eine unvergleichliche düngung, sonderlich für einen starren kalten boden, als auf welchem eine last dieser düngung mehr nutzen und länger nachhalten wird, als zwey andere lasten der fettesten: Unterdessen aber ist es etwas gar gemeines, daß man in denen höfen derer gerber grosse haufen davon in verschiedenen theilen von Engeland viele jahre lang liegen läßt, wo doch andere sorten von düngung sehr rar sind. Seit einigen jahren hat man sich dieser loh gar viel in verschiedenen theilen dieses landes zu denen mist-beeten bedienet, da man denn gefunden, daß sie hierzu viel besser sey, als pferde-mist, indem ihre gährung mäßig ist, und lange dauret, so, daß sie im wohl zubereiteten loh-beet, 5 bis 6 monat lang eine temperirte wärme behält; fängt aber die wärme an abzunehmen, und man wendet die loh mit einer mistgabel um, mischet auch etwas frische darunter, wird die wärme von neuem entstehen, und etliche monate dauren, so, daß diese beete für ausländische gewächse die allerbesten sind. Man mag nun aber da hinein für pflantzen setzen, was für welche man immer will, so werden sie, wenn man sie durch den boden derer töpfe, wurtzeln treiben lässet, so, daß sie die loh erreichen, in einem monat mehr treiben, als sie in denen töpfen eingeschlossen, innerhalb 4 jahren nicht würden gethan haben. Wenn man diese düngung zur graswachsung gebrauchet, so soll solches gleich nach Michaelis geschehen, damit sie durch die winter-regen in die erde hinein gespühlet werde: Auf korn-felde wird sie vor dem letzten pflügen ausgebreitet, und unter gearbeitet, damit sie die fiebern des korns erstlich im frühling erreichet; denn liegt sie zu nahe an der oberfläche, so befördert sie das wachsthum des korns im winter, im frühling aber, wenn die halmen der nahrung zu ihrer bekräftigung am nöthigsten haben, ist sie sodenn meistens verzehret, und das korn kan wenig nutzen daraus ziehen; auch ist nicht gut, daß die düngung zu nahe bey denen pflantzen lieget. Die meisten sorten verfaulter gewächse, ingleichen unkrauts aus teichen, seen und gräben in der blüthe, damit in solchen kein saamen wachsen kan, und unkraut in feldern daher erfolget, abgeschnitten und faulen lassen, giebt herrlichen dünger, der, wo anderer rar, gantz nützlich zu gebrauchen. An manchen orten Franckreichs, Engelands und Deutschlands säet man buchweitzen, pferde-bohnen, senft- und kohl-saamen, nur dadurch düngung zu erlangen, indem dieses zu rechter zeit abgeschnitten und zur fäulung befördert wird. Das farrn-kraut, wenn solches zur gährung gebracht worden, kan mit besondern nutzen zu mist-beeten gebrauchet werden, weil solches etliche monate lang hitzet, und sowol der loh- als anderer düngung vorzuziehen ist. Der weisse, rothe, schwartz und gelbe aus fetten, oder auch mit sand vermischten boden gegrabene mergel, wenn dergleichen zumal in menge auf den acker geführet, und dann und wann mit etwas miste angefrischet wird, weiset 18 bis 20 jahr einen extraordinairen effect aus, und bezahlet die kosten, so man darauf wendet, sehr reichlich; daher zu wünschen, daß man dergleichen mergel allenthalben haben könte. Er giebt auch eine besondere treibe-erde vor die orangerie und andere zarte gewächse, vermittelst mistes per stratum super stratum. Dieser mergel wird in denen Altenburgischen landen beynahe an allen orten mit grossen nutzen auf die felder gebracht. Nur muß ein hauswirth wohl judiciren, daß er den schweren und lettichten zusammen geflossenen boden auf leichte flogerdigte und sandigte stücke, hingegen die fluth-erde von leichten äckern auf schweren boden führen müsse. Wer nun in diesem stücke sich recht finden kan, der wird mit dergleichen mergelung ein weit mehreres denn mit miste, oder dem olio vegetabili ausrichten: Und wäre gut, wenn dieser modus an mehrern orten als in Altenburg eingeführet, und nicht gäntzlich negligiret würde. Mehr suche Düngung im ersten Theil, ingleichen Morast, moräste.

Mist-bahre: Ist ein aus zweyen langen armen und etlichen breiten quer-sprossen von holtz verfertigtes leichtes gerüste, auf welchem zwey personen den mist aus den küh-ställen auf die mist-stätten zu tragen pflegen.

Mist-beet, mist-bette: Es ist dieses eine bey der gärtnerey gebräuchliche redens-art, da man langen mist in einem garten auf das land an einen beliebigen ort tragen läßt, davon einen haufen macht, die

spitzen

spitzen des mistes mit einer gabel einwärts schlägt, und 1, 2 oder 3 schuh über der erde erhöhet; die breite ist etwa 4 oder 5 schuh, oder wie es der gärtner bequem findet. Oben darauf wird gutes erdreich oder feiner mist geschüttet, um darauf allerley saamen zu ziehen, welche die blosse erde, der kälte wegen, nicht hervor bringen kan; z. E. salat, erdbeeren, melonen, gurcken, rc. Auf gleiche art verfertiget man auch die blinden mist-beete, jedoch mit dem unterscheid, daß selbige ohne erhöhung in die erde gemacht werden, champignons und andere gewächse darauf zu ziehen. Zu den zarten blumen-pflantzen und ausländischen gewächsen, macht man an einem sonnen-reichen, und vom nord- und ost-wind befreyten orte, eine grube 4 oder 5 schuh tief und 5 breit, fasset selbige mit eichenen oder kiefernen pfosten, oder auch mit mauerwerck ein, selbige im herbst oder um die helfte des Februarii, nachdem der winter kalt oder gelinde ist, mit frischen truckenen und reinen pferde-mist angefüllet, und schichtweise fein gleich eingetreten. Wenn man die andere lage eingetreten, giesset man einige wasser eymer darüber her, und fährt also mit eintretung des mistes fort, bis die grube etwa einer ellen hoch noch ledig ist; alsdenn überleget man die oberste lage ohngefehr 3 quer-finger hoch mit kurtzen alten küh-mist, giesset wieder etliche eymer wasser darüber, decket das mist-beet mit besonders dazu gemachten stroh-decken zu, und lässet es also etliche tage stehen, damit der mist sich recht erhitze. Indessen menget man verfaulten mist, holtz- und säge-spän-erde unter einander, stiebet solche rein durch, und schüttet sodenn dieser erde zwey gute quer-hände hoch fein ordentlich darüber, machet alles gleich, und besäet es nach ein oder zwey tagen mit allerhand salat, redis, sellery, blumen-kohl, melonen und andern saamen. Es müssen aber die geländer dieser mist-beete allemal gegen mitternacht um einen halben schuh höher, als gegen die mittags-seite, seyn; rings umher aber soll das geländer eines schuhes erhoben seyn, die decken darüber zu legen. Hierauf säet man rare blumen, als amaranthen, gefüllte balsaminen und allerley sommer-gewächse. Diejenigen saamen aber, welche rar und zart, werden in blumen-töpfe, so mit guter ausgesiebter holtz- und mist-erde angefüllet sind, gesäet, und bis an den obersten rand, in pferde-mist eingesencket, auch mit fenstern und dicken stroh-matten wider die zu befürchtete kälte, verwahret. Wo-ferne man die natur des zu säenden gesämes noch nicht eigentlich kennet, so theilet man derselben pflantzen in zwey haufen, und setzet davon die eine helfte in geschirre, die andere in quartiere, um zu sehen, wie sie sich bezeigen, und was sie leiden können. Im frühling muß abermal ein frisch mist-beet, wie vorgemeldet, gemacht, und die töpfe darein gesetzet werden, so im sommer aufgehen, die kan man mit den töpfen heraus nehmen, an einem warmen mittags-ort stellen, fleißig begiessen und warten, bis im andern sommer, alsdenn kan man solche in grosse geschirre in jedem seine gehörige erde pflantzen, der aber, so im andern sommer noch nicht aufgegangen, da muß man sichs nicht verdriessen lassen, denselben im herbst noch einmal ein frisches warmes winter-bette von mist zu machen, die töpfe wieder darein zu setzen, und sie vor dem frost zu bewahren, bis sie alle aufgegangen sind.

Mist-beet-decken: Sind decken, so des nachts oder bey rauher witterung auf die mist-beete gedeckt werden. Hierzu nimmt man lang roggen-stroh, und hackt die ähren davon, nagelt latten zusammen, so etwas länger und breiter als das mist-beet, und legt das stroh einer queren hand hoch fein ordentlich auf die latten. Hierauf legt man wieder latten, und nagelt sie mit der untersten zusammen: Oder man nimmt dergleichen stroh, umwindet und bindet eine hand voll nach der andern mit starcken bindfaden in der mitte und an beyden enden zusammen, befestiget sie zusammen, bis es die länge des mist-beetes erhält. Diese decken machen nicht so viel gesperre, und können bequemer auf- und zugewickelt werden.

Mist-breiten: Heisset den in haufen zeilen-weise auf die äcker-beete geführten und geschlagenen mist mit der mist-gabel zerstreuen und von einander werfen. Diese arbeit soll kurtz vor dem pflügen hergehen oder geschehen, denn die luft ziehet sonsten den mist gar sehr aus, daß fast nichts daran, als das stroh, bleibet. An etlichen orten, sonderlich bey grossen vorwercken wird der mist in grosse haufen auf einander geschlagen, damit er den winter durch verfaule, auch die kräfte nicht ausfrieren: Wenn sich nun gute wetter-tage hervor thun, wird solcher mist fuder-weise auf die felder geführet, von dem wagen mit den mist-hacken abgehacket, und kurtz vor dem pflügen gebreitet; auf welche weise denn das rauhe winter-wetter ihm wenig schaden kan. In denen gärten muß man die hitze oder kälte, truckne oder feuchtigkeit des erdreichs wohl unterscheiden, und nach dessen beschaffenheit den mist wehlen. Der mist, so 2 oder 3 jahr gefaulet, strassen-erde, holtz-erde, gerber-

gerber-lohe, asche 2c. werden darzu genommen. Auf die wiesen muß kurtzer verfaulter mist kommen.

Mist-breter: Dergleichen breter werden auf die seiten derer wagen-gestelle geleget, worauf der mist nach dem felde geführet wird; es werden an der rechten seite des wagens 1, 2 bis 3 dergleichen breter aufgesetzet, damit der mist nicht durchfalle, auf der lincken aber nur eins zum anfange, damit man besser laden kan, hernach wenn diesem gleich geladen, werden mehrere angeleget. Wo man an beyden seiten des wagens gantze hohe breter hat, da ist sowol das aufladen als abschlagen beschwerlich. An vielen orten sind mist-wagen mit breter beschlagenen leidern gebräuchlich, die aber nicht so viel schwingen haben, als eine ordentliche wagen-leider hat.

Mistel-Kenster: Ist ein besonder kleines gewächs, so meist auf den ästen und gipfeln einiger bäume wächset. Seine äste sind creutz-formig, daran jedesmal zwey gegen einander überstehende lange, dicke und gelblichte blätter hangen. Auf den ästen wachsen weisse beeren, in grösse der erbsen, welche einen zähen saft, fast wie terpentin, jedoch dünner und fliessender in sich haben. Vor den besten mistel wird gehalten, der, so auf den eichen, büchen und steineichen wächset, welcher aber auf andern bäumen befindlich, soll nicht von der güte seyn, denn es wächset dieses kraut auch auf kiefern, fichten, tannen, bircken, birn- und äpfel-bäumen. In der medicin wird ihm grosse kraft zugeschrieben, wie denn der eichen-mistel, welcher die erde noch nicht berühret, gestossen, und in wein eingenommen, ein herrliches mittel vor die fallende sucht seyn soll. Denen kindern giebt man im brantewein ein drachma von dem holtze. Es dienet die mistel auch vor schlag-flüsse, colica und schwindel. Ein decoctum dieses mistels hat eben die würckung, wenn man es eine zeitlang nüchtern gebrauchet, wiewol nach der meynung einiger medicorum die mistel-frucht eine art des giftes seyn solle, damit man die artzneyen keinesweges vermischen müsse; daß die bäume von den misteln gereiniget werden, ist sehr nöthig, indem er denenselben die besten nahrungs-säfte entziehet. Es ist der mistel aber nichts anders, als ein auswurf oder excrement des baumes, wie der gummi, oder auch die schwämme, und daß man nicht ursache habe, auf einen besondern saamen zu dencken, welcher meynung die meisten beypflichten. An etlichen orten wächset er häufig, da ihn die landleute in menge eintragen, und damit das rind-vieh, als einer artzney, füttern, an andern orten aber findet man auch in den grösten wäldern gar keinen, und ist gantz ohne grund, daß er von den vögeln, und durch ihren unrath fortgepflantzet werde. Obwol der eichen-mistel allen andern an güte vorgezogen wird, so ist doch auch der bircken-kiefern-fichten- und tannen-mistel zum vogel-leime zu gebrauchen, als auf welchen er viel fetter und klebichter, als an äpfel-birn- und eichen-bäumen ist. Der hasel-mistel soll zum gebrauch der artzney noch besser seyn, wiewol er selten gefunden wird; der hierzu dienende aber soll fein trucken, und bey schönen wetter im abnehmenden monden abgenommen seyn. Bey dem artickel Leim 2c. wird man davon, und von zubereitung des mistels ein mehrers finden.

Misten, siehe Düngen.

Misten oder zirchen der pferde: Heisset, den mist von sich lassen, und hierauf hat ein hauswirth, der pferde halten muß, achtung zu geben, weil vieles, was ihre gesundheit anbetrift, daher abgenommen werden kan, insonderheit, was die dauung belanget, ob sie trucken im leibe, würmer oder käfer bey ihnen sind, und purgirens nöthig haben. Dieses übel rühret daher, wenn ein pferd mit korn überfüttert wird, und darüber trincket, oder auch von überreiten und erhitzen, da denn bald hülfe erfolgen muß, wenn solches nicht crepiren soll. Das beste mittel hierwider ist, den leib zu öfnen, entweder durch ein clystier, oder daß man einen jungen die hand mit öhl starck beschmieret, dem pferde damit in den hintern greifen, und den harten koth heraus ziehen lasse, damit die natürlichen gänge wieder geöfnet werden. Zum clystiere soll man vor 1 gr. baum-öhl, sennes-blätter, roßmarin, camillen, jedes gleich viel, jedoch nach proportion des baum-öhls nehmen, solches alles in rindfleisch-brühe wohl kochen, und dem pferde mit einer clystier-spritze appliciren lassen. Ein oft probirtes mittel ist, man nimmt 1 loth venedische seife, anderthalb loth sade- oder sevenbaum, und zwey scrupel schwartze nieß-wurtz, thut es in ein nösel rothen wein, und giesset es dem pferde in den hals, führet selbiges eine halbe stunde umher, nimmt alsdenn ein wenig speck, oder venedische seife, macht dieses unter einander, und steckt es dem roß im hintern hinein, so tief als man kan. Oder sade-baum, coriander, attich und odermennige pulverisiret, sodenn ein stück speck eines guten fingers lang und eines daumens starck in pulver herum gewältzt, und dem pferde in den mast-darm gestopfet. Ein nössel oder halbes maaß ziegen-milch warm gemacht, vor 4 pfennige venedische seife, vor so viel quecksilber darzu gethan, und wohl durch einander gerühret, dem pferde eingegossen, ist auch gut.

Item: Ein halb nösel wein-eßig, vor einen groschen nessel-wasser, sade- oder seven-baum, haselwurtz, bilsen-saamen und fœnum græcum, iedes vor 6 pfennige, dieses klein gestossen, mit dem wasser und wein-eßig vermenget, und dem roß eingegossen. Man kan ihm auch teufels-dreck und knoblauch auf das mund-stück legen, daß es wind davon bekömmt. Das dünne zirchen der pferde, ruhr, oder durchlauf entstehet, wenn ein pferd viel gefressen, und bald darauf geträncket, geritten und warm wird, welches die pferde sehr schwächet, insonderheit, wenn sie fort müssen, und nicht ruhen können. Dergleichen muß man wenig trincken lassen, bis es wieder hart im leibe wird, oder aber, so man es träncken will, ist wohlgethan, daß im wasser erstlich glüender stahl abgekühlet und solches laulicht werde, hiernächst johannes-brod und kleyen in das futter mische. Wenn ein pferd nicht wohl dauen kan, und das futter dünn von ihm gehet, ist gedörrte gerste und das beste heu, gut davor, darbey in einem grossen kessel heu-blumen und saamen gesotten, das wasser durch ein tuch geschlagen, und das pferd 3 tage beständig, ohne ander wasser, hiermit geträncket werden muß, wodurch ihm därmer und blase wiederum zurecht wird. Meer-rettig, knoblauch, lorbeern, entzian und zittwer pulverisiret, jedes besonders mit saltz vermenget, und den pferden zu fressen gegeben, erwärmet ihnen den magen und befördert die dauung. Hierbey ist zu mercken, daß zwar alle diese mittel ihren nutzen schaffen, die naturen und kranckheiten derer pferde aber unterschiedlich sind, mithin muß ein hauswirth, der seine krancken rosse curiret wissen will, das nöthigste und beste erwehlen, und auf die würckung genau achtung geben, und besonders mit seinem krancken viehe mitleiden haben, welches bey vielen, besonders denen, die auf fremden pferden sitzen, und solche dirigiren, öfters sehr schlecht beobachtet wird.

Mist-fuhre: Ist die zeit, da der mist auf das feld geführet wird. Auf das braach-feld zur winter-saat geschiehet es im Junio: Zur herbst-zeit wird auf die kraut-äcker, zur hanf- und lein-saat ꝛc. mist angeführet. Vornemlich geschiehet es aber winters, wenn der weg gut, und die natur eine brücke gebauet hat, daß es dem vieh nicht zu schwer wird und in denen gärten oder feldern nicht so sehr einschneidet.

Mist-gabel: Ist ein dreyzinckigtes eisernes instrument mit einem höltzernen stiel, welches zum ausmisten in denen ställen, zu aufladung des mistes in der mist-fuhre, und zu breitung desselben auf dem felde gebrauchet wird.

Mist-grube: Dergleichen findet man gemeiniglich in denen städten, dahinein kehricht und allerley unrath, pferde- und anderer mist gethan wird: Auch gehen öfters die heimlichen gemächer hinein, und sind solche gruben, zum theil weit und tief, daß etliche fuder mist darinnen gesammlet werden können, auch mit steinen oder pfosten der haltung wegen ausgesetzt. Wenn laub, abgang von garten-gewächsen, allerley koth und gassen-kehricht, dahinein gebracht wird, und recht verfaulet ist, giebt solcher mist einen sehr guten dünger. Dergleichen mist-gruben sind auch gemeiniglich bey denen meistereyen anzutreffen, worein der mist und übrige unrath von dem abgeluderten vieh gesammlet, alsdenn mit vortheil verkaufet und zum feld- und garten-bau gebrauchet wird, welches einen gantz besondern wachsthum derer früchte verursachet.

Mist-hacken: Ist ein instrument, womit man den mist aus den dichten mist-haufen reisset, auch von den mist-wagen auf den acker ziehet. Es ist von 2 eisernen zacken 7 bis 8 zoll lang, und einer dille, darein ein starcker höltzerner stiel gefuget wird.

Mist-haufen, siehe Mist-stätte.

Mist-jauche, mist-gauche: Diese dünget gärten und wiesen gantz besonders, und wächset schönes futter darnach, zumal wenn vorher heu-saamen ausgestreuet, und sodenn mit gedachter jauche begossen wird. Einmal leitet man sie in kleinen gräblein an denen orten, wo damit gedünget werden soll, hin und wieder; oder es wird ein langes faß, welches unten mit 6, 8, 10 kleinen löchern, so mit zapfen verstopfet sind, auf einen unten offenen leiter-wagen geleget, und auf die wiesen geführet, allwo man die zapfen heraus schläget und den wagen herum fähret, solchergestalt aber die wiese gleichsam besprenget; mist-jauche kan hiernächst, um salpeter-erde zu machen, vortreflich gebrauchet werden; man lässet auch salpeter darinnen zergehen, und weichet den saamen hinein, um solchen zugleich mit den dünger ins land zu bringen. Dem vieh, welches solche zu saufen gewohnet, ist sie sehr dienlich, indem dasselbe hierdurch präserviret und gestärcket wird. Wenn die bäume in gärten, spargel, artischocken und andere gewächse damit fleißig begossen werden, wird man den wachsthum, fruchtbarkeit, und nutzen bewundernswürdig empfinden. Arme leute führen die mist-jauche, statt andern düngers auf ihren acker und besprengen solchen damit, welches

welches zwar eine düngung, jedoch von keinen nachdruck ist.

Mist-karre: Ist eine grosse radeberge, womit der kurtze roß- und andre vieh-mist aus den ställen auf die mist-stätte gebracht wird.

Mist-korb: Ist ein länglicht auf einer schleife befestigter korb, welcher eben die dienste, als eine mistkarre thun muß. Es ist aber auch ein korb, worinnen der mist in hohe weinberge und andere bergigte orte, wo man mit den wagen nicht hin kan, geschaffet wird.

Mistler, siehe Schnerr.

Mist-pfütze, mist-pfuhl: Ist eine auf der erden befindliche teuffe, dahinein aus denen vieh-ställen und von mist-haufen oder mist-stätten, der viehharn und mist-jauche, fliessen und zusammen lauffen kan; auch werden hierzu öfters fässer in die erde gegraben, indem ein guter hauswirth solche jauchen nicht unnütze wegfliessen läßt, sondern wohl zu gebrauchen weiß. Siehe Mist-jauche.

Mist-stätte: Also werden die örter oder der platz, wohin aus denen ställen oder von andern orten der mist zusammen gebracht und über einen haufen geworfen wird, genennet. Die mist-stätte muß etwas tief angeleget seyn, damit das wasser, wenn es regnet, sich nach dem miste ziehet und von diesem nicht ablaufen kan, widrigenfalls würde die kraft dem miste entzogen, welches diesem schädlich wäre: Jedoch ist allzu viele nässe dem dünger auch nicht gut, weil er deswegen nicht gut faulet, sondern mehr rostet und zähe wird. Wo die mist-statt keinen festen kiesigten grund hat, soll sie an einer seiten, entweder mit grossen steinen wohl gepflastert, oder mit ausgeschlagenem bau-holtz beleget seyn, damit der mist durch das vieh desto leichter heraus gezogen werden möge, denn da der mist das erdreich bisweilen also durchweichet, daß es tief und morastig, mithin der weg dadurch sehr verderbet wird, kan das zug-vieh bald dadurch zu schanden getrieben werden. Wo auf güthern platz und raum, auch vielerley vieh, vorhanden ist, wird einer jeglichen art mist eine besondere mist-stätte eingeräumet, solche auch wol mit schrancken und geländern eingefasset, damit nicht nur der übrige platz möglichst rein und sauber erhalten, sondern auch das vieh, besonders zur winters-zeit, darauf gelassen, und durch dasselbe der mist besser auf einander getreten und also desto eher zur faulung gebracht werden möge. Uebrigens soll die mist-stätte nicht allzu trucken und in schatten mehr als in der sonne liegen. Denn lieget der mist zu trucken und auch sehr an der sonne, so vergehet er auf der stelle; liegt er aber so sehr in der nässe und sudel, so bleibt er zu roh und faulet nicht. Die stätte, wo hühner- gänse- und enden-mist hingestürtzet wird, soll wohl verwahret seyn, damit das schweine-vieh nicht darzu kommen und solchen fressen kan, welches sie gerne thun; am wachsen und zunehmen des leibes aber dadurch schaden leiden, wenn sie auch noch so gut gemästet werden.

Mist-trage, siehe Mist-bahre.

Mist-wagen, siehe Wagen.

Mitbelehn, siehe Lehn.

Mite, siehe Milbe.

Mit-esser, zehr-würmer: Sind kleine würmer, welche in der haut der kinder als kleine schwartze härgen stecken: Sie sind eine ursache der schwindung und abnehmen der kinder, sie weinen bey stetem wachen jämmerlich, und denn sagen die weiber, das kind sey beschryen oder habe die mit-esser. Solche entstehen ordentlich von der überfüllung, weil die meisten mütter und säug-ammen das kind mit milch überflüßig anfüllen. Hievor setzt man das kind ins bad und bestreichet den bauch mit honig, so stecken die würmer die köpfe heraus, welche man abscheeren oder mit brod-rinde abreiben kan. Siehe Doct. Börners sein selbst artzt 1ter theil p. 784.

Mithridat: Dieses ist eine mit dem theriac sowol in ansehung der ingredientien als auch der würckung halber, ziemlich genau überein kommende und ihren namen von einem pontischen und bithynischen könige herhabende latwerge, denn sie bestehet aus etlichen siebentzig stücken, und ist ein medicament, welches wider den gift dienet, es wird davon ein halbes bis gantzes quentlein auf einmal genommen. Kindern aber ist, nach beschaffenheit des alters, nur zu etlichen granen davon zu geben. Ob nun diese latwerge schon, als eine sehr alte erfindung, ungereimt componirt zu seyn scheinet; so ist sie doch, wenn sie durch die gährung mit der zeit wohl unter einander gehet, überaus nützlich in der medicin, und ist desto kräftiger, wenn sie nicht gantz neu, sondern ein viertel oder halbes jahr vorher gestanden, bevor sie gebrauchet wird. Ihre würckung ist ausser dem, daß sie gift widerstehend, auch schmertzstillend und schlafmachend, muß daher bey annoch zarten kindern behutsam gebrauchet werden. Ein mehreres ist unter dem artickel Theriac davon zu sehen.

Mittag: Ist in der astronomie der punct, wo die sonne täglich am höchsten stehet, oder den mittagscirckel berühret. In der zeit-rechnung aber das mittel

tel zwischen dem morgen und abend. In der cosmographie die gegend, wo die sonne im mittag stehet. Der mittag wird gefunden durch den schatten, den der sonnen-zeiger auf die mittags-linie wirft; wird gebraucht, absonderlich die uhren richtig zu stellen.

Mittags-linie: Einem landmanne ist dienlich und nöthig, an einem jeden orte seines auffenthalts ohne magnet die mittags-linie ausfündig machen zu können, damit er ohne um sich habenden seiger weiß, wie er in der zeit lebet, und den sonnenweiser darnach stellen kan, welches also geschiehet: Man fertiget aus einem centro auf einer horizontal-fläche, darzu ein glatt gehobeltes bretgen genommen und waagerecht geleget werden kan, etliche in einander geschlossene circul. Im centro wird eine nadel senckrecht aufgerichtet, welche so hoch seyn muß, daß der schatten, den die nadel wirft, oben in die circkel hinein falle. Hierauf observire vormittags z. E. um 9 uhr auf einem oder etlichen circkeln den ort des schattens, den die nadel mit ihrer obern extremität beym sonnenschein machet, und notire solchen mit zarten pünctlein; gleicher gestalt bemercke auch den schatten nachmittags um 3 uhr. Sodenn halbiere die distantz derer beyden puncte, und notire die helfte mit einem zarten pünctlein; aus diesem ziehe durch das centrum eine linie; diese nun ist die mittags-linie, und muß man hierbey die extremität des schattens notiren. Z. E. wenn vormittags das ende des schattens ohngefehr um 10 uhr just auf einen circkel trift, so wird es nachmittags ohngefehr um 2 uhr, in eben denselben circkel kommen, und dieses sind die erstgedachten beyden puncte, welche man notiren muß.

Mittags-schlaf: Hierdurch verstehet man denjenigen schlaf, welcher von einigen aus gewohnheit nach dem mittags-essen abgewartet wird. Manchen bekommt dieser schlaf wohl, manchen aber verursachet er eine trägheit des leibes und des haupts. Alten, hagern und schwächlichten personen, auch denen, welche durch ausgestandene kranckheiten von kräften kommen, ist er zuträglicher als gesunden und jungen leuten, es wäre denn, daß sie nachts über nicht geschlafen hätten. Noch weiter ist vom mittags-schlafe und dessen nutzen oder schaden in Herrn Doct. Börners med. sui ips. part. I. pag. 498 nachzulesen.

Mittags-seite: Nennet der landmann die gegen mittag liegende anhöhen, allwo wegen repercußion der sonnen-strahlen die früchte früher zur reife kommen als auf der winter-seite.

Mittel die gesundheit zu erhalten: Ist, daß ein jeder seiner natur wohl wahrnehme, das ist, den umlauf des geblüts in rechter und egaler bewegung allezeit erhalte. Zu solchem ende meide er alle heftige gemüths-bewegungen, sehr strenge kälte, langdaurende feuchtigkeiten und alle schnelle veränderungen, sonderlich welche aus grosser kälte in eine unmäßige wärme geschehen, oder aus dieser in jene, weil die natur, was exceßiv und jähling geschiehet, nicht vertragen kan, sondern nur dasjenige liebet, was temperat und mäßig oder nach und nach erfolget.

Mittel-holtz: Wird dasjenige holtz genennet, welches in seinem mittel-wuchse ist. Weil das holtz zu solcher zeit mehr saft an sich ziehen kan, als wenn es noch klein, und dahero wegen der vollkommenen wurtzeln am stamm und ästen in die länge, höhe, dicke und breite in einem jahre mehr, als sonsten in 4, 6, 8, oder 10 jahren, wächset, als soll es so lange, bis es vollwüchsig ist, geschonet, und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel-jagd, siehe Jagd.

Mittel-rücken: Wird der mittlere erhabene theil eines acker-beetes genennet, welchen man deswegen mit dem pflug etwas in die höhe treibet, damit das wasser auf beyden seiten ab- und in die furchen fliessen, und nicht auf dem beete stehen bleiben möge.

Mitternacht: Ist in der zeit-rechnung das mittel zwischen dem niedergang und wieder-aufgang der sonnen: In der astronomie der punct, da die sonne den mittags-circkel bey unsern gegen-füßlern erreichet: In der cosmographie die gegend, so dem mittag entgegen, oder wo der polus arcticus stehet; wird nord genennet, und durch die compaß-nadel angezeiget.

Mitternachts-wind, siehe Wind.

Mittwoche: Der 4te, und folglich der mittelste tag in der woche, daher er auch den namen bekommen.

Mode, tracht: Ist so viel als die weise, art, gewohnheit, oder der gebrauch eines dinges, das zu gewissen zeiten verändert, auch wol gantz und gar abgeschaffet wird, nachdem nemlich solches etwa heute die menschen loben, morgen aber gering schätzen. Das weibliche geschlechte ersinnet dergleichen täglich, was ihre tracht anbetrift, jedoch kan sich das männliche diesfalls nicht viel vorzugs rühmen. Es giebt auch, nebst denen kleider-moden, oeconomische und gelehrte, und könte man vieles erzehlen, wie nemlich die moden, denen augen zu gefallen, variiren; und zwar wegen des sinnes, des gehörs, des geschmacks, des fühlens, des geruchs, das aber

hieher nicht gehöret, mithin billig ist, davon weiter nichts zu gedencken.

Modelgeer, creutz-wurtz: Ist ein glocken-geschlechte, so noch im herbste bis gegen Weynachten weisse, purpurfarbene und gesprengte glöcklein träget. Im winter wird es ins gewächs-haus gebracht, und trucken gehalten. Es liebet reine holtz-erde mit sande vermenget, und wird von denen nebenschossen vermehret.

Modell: Sind durch kunst von papier, pappe oder holtz gemachte sachen, welche im kleinen vorstellen, was hernach ins grosse soll verfertiget werden, z.E. bey gebäuden, maschinen, gärten. Modelle sind auch von meßing oder blech verfertigte küchen-geräthe, worein gebacknes gedruckt wird, so allerhand figuren vorstellen soll.

Model-tuch: Dieses wird von dem frauenzimmer gefertiget, darein sie buchstaben, allerley figuren, muster, u. d. g. nach denen vielfältig unterschiedenen arten derer stiche, so nur im nähen vorkommen können, sauber mit bunter seite, oder auch zwirn, zeichnen, dessen sie sich in künftigen zeiten nöthigen falls zum muster bedienen, wenn ihnen eines und das andere, so sie nähen oder stricken wollen, entfallen.

Modt, oder moth: Ist eine fette, geile erde, wie turf, so mit heyden-wurtzeln durchwachsen, und an den orten, wo mangel am holtz ist, gebrennet wird.

Möhren, mohr- oder gelbe rüben. Es ist dieses ein gar bekanntes küchen-gewächse, dessen blätter groß sind, und sich ziemlich ausbreiten, aber sich in dünne grüne fäserlein zertheilen, eines nicht unangenehmen geschmackes und geruchs. Der stiel wächset zu anderthalb bis 2 ellen, gerade, rund, ein wenig rauch, ästig, trägt an dem gipfel seinen saamen an vielen gleich in die runde ausgebreiteten kleinen stengeln, wie ein sonnen-schirm, welche kleine weisse blümgen, die aus 5 ungleichen blättern, so ausgeschweift bestehen, und am kelche wie eine lilie aussehen. Wenn sie verblühet, bekömmt der kelch eine frucht von 2 saamen-körnlein, rauh und scharf anzufühlen. Die wurtzel, so in der küche sehr gebrauchet wird, ist lang und dick, von einer rothen, gelben, oder weißlichten farbe, und hat einen süßlichten geschmack; und obwol eine art, vor der andern einen vorzug hat, so ist doch die wartung einerley, und bestehet vornemlich darinn: Man muß sie im Mertz in ein tief ausgegraben land säen, so etwas feucht und frisch, auch nicht gleich, sondern das jahr zuvor gedünget ist. Die aussaat muß an einem gelinden stillen tage geschehen, denn alle winde sind dem saamen schädlich; ohngefehr 4 tage vor Judica im Martio oder April muß er gar dünne mit 3 fingern in den zugerichteten acker, damit sie raum zu wachsen haben und groß werden können, ausgesäet werden. Es wollen aber die möhren ein lehmigt und etwas sandigt erdreich haben, und muß dazu knie tief gehackt und gegraben werden. Im steinigten boden können sie zwar auch lang werden, wachsen aber größtentheils, wegen hinderung der steine krumm und ungestalt. Wo der grund von natur trucken, so kommen sie bey einfallender grossen dürre ohne wässerung schlecht fort. Der saame muß von den satz-möhren allererst erzeuget werden, und die satz-möhren im October dazu ausgelesen, und im Martio oder April versetzet werden; wenn sich auch die saamen-stengel in die höhe begeben, müssen sie dennoch gesteugelt, und der saame bey zeiten vor den vögeln bewahret werden. Um Galli im October werden sie gegraben. Die man zum verspeisen behalten will, denen wird das kräutig abgeschnitten, und werden in einer gruben, wie die rüben vor dem froste bewahret. Zum saamen aber werden die schönsten ausgelesen, oben das grüne daran gelassen, und zugleich mit den andern in die grube gethan, oder in einen keller geleget, mit sand beschüttet, und also bis im frühling liegen lassen. Die saamen-möhren aber werden im Martio versetzet, und im Augusto beginnet der saame zu reifen; wird alsdenn abgenommen, in ein sieb geleget, und an die sonne gesetzet, damit er wohl austruckene. Hernach reibe man ihn aus, mache ihn rein, und bewahre ihn in einer stuben oder sonst, bis man ihn zum aussäen bedarf. Der saame muß sogleich in das dazu gegrabene land gesäet werden, damit er fein feucht in den erd-boden komme, und wird alsobald fuß für fuß eingetreten, woran überaus viel gelegen. Wie viel saamen zu einem acker erfordert wird, muß ein jeder von selbsten urtheilen, denn die acker haben nicht aller orten einerley grösse. Wenn sie aufgangen und in etwas erwachsen, müssen sie erstlich durch jäten und hernach mit den jätehacken vom unkraut wohl gereiniget werden; sind sie nun eines stroh-halmes fast erwachsen, so schneidet oder hacket man solche mit denen gemeldeten jäte-hacken einer spannen weit von einander, dessen man sich nicht soll dauren lassen, denn ausser diesen wird schwerlich aus den möhren was rechtes werden. Einige pflegen auch unter den möhren-saamen, wenn er gesäet wird, anis unterzumengen, und zwar auf einen erfurter acker ohngefehr 6 nösel oder 3 pfund; es hält aber ein erfurter acker 168 quadrat-

brat-ruthen. Einige vermengen beym aussäen den saamen mit saltz und asche, und reiben ihn zwischen den händen wohl ab, damit die fasern abkommen, sonst kriegen die möhren alle fasern und beine; auch vermenget man ihn mit erde, weil er ordentlicher fällt, sonst aber zu leicht ist, und viel davon wegfliegen könte. Was die möhren in einer haushaltung vor nutzen schaffen, ist denen hauswirthen zur genüge bekannt, gestalt sie nicht nur denen menschen zu einer gesunden speise, sondern auch dem viehe zu einer guten mastung dienen. In den frantzösischen küchen wird aus den möhren eine potage oder suppe auf folgende weise gemacht: Man thut in einen topf so viel wasser, als zu einer grossen suppen-schüssel genug ist, wenn dieses kochet, so thut man ein halb pfund gute frische butter und saltz hinzu, ein halb nösel truckene erbsen, 3 bis 4 möhren wohl gereiniget und in stücken geschnitten, dieses zusammen läßt man wohl kochen, und nimmt die erbsen-hülsen, so viel möglich, davon; eine stunde ohngefehr vor dem anrichten thut man süsse kräuter, nemlich kerbel, weisse cichorien, ein wenig petersilie, oder vielmehr die wurtzel, sauerampfer und eine zwiebel, pfeffer-kraut, 2 bis 3 gantze würtz-nelcken, hinein, lässet es zusammen wohl kochen, und richtet an, wenn der geschmack recht getroffen. So machet man auch daraus ein gut essen. Man nimmt grosse süsse möhren, schabt sie rein, läßt sie kochen, schneidet sie nachgehends in länglichte stücken, und legt sie in eine pfanne mit geröster butter, läßt sie darinne pregeln, thut etwas gehackte petersilie und geriebene semmel darüber, und setzet nach der anzahl der personen in butter gesetzte eyer darauf. Es werden auch torten, so sehr wohl schmecken, daraus gemachet. Sie werden auch auf folgende weise als eine delicatesse gefüllet: Die größten möhren werden geschabet, und ein wenig in frisch wasser geleget; hernach schneidet man eines messer-rückens starck einen deckel davon, höhlet sie aus, und schneidet das ausgehöhlte mit einem messer gantz klar; da nun inzwischen die also ausgehöhlten möhren einen sud thun, rühret man die klein geschnittenen möhren in heisser butter, mit etwas geriebener semmel, klein gehackter petersilie, muscaten-blüth, ingwer, etlichen eyern, und ein paar löffel voll rahm, also, daß dieses zusammen wie gerührte eyer werde; solches, nachdem es gehörig gesaltzen, füllet man hierauf in die möhren, befestiget den deckel wiederum darüber, so gut als möglich, und lässet selbige in guter fleisch-brühe, darein noch ein gut stück butter, geriebene semmel und etwas muscate gethan, nochmals kochen, daß diese recht dicklicht werde, zu welchem ende man auch ein wenig eingebranntes mehl dazu thun kan. Aus den gekochten möhren kan mit eßig, pfeffer und baum-öhl ein guter salat bereitet werden, zumal wenn etwas sellery darunter genommen wird. Herr Hoppe versichert in seiner abhandlung von erdäpfeln, daß wenn man von denen besten reifen möhren den saft auspresset, und ihn zu einer dicken consistentz einkochen läßt, solcher in der küche an statt des honigs oder zuckers gar wol könne gebrauchet werden. In der medicin haben die möhren auch guten nutzen, denn die blätter sind ein heilendes wund-kraut und schweißtreibend. Die wurtzel sowol als der saame öfnet, treibet den stein, erwecket der weiber monat, und führet viel öhl und wesentliches saltz bey sich.

Mönch, siehe Stender.

Mönchs-kopf, siehe Löwen-zahn.

Mönch und Nonnen: Eine bey den alten gebräuchliche art hohl-ziegel, welche dergestalt auf einander geleget worden, daß sie die hohle seite einander zugekehret. Man siehet dergleichen noch auf alten stadtthürmen und andern starcken gebäuden.

Mönnig der pferde: Dieser gebrechen entstehet gemeiniglich bey denen pferden, wenn der mond neu wird, da werden ihnen die augen trübe, als wenn sie ein fell darüber hätten, und soll man solchen die backen-adern bey dergleichen umstand auf beyden seiten lassen, etwan 3 oder 4 tage zuvor, ehe denn die zeit zum verblinden kommt. Dies aderlassen soll alle monate im jahre geschehen, damit sie nicht gar blind werden; hierbey ist zu gebrauchen dosten, baldrian, entzian, weiß-wurtzel, grosse kletten-wurtzel, wolgemuth, sonnen-wirbel, wegwarten-kraut samt der wurtzel, schel-kraut ohne wurtzel, dies ziemlich grob geschnitten, und unter das futter gemischet. Ein oder 2 tropfen johannis-öhl dem pferde mit einer feder in die augen gestrichen, machet diese hell, man muß solches aber nicht oft brauchen, denn es ist sehr scharf; hiernächst des pferdes gruben über den augen mit hasen-schmaltz geschmieret. Aschen- und wachtelschmaltz gleich viel, und ein quentlein reinen, weisen, gepülverten ingwer, und von einem ofen klar gesiebten rus in einem glas temperiren lassen. Wenn dieses fertig, schläget man denen jungen pferden die adern zwischen den ohren und augen, läßt sie wohl bluten, und thut ihnen vorherbeschriebenes in die augen, die sodenn voll eiter werden, welches mit einem leinen tuche ausgewischet wird, dieses geschiehet 3 bis 4 tage, und werden die pferde allemal in einen finstern ort gebracht. Die wahrheit hierdon zu sagen; so

so ist am besten gethan, man schaffe solche pferde ab, weil, aller hülfe ungeachtet, kein bestand von der cur erfolget, sondern nur eine zeitlang effectuiret, endlich solche jedennoch blind werden.

Mörgel, siehe Mergel.

Mörsel: Ist ein starckes von meßing oder eisen hohl gegossenes, oder von stein hohl ausgearbeitetes gefässe, in welchem zucker, gewürtze und andere grobe und harte sachen, die sich brechen lassen, vermittelst eines metallenen oder höltzernen stössels, so die mörsel-keule genennet wird, klein gestossen werden.

Mörtel: Ist dasjenige, womit an einem bau die steine und ziegel verbunden, und die wände berappet werden. Es bestehet aus zwey drittel sand und ein drittel geldschten kalch. Bey wasser-gebäuden und feuchten orten werden an statt des sandes klein gestossene und durchsiebte muschel-schaalen, oder in dessen ermangelung alte dach-steine genommen, welches cement genennet wird.

Mösch, maisch: Ist in den brau-häusern das mit kochendem wasser vermischte saltz, welches in den möschbottig mit mösch-krücken umgerühret wird, damit es sich wohl aus-einander rühre. Von dem mösch beym branntewein, siehe Branntewein.

Mösch-bret: Ist ein bretgen, so man auf den mösch schwimmen läßt, um daran den mösch und seine veränderung wahrzunehmen.

Mohn, siehe Mahn.

Mohren-kopf: Ist im reit-stall eine art pferde, so eisschimmelich, mit schwartzen köpfen und füssen.

Mohren-kopf, blasen-erbsen: Ist auch ein garten-gewächse, so einen hohen dünnen stengel treibet, worauf sich die frucht zeiget, so in einer ordentlichen blase eingeschlossen ist, und die gantz schwartz mit einem weissen fleckgen. Sie wird sowol ins land gepflantzet, als in gefässen gehalten, und hat mit denen zucker-erbsen gleiche wartung.

Mohren-kraut: Ist in unsern gärten ein schirm-gewächse. Die blätter sind den königs-kertzen ähnlich, nur daß sie gelinder und weisser mit zarter wolle überkleidet. Es bringet seine weisse blumen, die nach der länge stehen. Der saame lieget paar-weise in denen hülsen. Dieses gewächse muß zeitig ins gewächs-haus gebracht werden. Die wurtzel, in wein gesotten, soll denen dienlich seyn, so blut speyen, und mit dem lenden-wehe geplaget sind.

Mohren-pfeffer: Ist eine art schwartzer langer pfeffer, so in Guinea wächset, bey uns aber wenig bekannt. In Pomet materialist, p. 253. findet man solchen beschrieben.

Mohren-zopf, ein wichtel-zopf: Ist ein fleischichter zopf, hinten am haupt, an welchem das haar, wie an einem küh-schwantz heraus wächset, bisweilen auch wol durch alteration und zufluß anfängt zu bluten, und schmertzen zu machen. Ist bey denen Pohlen eine gar gemeine kranckheit, und lässet sich nicht gerne vertreiben.

Mohrische äpfel: Werden, wiewol selten, in den gärten angetroffen. Es ist ein niedriges gewächse, das einen ziemlich starcken stengel hat, und breite, gelblichte blätter. Die blumen sind weiß, aus 6 blättern bestehend, und die früchte rund und schön roth. Das gewächs wird nur zur lust geheget, und nicht zur medicin gebrauchet.

Mohr-rübe, siehe Möhre.

Molcken und molcken-cur: Was das molcken sey, wiewol es an einigen orten auch anders genennet wird, ist im haus-wesen sattsam bewußt, nemlich, es ist solches das wässerichte wesen, welches von der geronnenen milch abgesondert wird, es geschehe nun bey bereitung der käse oder sonsten. Daß aber die molcken-cur, oder wenn des molckens täglich eine gewisse quantität, ein nösel oder 2, vor- und nachmittage etliche wochen hinter einander getruncken wird, in der gicht, scorbut und andern langwierigen maladien von grossem nutzen sey, hat sowol der grosse medicus unserer zeiten, Herr geheimde rath Hofmann sel. im tractat vom überaus heilsamen nutzen des molckens, aus dem alterthum erwiesen, als auch Herr D. Börner in seines Medic. sui ips. 1ten theile, pag. 178.

Molcken-diebe, zweyfalter: Ist ein fliegendes gewürm, von gar vielerley veränderlicher grösse, gestalt und farben. In soweit kommen sie alle überein, daß sie vor dem kopfe 2 zarte faden, wie hörner, haben, 6 füsse und 4 flügel, die überaus zart, und mit einem feinen staube bedecket, der, wenn man sie angreift, an den fingern klebt. Sie kommen alle von raupen, oder andern würmen, und zeugen einen saamen, aus welchem wieder würme kriechen. Einige lassen sich bald im früh-jahre, andere im herbste sehen. Die meisten sind weiß und bunt, und von so lebhaften farben, daß sie nicht schöner können gemahlet werden.

Molcken-faß: Ist ein weites höltzernes gefässe, darüber der quarck-korb gesetzet wird, damit das molcken aus dem quarck-sack darein ablaufen kan.

Mollen-kraut, siehe Wunderbaum.

Molte, siehe Mulde.

Moly, moly indicum, oder indianisch moly: Ist von vielerley art, als: Moly latifolium liliflorum, moly von lilien-blumen, moly latifolium hispanicum & purpu-

purpureum, moly latifolium indicum, mit purpurblumen, moly latifolium luteum, mit gelb-grünen blumen, auch knoblauchs-moly genannt. Solches bestehet in einem zwieblichten garten-gewächse, mit langen und schmalen blättern und einem hohen, dünnen stengel, an dessen spitze die blume sitzet. Die zwiebel wird in 2 oder 3 jahren im Augusto ausgenommen, und folgenden monat September an einen sonnenreichen ort, in gut mürbes, etwas sandigtes land, wieder 4 zoll tief gepflantzet. Das indianische, das spanische und das mit lilien-blumen wollen besonders einen guten grund und warmen stand haben, blühen meistens im sommer, können, wenn man sie, gedachter massen, gegen die herbstzeit aushebet, nicht lange ausser der erde bleiben. Das indianische muß man im winter, weil es leicht erfrieret, wohl mit moos bedecken, und wo der knoblauch-moly einmal in einem garten platz findet, ist er schwerlich zu vertreiben, darf also keiner sonderlichen wartung.

Monat: Ist der zwölfte theil des jahres, welcher seinen namen daher bekommen, weil des monden lauf fast mit den monaten übereinstimmet. In dem gemeinen leben werden die monate abgetheilet in politische und natürliche. Ein natürlicher ist die zeit von einem mond bis zum andern. Ein politischer aber ist die zeit, welche in civil- und proceß-sachen für einen monat gerechnet wird, nemlich 30 und 31 tage. Dessen grösse rechnet man nur nach gantzen tagen, die stunden und minuten aber läßt man gar weg, oder zählet sie alsdenn erst, wenn sie zu einem gantzen tage angewachsen. Dergleichen monate haben wir in dem gemeinen leben aller orten, sowol sonnen- als monds-monate.

Monatliche reinigung: Also heißt bey frauens-personen derjenige abgang des geblüts, welcher mehrentheils vom dreyzehenten und vierzehenten jahre an, auch wol manchmal etwas eher oder später, bis ins neun und viertzigste oder funfzigste jahr, oder so lange währet, als eine frau empfangen und kinder gebähren kan. Weil nun insgemein alle monate dergleichen abgang sich einmal ereignet, doch finden sich auch personen, bey welchen die natur keine ordnung hierinnen hält; so ist daher auch die benennung also entstanden. Nur muß ungedacht nicht bleiben, daß solch abgehend geblüte nicht etwa böses oder unreines geblüte sey, sondern es ist das allerreineste und beste, nur daß solches als ein überflüßiges aus dem leibe weggeleitet, beym schwangergehen aber zu der nahrung und wachsthum der leibes-frucht angewendet wird, daher auch ordentlich bald nach der empfängniß solcher abgang nicht mehr erfolget. Wenn aber ausser dem die monatlichen reinigungen unterbleiben, und solches oft und lange nach einander geschiehet; so entstehen davon meistens üble zufälle, und endlich schwere kranckheiten. Wenn nun, ohne rath eines verständigen medici, quacksalber und pfuscher-ärtzte oder andere verwegene kerls, wie auch unverständige hebammen ihre nichts nutzenden und öfters höchstschädlichen mittel vorschlagen, so suche man ja hierbey (sonst kömmt man aus dem regen in die traufe) diesem zufalle hierdurch nicht zu begegnen; sondern durch eine ordentliche cur, die solche patienten genau abwarten müssen, ein solches übel zu heben. Daher thun solche personen wohl, wenn sie in zeiten sich einem verständigen manne entdecken, und ihm ihr anliegen eröffnen, nicht aber, aus einer unzeitigen schamhaftigkeit, solches lange verschweigen; anders wird es darmit vielmal so schlimm und gefährlich, daß es hernach überaus schwer zu heben ist. Der länge nach giebet hiervon nachricht, auch nöthigen rath und unterricht, der berühmte Herr Doct. Börner in seinem überaus nützlichen und zur erhaltung der gesundheit einem jeden anzupreisenden schönen und herrlichen buche, Medic. sui ips. genannt, part. I. pag. 687. und folgenden.

Monats-radisgen, siehe Radisgen.

Monat-rosen, siehe Rosen.

Mond: Es ist dieser eines der himmels-lichter, und zwar des kleinern, welches GOtt im anfange schuf, die nacht zu erleuchten, wie hingegen die sonne, als das grössere, den tag regieren solte. Er ist von allen planeten der kleineste, und einiger meinung nach der niedrigste, denn er ist eigentlich ein neben-planet, und danckeler cörper, der sein licht von der sonne empfängt, und um unsere erde, als einen haupt-planeten, herum gehet, und die sonne als ein trabante begleitet. Seinen natürlichen lauf endiget er in 24 stunden, den schräg-lauf aber um die erde alle 27 tage, 7 stunden und 43 minuten, daher es denn kömmt, daß er der erden bisweilen nahe, und zuweilen entfernet ist; deswegen auch einige das systema copernicanum, welches doch das simpelste ist, nicht recht aufzulösen wissen. In seiner größten entfernung stehet er von der erden 60 und einen halben durchmesser, und in der kleinsten 51 und einen halben, da ein jeder solcher halben durchmesser 1432 gemeine frantzösische meilen beträgt. Nach des Cassini ausrechnung soll der mond 52mal kleiner als die erde seyn. Andere setzen nur 47mal. Sein gantzer umkreis aber soll 1590 meilen betragen. Gewiß

wiß ist es, daß der mond einen dunckeln, festen, dichten, und unserer erde gleichen cörper habe, in welchem man berge, thäler, seen, flüsse und wälder, vermittelst der grossen fern-gläser wahrnehmen kan; wie denn einige so kühne sind, die grösse einer gewissen darinn befindlichen grube, welche so groß, als die stadt Paris seyn soll, zu determiniren. Sind nun, wie gemeldet, seen, flüsse und wälder auf dieser kugel befindlich, so müssen nothwendig auch fische und thiere darinnen seyn, und da GOtt und die natur nichts vergebens und ohne nutzen geschaffen, so ist aus einer vernünftigen folgerung allerdings zu schlüssen, daß auch menschen da seyn müssen, die solches geniessen können. Im übrigen werden dem mond, wie bekannt, verschiedene würckungen und einflüsse in unsere welt-sphära zugeschrieben; denn da soll derselbe nothwendig die eintzige ursache der ebbe und fluth seyn. Die gärtner, land- und ackersleute würden sich ein gewissen machen, wenn sie nicht nach dem calender im ab- oder zunehmen des monden säen, pflantzen, pfropfen, und dergleichen arbeit verrichten solten. Allein dieses ist eine grille, so aus einer vorgefaßten meinung entstehet. Wenn nur sonst das erdreich gut und wohl bereitet, die saat und pflantzen keinen fehl haben, und die jahres-zeit nicht zuwider ist; so wird gewiß des mondes einfluß zum wachsthum gar nichts beytragen; der erste tag sowol, als der letzte des monden, sind beyde in diesem stück einerley. Ein gewisser physicus und grosser liebhaber der gärtnerey hat solches aus einer viertzig-jährigen erfahrung, und ist daher von dem irrthum besagter leute völlig überzeuget worden. Der artickel Ebbe und Fluth giebt davon mehrern unterricht. In dem ersten theile derer selectorum œconomic. versichert gleichwol ein gelehrter, daß bey einem am kopfe verwundeten die wunde im zunehmenden monde sich aufgeblähet, im abnehmenden aber wieder gefallen. Wenn der mond, mit einem rothen schein bekleidet, erscheinet, soll er wind und ungewitter bedeuten. Gehet er das erste oder letzte viertel fein hell und klar auf, so wird es das gantze viertel hindurch so dauren; wenn aber sein glantz etwas röthlich und zitternd anzusehen ist, so bringet er gemeiniglich winde; scheinet er aber etwas dicke, blaß, dunckel und schwärtzlich, so bringet er regen. Ist der mond übermäßig weißlich in der mitten, und erscheinet schön silber- und perlen-farben mit gar spitzigen hörnern, so giebet er anzeigung zum klaren wetter; so aber die hörner dicke, finster und grösser sind, so bedeuten sie regen. So der neue mond auf seine gewöhnliche zeit, und in seiner rechten maasse nicht zu gesichte kommt, mag man den monat durch trübe luft und regen vermuthen. Hat er einen circkel, oder hof, um sich, so bedeutet es veränderung des gewitters; wird dieser des abends gesehen, bedeutet er klares und truckenes; früh morgens aber nebelicht wetter. So der mond finster und aschen-farbig ist, so ist wind-brausen und regen zu vermuthen; ist er roth und gelb, und hat viele zerbrochene circkel um sich, so will er hastigen sturm und ungewitter, nachdem es die jahrs-zeit mitbringet, anzeigen. An welchem ort der um den mond stehende hof sich verlieret und zergehet, von demselben orte her hat man winde zu erwarten. So ein ring von mancherley farben, wenig durchsichtig, fast als ein regen-bogen, um den mond stehet, so will sich die luft in heftigen regen und wind verändern. Wo der volle mond klar scheinet, so giebt er hofnung zu klaren wetter; zeiget er aber einen gegenschein, so bedeutet es regen.

Mond-kalb, wasser-kalb: Entstehet in der mutter eines menschen oder viehes, wenn der zufluß an eine unrechte stelle oder häufiger geschiehet, als er sich ordentlich verthteilen kan; oder, wenn bey der geburt vom zerrissenen mutter-kuchen zurücke bleibet, welches die frucht, so hernach darzu kömmt, verstellet oder erstickt.

Mond-kraut, mond-raute: Wird von luna, dem mond, weil die saamen-gehäuse mond-förmig sind, also genannt, dessen sorten sind: Grosses mond-kraut mit runden schoten, lunaria major, siliqua rotundiore. Grosses mond-kraut mit langen schoten, lun. maj. sil. longiore. Grosses beständiges mond-kraut mit mehr runder schote und weisser blume, lun. major perennis, sil. rotund. flore albo. Mond-kraut mit dem leucojen-blat und grosser langer schote, lun. leucoji folio, sil. oblonga major. Staudiges beständiges mond-kraut mit dem leucojen-blatt, lunaria fruticosa, perennis, incana, leuc. fol. Das gelbe sich ausbreitende mond-kraut mit dem leucojen-blatt, lunaria orientalis, leucoji fol. incano, lutea, patula. Aestiges, gelbes, beständiges mond-kraut mit dem leucojen-blatt, lunaria perennis lutea, fol. leuc. ramis expensis. Es giebt noch einige andere varietäten dieser pflantze, welche man in curiösen kräuter-gärten hält; doch verdienen die hier angeführten, um ihrer schönheit willen, angezogen zu werden. Die erste dieser pflantzen ist in denen meisten alten gärten in Engeland sehr gemein, und unter dem namen Honesty oder White Sattin bekannt. Sie brauchet gar wenig wartung, und soll gleich, nachdem im herbst ihr saame reif worden, in

in ein beet oder rabatte von gemeiner erde gesäet werden, die lage mag dabey seyn wie sie will, wenn sie nur nicht unter der trauffe derer bäume stehet; und da, wo sie hingesäet worden, sollen sie auch stehen bleiben: Denn wenn man sie versetzet, treiben sie selten wohl, auch bringen sie im folgenden May blumen und im August wird ihr saame reif. Die saamen-gehäuse dieser pflantzen werden sehr durchsichtig, und sehen wie weisser salin aus, wenn sie vollkommen sind; da man denn die stengel aufschneidet und trucknet, hernach aber aufhebt, um sie auf die camine derer säle und grossen zimmer zu setzen, wo sie sehr wohl aussehen. Die übrigen sorten können alle wie diese erstere gezogen werden, nur ist dieser unterscheid dabey zu beobachten, daß, weil sie etwas zärter sind, sie auch an einen wärmern ort stehen wollen, sonst verderben sie in sehr kaltem winter gerne; auch wollen sie einen trucknen boden haben, der frisch, aber nicht gedüngt seyn soll: Denn wenn der boden so geil ist, rasten sie gerne und verderben, sonderlich in nassem wetter. Diese pflantzen sind in einem grossen garten, wo platz ist, lauter schöne varietäten; in kleinen plätzen aber ziehet man sie selten, sonderlich die zwey ersten sorten, die sehr groß werden, und viel platz einnehmen. Ihre blumen sind eben nicht gar schön, allein man kan ihnen doch um ihrer besondern saamen-gehäuse willen, wie auch wegen des verschiedenen ansehens derer pflantzen, einen platz einräumen. Die dritte, fünfte und sechste sorte sind beständige pflantzen, die man aus abgeschnittenen zweiglein, so in denen sommer-monaten, in eine schattigte rabatte von frischer erde eingesetzet werden, fortpflantzen kan, wobey zu beobachten, daß man sie begiesse, bis sie wurtzeln geschlagen, nachgehends können sie dahin gesetzet werden, wo sie bleiben sollen, und da muß man sie, wie die aus dem saamen erzogenen pflantzen warten.

Mond-milch: Ist eine zarte, schnee-weisse, lüftige erde, dem lerchen-schwamme nicht ungleich, daher sie auch von einigen agaricus mineralis, von andern auch stein-marck genennet wird. Sie kömmt in der tugend mit der siegel-erde überein, kühlet und versüsset den sauren schleim, zertheilet das geronnene geblüt, dienet in bauch- und blut-flüssen wider den sod, und äusserlich heilet sie alle frische schäden.

Mondsüchtige, siehe Schlafgänger.

Monopolium: Heißt, wenn ein glied oder eine compagnie in einer gemeine dasjenige alleine in der nahrung hat, wovon sonst viele andere leben können.

Montag: Der andre tag in der woche, so von alters her dem monde gewidmet, und von ihm den namen empfangen. Unter den handwercks-purschen heißt, guten montag machen, die arbeit liegen lassen, und an das saufen gehen, weil solches bey vielen sehr gemein, wiewol es in denen articuls-briefen pflegt verboten zu seyn. Daher ist das sprichwort entstanden, der montag ist des sonntags bruder, d. i. man wolle es am montag anfangen, wo man es am sonntage gelassen.

Moos: Es ist dieses eine art der kranckheit an den bäumen, welche aus allzuvieler feuchtigkeit des erdbodens entstehet, und wächset an der erd-fläche, oder an gewissen bäumen; es siehet einem gekräuselten kräuteriche ähnlich, und wächset gemeiniglich an der rinde etlicher fruchttragenden bäume, sonderlich der birn-stämme, dadurch ihnen denn der saft zum wachsthum benommen wird, daß sie mit der zeit gar absterben. Daher muß man sie bey feuchtem wetter fleißig vom moose reinigen, und es mit einem höltzernen messer von der rinde schaben, die jungen stämme aber mit einem groben wollenen tuche abreiben. Bey dürrem wetter setzt sich das moos so feste an die rinde, daß man ohne schaden der baum-rinde es nicht wohl abkratzen kan, daher muß es geschehen, wenn es geregnet hat, aber nicht im herbst, denn es dienet den bäumen zur winter-decke. Man findet solches an eichen, pappeln, cedern, tannen, fichten und lerchen-baum, welches letztere wegen seines guten geruchs das beste ist. Es giebt dessen verschiedene arten, das baum-moos ist weiß, und kraus, hat eine zusammenziehende und trucknende eigenschaft. Von dem wohlriechenden moos giebt man denen, die ihr wasser nicht lassen können, ein halb drachma; drey drachma genommen, treibt das wasser der wassersüchtigen. Wenn man wein auf das wohlriechende moos geußt, und darvon trincket, erweckt es einen sehr festen schlaf. Das pulver vom moos stillet das blut, welches man von den bären gelernet, denn wenn diese geschossen worden, stopfen sie moos in die wunde. Moos gekochet, benimmt die müdigkeit, man muß es aber mit etwas öhl vermischen. Es dienet wider ohnmachten und hertz-klopfen, stillet die rothe ruhr und andere bauch-flüsse, machet, in lauge gesotten, das haar wachsend und schön, giebt auch ein sehr gutes haar-pouder. Das lungen-moos wächset gern an wilden bäumen, besonders an eichen und in steinigten gründen, und ist ein besonderes mittel wider die schwind- oder lungen-sucht. Die hirten pflegen es mit saltz zu vermischen, und es dem rindvieh

vieh wider das keichen zu geben. Das erd-keich- und corallen-moos heisset bey dem land-mann fieber-kraut, wie sie denn auch solches, im bier gekocht, wider das fieber brauchen. Das farren- und zahnmoos haben ihren namen von der gleichheit. Das cypressen-moos riecht bisweilen nach muscus. Es ist aber das moos nicht nur den bäumen, sondern auch dem wiesewachs ungemein schädlich. Das gras und der gantze wiesen-grund wird bisweilen von dieser seuche gantz überzogen, und dadurch zum tragen untüchtig gemachet. Das beste mittel dafür, daß man bey feuchtem wetter den boden mit scharfen eisernen rechen oder eggen überfähret, auch entweder färber-asche, oder von gerbern und seifen-siedern, oder schweine-mist, oder kohlen-gestäube darüber streuet. Ob kalch alleine das moos gantz hinweg zu nehmen vermögend sey, will von einigen durch die erfahrung versichert werden. Einige nehmen hühner- und tauben-mist, lassen denselben wohl dörren, pülvern, und im ausgang des winters, wenn bald ein regen zu hoffen, auf die moos-flecken streuen, welches das moos hinweg beisset, und verursachet daß schönes junges gras darauf wächset. Das moos, so sich in den gärten hervor thut, wird mit einer aschen-lauge begossen und vertrieben.

Moos-emmerling, siehe Rohr-sperling.

Moos-kraut, oder zahn-moos: Ist eine pflantze, welche lange reben wie stricke zu 7 bis 8 ellen lang treibet, woraus wiederum kleine zweige, mit kleinen blättern wachsen. Die gantze staude ist rauch anzufühlen; sie kriecht an der erden, in welcher sie haar-dünne wurtzeln, wie der epheu setzet. Sie wächset zwischen denen mit moos bedeckten steinen auf den sand-bergen hervor. Dieses kraut in wein gesotten, zertheilet den nieren-stein gelinde, und treibt das wasser. Wenn es aber gestossen, in wasser gekocht, und äusserlich angeleget wird, stillet es die entzündung und brennende schmertzen, nützet auch wider die gicht, so aus allzu hitzigen temperament herrühret. Wenn man das kraut in den wein, der umschlagen will, durch den spund ins faß hänget, bringet es ihn wieder zu rechte, allein man muß es nach der grösse des fasses einrichten.

Moos-puder: Weil dieses ein haupt-stärckendes und reinigendes pulver ist, so ist es der mühe werth, dessen zubereitung allhier anzuführen. Man nimmt das reinste moos von einer eiche, wäschet dasselbe 2 oder 3 mal in gemeinen fluß-wasser, besser aber ist es, wenn man solches in einem leinen beutel in ein fliessend wasser leget, daß das wasser über den sack laufen, und alle unreinigkeit mit wegnehmen kan. Unterdessen muß der sack mit einem stock so lange geklopfet werden, bis man siehet, daß das wasser von dem moose nicht mehr unrein wird, alsdenn den sack heraus genommen, das moos in einem korbe auf einander gelegt, und mit den händen wohl ausgedrückt. Es wird anfangs schäumen, man muß aber damit so lange anhalten, bis daß kein schaum mehr gespüret wird, alsdenn auseinander gelegt, auf einem tisch, daß es im schatten oder an der luft trucken werde, und 3 oder 4 tage also liege. Darauf tuncket man es in rosen-wasser, und lässet es im sommer 1, im winter 2 tage liegen; nimmt es sodenn heraus, läßt es wieder trucknen, und bedeckt es mit papier. Wenn es trucken, legt man es wieder in das rosen-wasser, truckenet es wieder, und wiederholt es zum dritten male, jedoch daß es noch etwas feuchte bleibe. Alsdenn legt man es auf eine räucher-pfanne mit vielen löchern, macht kohlen darunter, und wirft auf die ziemlich kleinen kohlen küchlein von storax und benzoin, eines so viel als des andern, alle morgen und abend, und hält alles wohl vermacht, läßt diesen rauch an das moos gehen, continuiret solches einen monat, oder länger, bis daß das moos wohl riechet. Alsdenn nimmt man es heraus, und thut allezeit zu einem pfund moos santali citrini ℥ij, und stösset alles zu einem feinen pulver. Damit es aber im stossen nicht zerstäube, muß man es zuweilen mit rosen-wasser besprengen; wenn es denn klein genug, läßt man es durch ein hären sieb durchgehen, und dieses ist alsdenn das corpus des pulvers, welchem hernach je zu einem pfunde noch zugesetzt wird:

Mosch ℈j. oder ʒß. so in rosen-spiritu aufgelöset, s. q. zu einem müslein; Ambræ gris ʒß. in destillirten rechten rosen-öhl aufgelöset ℈. Man kan auch pomerantzen oder jesmin-öhl dazu nehmen ʒß. pulverisirter flor, veiel-wurtzel ℥jß. runde cyper-wurtzel ℥jß.

Moos-rechen, streu-moos: Das sammlen und rechen des mooses und laubes ist einem hauswirthe sehr nützlich, sonderlich wo das stroh etwas seltsam ist, denn er giebt nebst den tangeln zum ackerbau den besten dünger. Man wirft streu, moos, tangeln, eichen und ander laub in grosse gruben, lässet es faulen, und führet es auf die nassen felder, denn das moos dünget nicht allein, sondern es kan sich auch hernach, wenn das moos weggeräumet, und der baum-saame ausfället, das gehöltze desto besser bestocken, da sonst der saame unter dem moos liegen bleibet und verdirbt. Wenn man in jungen kiefern-

kiefern-fichten-tannen rc. moos, tangeln oder streu rechen läßt, geschiehet solches nicht ohne schaden; denn die jungen und zarten wurtzeln werden zur sommers-zeit, vor der grossen sonnen-hitze, und im winter vor der starcken kälte ihrer decke beraubet, und wenn man sonderlich mit eisernen rechen rechet, werden dadurch viel zarte wurtzeln zugleich mit ausgerissen. In alten überständigen örtern aber, so bald zum abholtzen kommen, kan es ohne bedencken geschehen. Soll aber der dünger im acker was nützen, so muß er auch bald untergepflüget werden.

Moos-schnepfe, siehe Schnepfe.

Moos-schwamm: Es ist dieses ein weisser schampignon, welcher im May-monat unter dem moos wächset, und ist nicht viel grösser als eine kleine erbse. Man findet sie an schattigten orten, in den wäldern, zwischen den dornen und auf den wiesen. Sie sind nahrhaft und stärckend, helfen verdauen, und vermehren den saamen. In suppen geben sie einen sehr guten geschmack; sie werden auf folgende weise zugerichtet: Man pflückt sie wie die champignons, und kochet sie in weissen wein, unreifen trauben-saft, thut eine zwiebel, saltz, pfeffer, und etwas von feinen kräutern hinzu. Wenn sie genug gekocht, nimmt man sie vom feuer, und richtet sie in einer brühe, darein etwas süsser rahm gethan worden, an. Oder man macht davon ein ragout, auf diese weise: Wenn sie wohl gereinigt worden, schüttelt man sie in eine serviette, wie den salat; lässet sie in einer cassarole mit butter oder zerlassenen schmaltz kochen, thut feine kräuter, saltz, pfeffer und muscaten darzu. Ehe man anrichtet, bindet man die sausse mit dem gelben vom ey, oder mehl, oder auch geriebener brod-rinde. Es wird auch daraus ein pulver gemacht, welches den geschmack eines ragouts ungemein erhebet. Man richtet sie auch mit rinds-marck und gebratenen schöps-keulen-saft zu. Etliche waschen sie in wein, und fricaßiren sie im casserol mit butter, würtzen solche hernach mit saltz, feinen kräutern und pomerantzen-saft. Die grösten darvon bäckt man, wenn sie in einem zarten teige sind umgekehret worden, welches auch nur in blossem mehl geschehen kan. Zum trucknen werden sie wie die morgeln auf einen faden gereihet, und an einen warmen ort gehangen; z. E. an einen ofen, oder man kan sie gar in einen mittelmäßig warmen ofen setzen.

Moräne, siehe Muräne.

Morast, moräste, tümpel: Diese erzeigen sich an denenjenigen orten, wo sehr weiches, luckeres, schwammigtes und lehmigtes erdreich befindlich, wenn entweder die tage-wasser, so vom regen und schnee entstehen, sich allda sammlen, den boden durchweichen und mürbe machen, oder aber in solchen gegenden viele quellen und unterirdische wasser befindlich sind, die, nebst dem vorgedachten, den grund in feldern, wiesen und fahr-wegen gar bald also erweichen können, daß weder saat noch erndte erfolgen, und der reisende seinen weg dahin zu nehmen, anstehen muß. Was nun die moräste anbelanget, welche vom herausquellen derer wasser unter der erden entstehen, denen ist schwerlich abzuhelfen, weil alles ausfüllens und verstopfens ungeachtet, diese dennoch wieder durchbrechen, jedoch kan durch anlegung eines oder mehr grabens das wasser abgeführet, und dergleichen moräste verkleinert werden. Entstehen hingegen solche nur von denen tage-wassern, muß man den morast wegbringen, die gräben und tümpel austrucknen lassen, die allzutiefen örter auf feld oder wiesen anfänglich mit steinen, und darüber mit guter erde und miste ausfüllen. Worbey ein kluger hauswirth dahin bedacht ist, wenn der acker für sich thal-hängigt, das wasser durch gemachte wasser-furchen abzuleiten, diese fleißig auszuräumen, oder einen tiefen graben um das feld herum zu machen, und mit der ausgegrabenen erde das niedrige feld zu erhöhen, mithin allem übel vorzubauen. Die beste manier, solche länder auszutrucknen, bestehet darinnen, daß man quer durch das land oder feld, an denenjenigen orten, wo das wasser gerne stehen bleibet, wasser-furchen ziehe, und von diesen wasser-furchen wieder eine genugsame anzahl andere führe, um das wasser dadurch in die niedrigen theile des landes, in einen teich oder bach, zu leiten. Diese wasser-furchen dürfen nicht gar breit seyn, der boden müßte denn sehr niedrig und nicht nahe an einem bach liegen, in welchen man das wasser leiten könte. In diesem fall müssen grosse gräben in gehöriger weite angeleget werden, um das wasser darinnen zu sammlen; die erde aber, so aus denen gräben kommet, soll fein gleich über das land ausgebreitet werden, um selbiges dadurch zu erhöhen. Wo man aber das wasser schicklich ableiten kan, da ist es am besten, in gehöriger weite wasser-furchen zu machen, so unter dem boden sind, die sich selbst in grosse gräben ausleeren, und, um das wasser abzuleiten, gemachet worden. Diese art von wasser-furchen ist die beste, und da sie nicht in das gesicht fallen, sind sie auch dem lande nicht beschwerlich, über dieses gehet durch führung derselben nichts vom boden verloren. Dergleichen wasser-furchen werden insgemein so gemachet, daß man gra-

ben führet, und sie unten mit steinen, ziegeln, röhren und sträuchern ausfüllet, hernach aber mit der erde, die aus denen gräben gekommen, bedecket. Allein dieses ist nicht die beste methode; weil das wasser nicht frey durch die furchen laufen kan, so, daß bey überschwemmungen dergleichen furchen, durch die Erde, so das wasser öfters mit sich führet, verstopfet werden. Die beste manier dergleichen furchen zu machen, bestehet darinnen, daß man solche gräben mache, die zur ableitung des wassers tief genug, oben eine weite von drey schuhen haben, und schrege zu laufen, daß sie unten einen schuh weit sind. Wenn man hernach eine genugsame menge gutes reis-holtzes zusammen gebracht, so hauet man die grössern prügel zu sechzehn bis achtzehn zoll langen stücken, die man in den untern theil der furche creutzweis, vierzehn zoll weit von einander leget, so, daß unten in der furche fast eine schuh-weite öfnung sey, wodurch das wasser laufen könne. Hernach bedeckt man die prügel mit dem kleinern reis-holtz, mit genster oder anderm reisig, so man nach der länge dichte an einander leget, oben darauf aber kan rohr und schilf geleget, und sodann alles mit erde bedecket werden. Dergleichen wasser-furchen bleiben viele jahre gut, und machen nicht so viel ungelegenheit als die andern: Denn das wasser findet durch selbige leichtlich einen weg, und wo man genug reis-holtz hat, sind sie mit leichten kosten zu machen; wo aber das holtz theuer ist, würden sie zu kostbar fallen. Doch würde man in diesem fall in dergleichen ländereyen viel vortheil davon haben, wenn man eine genugsame anzahl von weiden-reisern oder von schwartzen pappel-baum in einige feuchte örter setzte, von welchen man in 4 bis 5 jahren busch-holtz zu diesem ende haben könte. Da auch das einpflantzen dieser reiser wenig kosten machet, so kan einem lande, das der austrucknung benöthigt, nicht besser als durch diese methode geholfen werden, welches wegen des schlechten aufwandes jeder leicht ins werck richten kan. Die beste jahrs-zeit, dergleichen wasser-furchen zu machen, ist um Michaelis, ehe die starcken herbst-regen fallen; denn um diese zeit ist das land insgemein trucken, so, daß man die furchen tief genug machen kan. Wenn hingegen der boden naß ist, so fällt es schwer, etwas tief zu graben, weil, wo im boden eine öfnung ist, sich das wasser hinein ziehet. Wenn man diese wasser-furchen gemachet hat, und das wasser aus dem lande abgeleitet worden, so muß man alles rohr und schilf wegschaffen, an schicklichen orten auf haufen zusammen legen, und faulen lassen, so werden sie dem lande eine gute düngung geben. Auch soll man den boden umpflügen, um die wurtzeln des schädlichen unkrauts auszurotten, und wenn man ihn hernach ein jahr lang braache liegen läßt, und zwey- bis dreymal umpflüget, so wird das land dadurch viel verbessert. Das verfaulte rohr und schilf, so vom boden abgeräumet worden, soll man darüber ausbreiten, und hernach das gras darein säen, wodurch desselben wachsthum sehr befördert wird, so, daß es bald einen guten rasen machet.

Mord-brenner: Also heissen diejenigen, welche nicht nur aus einem privat-hasse feuer anlegen, ein haus oder mehrere dadurch einzuäschern, sondern neben dem sengen und brennen auch diebstal, raub und mord zu begehen trachten, dergleichen mord-brenner nun werden sonderlich zu krieges-zeiten von dem feinde ausgeschickt, dörfer, stätte und gegenden zu verheeren und zu verwüsten. Ob nun wol im kriege, wenn derselbe heftig, dem feinde erlaubet ist, allerhand mittel zu gebrauchen, seinem gegner zu schaden, verfolglich kan er auch durch feuer ihm abbruch thun; gleichwol aber ist doch gemeiniglich verboten, ohne wissen und willen des feld-herrens oder commandirenden generals mit feuer zu wüten, als welcher nur in seltenen fällen, ohne sonderbare erhebliche ursachen aber nicht erlaubt wird; sondern es werden meistens die brandschatzungen erhoben, und wird hernach denenjenigen orten, welche sie erleget, eine salve guarde gegeben. Ausser diesem aber werden solche frevelthaten des feuer-anlegens mit nachdrücklicher strafe geahndet. Wie wir denn unter den guten anstalten, welche in Chur-Sächsischen landen von zeit zu zeit sind gemacht worden, auch ein absonderlich geschärftes mandat wider diejenigen, welche feuer anlegen, vor einigen jahren im lande publicirt bekommen, in welchem nachdrückliche strafen solchen bösen und freveln menschen sind angedeutet worden.

Morgeln, morchen, murchen: Es ist dieses eine art von champignons oder erd-schwämmen, in der grösse einer welschen nuß, voller löcher, in form der bienen-häuslein, und die sich darinnen von den gemeinen champignons unterscheiden, als welche blätterig, und mit röhren versehen sind; der farbe nach sind sie weißlich, gelb, pfirsch-blüth, oder auch schwartz. Sie wachsen in wäldern, an den wurtzeln der bäume, und an feuchten orten, wo viel kräuter in menge beysammen wachsen, und diese art nennet man gemeiniglich ohren- oder stock-morgeln; die andere sorte aber ist spitzig-rund, heissen

sen daher spitz-morgeln. Man findet sie zu keiner Zeit des jahres ausser im May, wiewol hier zu lande zuweilen noch welche im herbste hin und wieder anzutreffen sind. Weil sie noch frisch und grüne, müssen sie wohl gereiniget werden, indem sich mancherley giftig ungezieffer darinnen aufhält. Sie sind zwar etwas unverdaulich; allein wenn sie mäßig genossen, und gut gewürtzt werden, sind sie der gesundheit nicht schädlich, noch dem magen beschwerlich, sonderlich die spitz-morgeln, denn diese haben an sich selber einen würtzhaften geschmack, daher auch die zu pulver gestossenen morgeln im winter zu denen potagen, hühnern, kalb- und lamm-fleisch, hechten u. s. w. nützlich gebrauchet werden, und die speisen wohlschmeckend machen. In den küchen brauchet man sie sowol frisch als gedörret in butter und gewürtz, bratet sie auch am spieß; wenn sie zuvor wohl abgewürtzet worden; sollen sie nun frisch zugerichtet werden, schneidet man ihnen erstlich unten die stiele ab, wäschet sie etliche mal rein aus, daß kein sand darinnen bleibe, thut hernach butter nebst den morgeln in eine casserole oder tiegel; schüttet ingwer oder pfeffer, muscaten-blüthe, fleisch-brühe und geriebene semmel daran, und läßt sie weich kochen. Will man sie mit sahne zurichten, so schneidet man solche gantz klein, schüttet sie in einen tiegel, giesset ein nösel sahne darauf, setzet es aufs kohl-feuer, würtzet es mit muscaten-blumen, ingwer oder pfeffer ab; hierauf schläget man ein paar eyer-dottern in ein töpfgen, lässet den rahm, wenn er kochet, daran lauffen, rühret aber fleißig, daß es nicht zusammen läuft; indessen legt man ein stück butter an die morgeln, damit sie sich ein wenig durchziehen, giesset hernach den abgerührten rahm wieder an dieselben, daß die brühe ein wenig dicke wird. Der frantzösische koch richtet sie also zu: Nachdem sie rein gewaschen, schneidet man sie länglicht, leget sie in braune butter oder fett, gehackte petersilie, und ander gewürtz; thut ein wenig gute brühe dazu, und lässet es auf gelindem feuer kochen. Wenn dieses geschehen, giesset man eine sausse von eyern und citronen-saft darüber. Dieselbe zu backen, verfähret man also: Man schneidet die morgeln in der länge von einander, und kochet sie mit guter brühe bey gelindem feuer. Wenn die brühe eingekochet ist, so werden sie mit mehl bestreuet, und im schmaltz gebacken; von der übrigen brühe wird eine sausse, mit saltz und muscaten-nuß gewürtzt, gemacht, thut dieselbe nebst dem saft vom hammel-fleisch unter die morgeln und richtet an. Ein ragout davon zu machen, geschiehet also: Wenn die morgeln in der länge geschnitten und vielmal gewaschen worden, läßt man sie austropfen, thut sie in eine casserole, mit etwas ausgeschmoltzenem speck, einem bündgen, und ein wenig gehackte petersilie, giesset saft oder jus vom kalbfleisch und schincken-essentz, von jedem gleich viel, daran, und lässet sie bey kleinem feuer kochen. Beym anrichten macht man sie mit einem coulis dicklich. Man pfleget es etwas säuerlich zu zu machen, und wenn es mit saltz und pfeffer wohl gewürtzet, so richtet man es als ein bey-essen an. Gefüllte morgeln werden also gemacht: Man nimmt die besten morgeln, die nicht gar zu groß sind, schneidet den stiel davon, wäschet den sand rein heraus. Machet darauf eine kleine fülle von der brust vom feder-vieh, ein wenig gekochten schincken, einigen championen, gehackter petersilie, und kleiner zwiebel, ein wenig aufgewellten speck, rinder-fett, dem gelben von 2 rohen eyern, und ein wenig in rahm geweichten semmel-krume, würtzet es mit saltz und pfeffer, hacket es zusammen, und stösset es im mörsel, füllet damit die morgeln von der seite des stiels. Alsdenn wird eine torten-pfanne oder silberne schüssel mit speck-streifen, und dünnen kalbfleisch-scheiben beleget, mit saltz, pfeffer, feinen kräutern, gewürtzen und zwiebel-scheiben, gewürtzet, die gefüllten morgeln ordentlich darauf neben einander geleget, würtzet sie oben und unten, bedecket sie mit speck- und kalbfleisch-scheiben, und lässet sie im ofen, oder unter einem deckel mit feuer, oben und unten gar werden; nachmals nimmt man sie heraus, und lässet sie auf einer schüssel wohl austropfen. Man thut schincken-essentz in eine andere schüssel, leget die morgeln ordentlich darüber, und richtet sie zum bey-gerichte warm an. Es werden die morgeln, wenn sie sauber gewaschen, wohl gesaltzen und gepfeffert, lässet man sie ohngefehr eine stunde stehen, alsdenn stecket man sie an kleine spieslein, daß ihrer etliche voll werden; hernach lege man sie auf den rost, betreufle sie wohl mit frischer butter, lasse sie aussen herum hart werden, jedoch am spiesse stecken; man legt sie also am spieß auf einander in eine warme schüssel, und decket eine andere warme darüber. Die morgeln sind an sich selber eine stärckende, und appetit machende artzeney, und geben übrigens denen speisen einen überaus angenehmen geschmack. Es giebt noch eine art morgeln, die man zum unterscheid erd-morgeln nennet, und eben wie die vorbeschriebenen zubereitet werden. In Italien werden sie häufig, und bisweilen in der grösse eines quitten-apfels gefunden; die Italiäner heissen sie Tartoflen, siehe dieses wort.

Morgen, ost: Heisset auch diejenige von denen vier haupt-gegenden der welt, wo die sonne aufgehet, und welche, wenn wir das gesicht nach norden oder mitternacht zukehren, uns just zur rechten hand lieget.

Morgen-acker: Das maas derer äcker ist, wie bekannt, an denen meisten orten unterschieden. Denn vor uralten zeiten demonstrirten die alten Deutschen ihren käufern die fluhren ad oculum, und war niemand auf eine so sorgfältige ausmessung, wie bey denen Römern, oder wie in neuern zeiten geschehen, bedacht. Die art und weise, einem das feld ad oculum zu demonstriren, war, daß man ihm die tage-wercke, oder so genannten morgen anzeigte, wie viel nemlich an einem tage vom frühen morgen an bis in die nacht mit einem geschirre bestellet werden könte. Zwantzig, vier und zwantzig, dreyßig und mehr solcher stücken feldes und tagewercke, nemlich so viel als zur nahrung des schlechtesten bauers nöthig war, nennete man eine hube oder hufe. Weil nun nach beschaffenheit des bodens derer inwohner und übrigen umstände, an diesem orte zu einem dergleichen tage-wercke ein grösserer oder kleinerer platz erfordert wurde, als an einem andern ort, so geschahe es, daß die morgen und hufen aller orten nicht gleich groß waren, und weil fast an allen orten nachhero vor nöthig erachtet wurde, um derer besorglichen streitigkeiten willen, zu einem morgen und einer hufe ein lege publica determinirtes maas zu setzen, diese gesetze aber nicht von einem eintzigen, sondern von vielen beherrschern gegeben wurden; hiernächst weil die vulgairen ohngefehr abtheilungen das fundament zu solchen determinirten maassen seyn mußten, indem man die grösse derer indeterminirten hufen und morgen auf etwas gewisses setzte, und insgemein das mittel erwählete; so entstund fast in allen ländern, ja beynahe in allen städten eine beständige ungleichheit des feldmaasses, welche ungleichheit auch bis auf unsere zeiten fortgepflantzet worden. Ein morgen aber oder tage-werck, sonst ein acker genannt, hält hier zu lande 300 quadrat-ruthen; eine hufe hält 30 morgen, und eine quadrat-ruthe, wenn die elle zu 24 zoll gerechnet wird, hält in sich 33124 quadrat-zoll, deren quadrat-wurtzel, oder welches allhier einerley ist, deren längen-ruthe abermals 182 zoll, d. i. 7 und eine halbe leipziger elle und 2 zoll beträget. Hierbey ist aber zu beobachten, wie nicht alle äcker ein gleichseitiges aus 300 quadrat-ruthen bestehendes vier-eck vorstellen müssen, auch die frucht- und unfruchtbarkeit des bodens eine ungleichheit des feld-maasses nach denen erb-registern und steuer-catastris zu tage leget, und manches guth, wie diese besagen, von 4 hufen kleiner ist, als ein anderes, das nach 2 hufen in beschwerung angesetzet ist.

Morgen-gabe: Ist dasjenige geschencke, so ein neuer ehemann seiner ehefrauen am andern hochzeit-tage machet. Es geschiehet solches zu einem zeichen, daß die ehe würcklich vollzogen worden, und die frau nunmehro nach beschrittenem ehe-bette in alle ihre rechte würcklich eingetreten: und nicht, wie einige fälschlich meinen, zur vergeltung der verlohrnen jungferschaft oder des ersten beyschlafs. Die frau erlanget darüber sogleich das volle eigenthum, und ist der ursprung davon in denen ältesten gewohnheiten der Deutschen zu suchen, da der mann von der frau keine mit-gift erhielt, sondern ihr vielmehr selbst was gewisses ausmachen mußte, wovon sie nach seinem tode leben konte. Das bekam sie aber allerst nach seinem absterben. Hingegen schenckte er ihr auch sogleich nach beschrittenen ehe-bette etwas, zum zeichen der vollzogenen ehe, und das wurde alsobald ihr eigenthum. Es nennen es auch einige morgen-gnad, welches aber falsch ist. Sie heißt conventionalis, weil sie auf den freyen willen des mannes ankommt, und nicht gefordert werden kan, als wenn sie versprochen worden. Wenn eine ehe so geschlossen wird, daß die frau und ihre kinder weder den namen und stand des mannes erlangen, noch in dessen beweg- oder unbeweglichen güthern, wie sonst andere wittwen und kinder, succediren, sondern mit demjenigen, was ihnen in dem ehe-vergleiche ausgesetzet worden, schlechterdings zufrieden seyn müssen; so heisset dieses ein matrimonium ad morgengabam, oder morgingabicam scilicet conventionem, woraus man nachgehends morganaticam gemachet, welches aber auch falsch. Solche ehen werden gemeiniglich geschlossen, wenn ein fürst oder andere standes-person den kindern erster ehe, oder auch den agnaten die erbschaft nicht entziehen noch vermindern, und doch auch nicht gern ausser der ehe leben will, und zwar meistens mit einer person von weit geringern und wol gar bürgerlichen stande, die aber selbst was im vermögen hat, welchen stand sie auch mit ihren kindern behält, oder, wenn auch eine standes-erhöhung dabey mit vorkommt, so erlangen sie doch nicht denjenigen, den der mann oder vater hat. Sonst aber ist diese ehe allerdings eine wahre, rechte und gesetzmäßige ehe, daher sie auch mit den gewöhnlichen solennitäten der priesterlichen einsegnung u. s. w.

voll-

vollzogen wird, und die daraus erzeugten kinder für recht und ehrlich gebohren gehalten werden müssen.

Morgen-gabe (adeliche): Diese wird etwas uneigentlich also genennet, weil die frau sie nicht eher, als nach dem tode ihres mannes, bekommt. Adelich heißt sie, weil nur die wittwen derer von adel solche fordern können, sie mögen übrigens auch selbst von adelicher geburt seyn oder nicht. Auch wird sie legalis genennet, weil sie in denen gesetzen verordnet und also geleistet werden muß, wenn sie gleich nicht versprochen worden. Es gehöret aber zur adelichen morgen-gabe, nach sachsen-recht, alle unbeseilte (d.i. noch nicht in zug gespannte) stutten oder mutter-pferde, alles feldgänge vieh, (d.i. das vor den hirten getrieben wird) weiblichen geschlechts, als kühe, kälber, schaafe, ziegen, schweine; zimmer oder gezimmert, (das ist, alles zu einem gebäude abgebundene bau-holtz, welches aber noch nicht gerichtet, oder doch noch nicht gekleidet worden), und gezäunet, (d. i. zaunstecken, und dergleichen). Ingleichen alles junge vieh, welches nach des mannes tod binnen den dreyßigsten fällt, wenn es auch gleich männlichen geschlechts ist. Man muß sich hierbey in acht nehmen, daß man diese adeliche morgen-gabe nicht mit der adelichen grade, eingeschneitel und dem muß-theil vermenget, welche hierbey nachzusehen.

Morgen-stern, siehe Bocks-bart.

Morgen- und abend-röthe: Sind meteora emphatica, das ist, scheinende luft-begebenheiten, und zeiget sich das erste vor der sonnen aufgang, das andere aber, wenn die sonne wieder unter den horizont oder gesicht-creyß kommen ist. Auf jene folget mehrentheils regen oder wind, auf diese aber kommt gemeiniglich gute witterung. Warum aber solches also geschiehet, können wir aus des berühmten medici Herrn Doct. Börners gelehrten physicalischen wercke pag. 309 edit. 1742 §. 265 gründlich berichtet werden, wohin also der leser verwiesen wird, aus welchem nützlichen buches eilften capit. auch von andern luft-begebenheiten hinlängliche nachricht zu erlangen.

Morillon: Sind carmesin-rothe und weisse negelein, mit grossen bunten zertheilten flecken, die sich wol über ihre blätter hinauf ziehen. Die morillon magnifique ist blutroth auf milch-weiß, aber nicht gar breit, auch nicht groß gesprenget, jedoch mit sehr runden und wohl vertheilten flecken, und hat nicht übrig viel blätter. Die schönsten von diesen blumen werden zu Ryssel und Amiens angetroffen.

Morsellen: Sind entweder haupt- und magen-stärckende, oder purgierende und abführende confecturen, oder vielmehr artzeneyen. Zu deren verfertigung wird der zucker so lange gekochet, bis daß er, wenn man zur probe davon ein wenig auf zinn oder einen kalten stein giesset, bald hart wird. Wenn nun der zucker gehörig präpariret, mischet man, nachdem er vom feuer abgehoben, und nicht mehr recht heiß, auch vorher noch einmal umgerühret worden, gepülverte blumen, gewürtz-conserven, condituren und dergleichen darunter, und nachdem es wohl unter einander gemenget, giesset man es, weil solches noch fließig, auf eine kupferne oder steinerne blatte, damit alles erkalte, und schneidet sodenn täflein nach gefallen. Des zuckers wird, nachdem die sachen, so darzu kommen, starck, oder unangenehm am geschmack, 6 auch 8 mal so viel mehr, zu denen purgierenden morsellen aber wird statt des zuckers allein manna, jedoch nach gutbefinden, darzu genommen.

Mortadellen, siehe Bolognesische würste.

Mortifications-schein: Ist eine schrift, wodurch eine verlohrne schriftliche obligation oder anderes document ungültig gemachet und gleichsam getödtet wird.

Moscovade-zucker: Heißt der graue zucker, welcher gleichsam das fundament ist, und diejenige materie, aus welcher alle sorten des zuckers bereitet werden. Es kömmt in fässern aus den zucker-insuln, und muß weißlicht, grau, trucken und nicht fett oder schmiericht seyn, auch so wenig, als möglich, brandicht riechen.

Moscovische oder moscovitische handlung: Ist sehr ansehnlich, zumal nachdem Petersburg nunmehro zu einer reellen handels-stadt gemachet werden. Es kommen aber aus Moscau allerhand kostbare peltzereyen als: Zobeln, weisse und schwartze füchse, marder, hermelinen, luchse, haasen- bären- und wilde pferde-felle; it. allerhand rohes und bereitetes leder, und unter diesen die so bekannte und beliebte rothe juchten; ferner rohe persianische seide und türckisches garn, eingesaltzen fleisch, fisch-thran, butter, honig, pot-asche, wachs, pech, holtz zu häusern und schif-gebäuen; it. klapp-holtz, theer, lichte, talch, flachs, hanf, auch das bekannte adams-holtz, welches schwartz von farbe, und in der härte sich einem steine gleichet.

Most: Also nennet man den süssen wein, der noch nicht gegohren hat. Man nimmt ihn aus dem bottig, ehe die trestern zur presse geschaffet werden. Wenn man ihn auf die fässer füllet, muß man selbige nicht gar

gar voll machen, sondern noch ein gut theil leer lassen, damit der most desto bessern raum habe, darinn zu gähren, und den schaum auszuwerfen. Doch soll man nichts desto weniger die fässer, bis so lange sie keinen schaum mehr geben wollen, nach und nach zufüllen. Unter dem gähren darf man den spund nicht zuschlagen, sondern das loch nur mit einem stein, oder von heu gemachten wische zudecken, wenn aber der wein nicht mehr gähren will, kan man den spund zuschlagen. Im währenden gähren soll man die wein-fässer mit dem most irgendwo an die luft, doch an einen verdeckten ort, unter einen schuppen, oder in eine besondere scheune, legen, und nicht so gleich in die keller bringen lassen, es sey denn, daß er zuvor gantz ausgewütet habe. Wo ein starcker wein-bau ist, hat man lange grosse lederne schläuche, die an dem einen ende eine enge von holtz oder blech gemachte röhre haben, die sich just in das spund-loch schicket, oder wenigstens in einen trichter eingelassen werden kan. Dieses ende wird durch ein keller-fenster hinab in den keller gelassen, das andere aber, welches mit einem weiten hals versehen, hält man unter das hauffen im hofe oder auf der gassen stehende faß, und lässet also den most durch den schlauch hinab in die im keller liegende fässer laufen; wenn ein faß voll ist, nimmt man nur den untern theil des schlauches, und stecket ihn weiter in ein leeres faß. Der most ist zwar lieblich zu geniessen, hat aber, wenn er von seiner unreinigkeit durch die gährung noch nicht geschieden, allerhand schädliche wirckungen, massen er die leber, miltz- und krös-adern verstopfet, blähungen machet, und den nieren-stein verursachet. Wenn man in Franckreich das gantze jahr durch most haben will, thut man die beeren, ehe sie gekeltert worden, denselben tag in eine inn- und auswendig gepichte tonne, und zwar nur halb voll, decket den deckel drüber, und bekleistert ihn allenthalben wohl; denn wird der most seine gröste süßigkeit lange zeit behalten. Er hält sich aber noch länger, wenn man ein klein gefäß mit einem fell fest umwickelt, und in einem brunnen 30 tage lang liegen lässet; denn so lange er nicht gegohren hat, bleibet er beständig most, wie auch, wenn man die beeren gelinde zerdrückt, der most, so heraus kömmt, eben so dauerhaft ist, als vorbesagter. Einige thun den most in ein ungepichtes faß, thun alexandrinisches nitrum dazu, und legen es an einen schattigten ort. Will man wissen, ob wasser unter dem most gemischet sey, so darf man nur grüne holtz-birn hinein werfen; gehen sie zu grunde, ist es eine gewisse anzeige, daß wasser darunter sey. Wenn man einen schlechten land-wein recht starck und gut machen will, muß man die edelsten und reifsten arten allein pressen, hernach den most, wenn er ein wenig ausser denen fässern vergohren hat, in sehr wohl mit eisernen rincken verwahrte starcke fässer füllen, solche aber oben mit einem starcken spund verwahren, und darauf eine stütze, die zwischen das faß und keller-decke getrieben wird, setzen, und solchergestalt den most unter sich gähren lassen; hernach aber den wein abziehen, und mit gehörigen einschlag auf wein-fässer füllen, solches abziehen, auch das erste und andere jahr etliche mal wiederholen, so bekömmt man einen edlen und starcken wein. Soll der most bald lauter werden, nimmt man eine gute handvoll saltz, thut es in eine saubere pfanne, hält sie übers feuer, macht das saltz heiß, rührt es wohl, und wirft es in ein fuderig faß most, das anhebt zu gähren, füllet das faß vollend an, daß es überläuft, so wird der wein in zwölf tagen lauter und rein. Wenn der most zu gähren beginnet, soll man meerrettig-saamen darein thun, so verkehrt sich der wein nicht, sondern bekömmt einen guten geruch und geschmack. Die gährung des mostes zu verhindern, oder verhaltenen most zu machen, soll man ein stück speck in einem reinen säcklein in das faß hängen, und das spund-loch wohl verwahren, daß nur ein kleines loch zur lüftung bleibe; oder man thut eine handvoll senf-mehl in ein faß, und rühret es mit einem stecken wohl unter einander, so bleibet der most ebenfalls süß. Wer gesottenen most haben will, der zum kochen und andern dingen das gantze jahr über kan gebrauchet werden, der soll auserlesene gute und wohlreife trauben etliche tage auf flechten oder dörr-horden an der sonnen stehen lassen, des nachts aber wieder in ein gemach stellen, damit sie weder thau noch reif weiter berühre, hernach solche in einer bütte oder zuber mit stempeln zerstossen, den lautersten und kläresten most oben abschöpfen, in einen kupfernen kessel thun, und solches über ein helles; nicht viel rauchendes feuer setzen, hierauf, wenn der dritte theil davon eingesotten, das übrige in ein höltzernes gefässe giessen, und wenn es abgekühlet, sodenn auf ein sauberes fäßlein füllen, dasselbe zuspinden, und in einen frischen keller legen. So lange dieser most siedet, muß man ihn rein abschäumen, und wenn man ihn vom feuer nimmt, mit grossen höltzernen löffeln wohl umrühren; läßt man ihn gar bis auf die helfte einsieden, wird er desto süsser. In dergleichen gesottenen moste können allerley obst, als quitten, birn, pfirschen, apricosen, mispeln, pflaumen, und andere garten-früchte,

früchte, als zucker-rüben, pastinack, cicori, scorzoner und dergleichen eingemachet werden.

Most vom obst: Von zubereitung dergleichen mostes ist bey dem artickel: Aepfel-most, schon vieles erwehnet worden; allein man kan folgendes als eine zugabe, weil es doch in der haushaltung nützlich anzuwenden ist, hinzufügen. Einige pflegen allerley früchte, an statt des zuckers, in most einzumachen. Sie nehmen etwa fünf theile most, nachdem sie viel oder wenig candiren wollen, und setzen selbige in einem kessel oder in einer grossen pfanne über das feuer, lassen den most auf ein drittel einsieden, damit er dicke genug werde, die frucht zu candiren, um selbige vor dem verderben zu bewahren. Wenn nun die frucht geschälet, so lassen sie selbige darauf wohl abtropfen, daß sie recht trucken, und ohne alle feuchtigkeit sey, werfen solche in most, schäumen sie fleißig ab, und lassen solche so lange sieden, bis der sirup dicke wird, welches daran zu erkennen, wenn die tropfen, die man auf den teller fallen läßt, wie rubinen darauf bleiben, und sich nicht bewegen, wenn der teller geschüttelt wird. In Franckreich pflegt man es also zu machen, hier zu lande aber will das candiren mit dem most keine rechte art haben, es müßte denn der most ausserordentlich süsse seyn. In Engeland und anderswo, da sie den cider starck haben, wird auch vieles darinnen eingemachet. In Deutschland aber, da man mehr auf die menage bedacht ist, erwehlet man dafür den honig, welcher sich sonderlich zu dem einmachen der welschen nüsse wohl schicket: Man läutert und schäumet ihn, wie den zucker. Indessen ist doch gewiß, daß die in honig zubereiteten früchte nicht so angenehm, als die in zucker gesottenen, sind. Dieses aus den äpfeln zubereitete getrăncke, welches eigentlich cider genennet wird, bekömmt durch die gährung gantz und gar einen wein-geschmack, und rauschet beynahe noch mehr als der wein. Er wird aber auf folgende weise gemacht: Man nimmt recht reife und saftige äpfel, die schon eine gute weile gelegen, stösset sie klein, und thut sie unter die presse, der saft, wenn er fermentiret, giebt einen herrlichen cider ab. Man macht einen schlechten cider, wenn man den äpfel-saft in wasser fermentiren läßt, ist auch bey weitem nicht so starck, als der erstere, und der von süssen und guten äpfeln verfertigte, besser und angenehmer, als der von sauren und herben. So bald er von der presse kommt, gleichet er dem neuen wein, seine flüchtigen und spirituösen theile sind noch beständig mit den groben und tartarischen theilen vereiniget: Daher ist er auch nicht so leicht zu verdauen, verursachet bauch-flüsse, die bisweilen zur rothen ruhr ausschlagen; nachdem er aber vergohren, und eine wein-süßigkeit überkommen, ist er gar gesund, und des menschen natur zuträglich. Wird er aber gar zu alt, so bekömmt er eine säure, die dem menschlichen leibe eine schärfe verursachet, und der brust und magen schädlich ist. Aus den birnen wird ebenfalls ein guter most verfertiget, hält sich aber nicht so lange, als der cider; denn dieser, wenn man recht damit umzugehen weiß, hält sich wol 1, 2 bis 3 jahr, der von birnen aber nicht über 6 monate. In der Pfaltz und dessen nachbarschaft kochet man den schon auf fässern gefüllten birn-most in den kellern auf diese weise: In der mitte des kellers wird ein starckes feuer gemacht, und die fässer in einem kreis umher geleget. Derjenige, welcher die aufsicht darüber hat, muß allezeit einen strick um den leib gebunden, und einen gefährten bey sich haben, daß wenn der wärter von der starcken ausdünstung, wie leicht geschiehet, umfallen solte, er ihn bey dem stricke so gleich zu sich ziehen kan. Dieses nun giebt ein sehr delicates geträncke. Es wird auch von dem guten birn-saft ein saft gesotten, der sich, in mangel des honigs, zu etlichen speisen gut brauchen lässet; und wenn man ihn auf brod oder semmel streichet, nicht unangenehm zu essen ist. Es kan auch aus wasser most gemacht werden, und zwar also: Man nimmt die trebern, wovon der gute most gepresset worden, thut sie in eine saubere kufe oder zuber, giesset rein brunnen-wasser daran, so viel, daß es sich gleichsam als ein ziemlich dünner brey umrühren lässet; solches muß 3 bis 4 tage wohl zugedeckt stehen, aber täglich fleißig umgerühret werden; alsdenn wird solcher ausgepresset, gleich dem vorigen, in fässer gethan, darinnen man ihn verjähren lässet, das ist ein tranck für das gesinde und tagelöhner. Es könten vermuthlich auch noch aus verschiedenen andern früchten dergleichen säfte gemachet werden, welches aber auf versuche und etwas nachdencken ankömmt.

Mosterd, siehe Senf.

Motten: Was vor unsäglichen schaden dieses ungeziefer an peltz-werck, kleidern, und andern wöllenen zeugen auszurichten vermögend ist, solches zeiget die tägliche erfahrung; und wo es einmal eingenistet, fället es schwer, sie auszurotten, so viel mittel auch davor gebrauchet werden. Die sichersten sind, daß man im Martio bey schönem und hellem wetter dieses geräthe in freyer luft wohl ausklopfet, und hernach fette kieferne spăne oder juchtene riemen hin und wieder zwischen die kleider legt. Wiewol eini-

ge auch gut befunden, daß man beständig campfer oder wein-rauten, oder auch die langen spiegel-federn von den pfauen zwischen dem geräthe liegen habe; wie denn auch wermuth, ingleichen ziebeth in die kleider-schräncke und kisten gelegt, alles ungeziefer gewiß vertreiben soll. Etliche streuen pfeffer oder lorbeer-mehl, oder gepülverte citronen-schaalen, oder auch lorbeer-blätter zwischen das peltz- oder rauch-werck, welches gut befunden worden. Noch gewisser aber ist es, wenn man lorbeer, coriander, citronen- und pomerantzen-schaalen, unter geschnittenem toback mischet, und schmauchet, und den rauch davon in die kleider und peltz-werck gehen lässet, oder das weisse zeug, womit solches eingewickelt, wohl beräuchert, welches auch verwehret, daß keine schaben noch motten darein kommen. Wenn man campher mit lein-saamen oder pfeffer-körner in ein leinen tüchlein bindet, und hin und wieder zu den kleidern legt, daß der geruch davon durchaus gespüret wird, so wird man keine schaben mercken. Oder: Man nimmt saubere schachteln, bohret selbige überall voll löcher, thut frische citronen darein, und stellet solche schachteln in den kleider-schranck, so kommen keine schaben hinein. Oder: Man nimmt gedörrtes nuß-laub, hopfen und kräuse-müntze, und leget es zwischen die kleider. Oder: Man nimmt baldrian-wurtzel und wermuth, item wein-rauten, fahren- und wurm-kraut, oder späne von cypressen-holtz in die kleider-schräncke gelegt, vertreibt dieses ungeziefer. Oder: Man hält die peltze und kleider über angezündeten schwefel, so fallen sie heraus. Lorbeer-blätter zwischen bücher und kleider geleget, ist auch gut.

Motten: Ausser jetztgedachten, so man den wolf zu nennen pfleget, sind auch die motten in denen bienen-stöcken ein sehr schädliches ungeziefer. Sie bespinnen anfänglich, in gestalt grosser maden oder raupen, das honig-gewürcke, und verwandeln sich nachgehends in lange geflügelte zweyfalter oder molcken-diebe, welche die bienen vertreiben, und den honig aus denen stöcken verzehren. Diese bösen und schadhaften gäste nun zu vertreiben, ist das nöthigste mittel, daß man die bienen-stöcke fein sauber halte, denen bienen auf einmal nicht zu viel honig nehme, als wovon sie verdrossen und matt werden, auch ihnen das bienen-pulver gebe, so werden die bienen im stand gesetzet seyn, sich dieser ihrer feinde selbst zu entledigen. Man kan sie auch leicht mit rauch vertreiben. Oder: Man nimmt einen eisernen drath, ohngefehr 2 spannen lang, machet ihn an einem ende glatt und scharf, und beuget ihn krumm, wie einen krätzer, am andern ende aber machet man ihn spitzig, wie einen pfriemen, und beuget ihn daselbst auch krumm; vermittelst dieses instruments kan man alle motten ausziehen und todt machen. Dieses muß zum öftern geschehen. Im fall aber diese würmer aus dem ledigen roos in das honig-gewürcke gerathen wären, so muß man sie rund umher ausschneiden, damit sie auch allda sich nicht vermehren mögen. Findet man im frühling leeres, sonderlich aber schwartzes roos in denen stöcken, muß man solches mit fleiß heraus brechen, und dem ungeziefer dadurch die gelegenheit zu ihrem aufenthalt benehmen. Wenn man bey den bienen bienenfalter verspüret, muß man des abends beym dunckeln ein brennendes licht vor die stöcke setzen, so werden sie haufen-weise herum flattern, und die flügel verbrennen. Ihre zeugung geschiehet auf mancherley weise: Denn die bienen tragen den saamen zu solchem ungeziefer im frühling von denen auf den bäumen befindlichen raupen-nestern, wenn sich der honig-thau darauf geleget, selbst in ihre stöcke. Sie wachsen auch von selbst unten in denen stöcken in dem gemülbe, das denen bienen entfallen; sie wachsen endlich auch in dem alten schwartzen verdorbenen roos oder gewircke, wenn die brüten nicht fleißig und oft und zu rechter zeit davon gereiniget werden.

Motten-kraut, schaben-kraut: Hat gemeiniglich gelbe oder weisse wohlriechende blumen; denn die purpur- und rosen-farbene sind nicht so gemein. Sie lieben einen truckenen, schlechten, sandigten boden, und werden am besten durch den saamen vermehret. Sie dauren nicht länger als 2 jahr, manchmal auch nur eines.

Mousches: Werden diejenigen schwartzen taffetenen flecklein oder pflästerlein, auf allerley forme ausgeschnitten, genennet, womit das frauenzimmer das gesichte zu bekleben pfleget.

Mousselin: Ist ein zartes aus weisser sehr klarer baumwolle verfertigtes leichtes gewebe, dessen sich das frauenzimmer zu verschiedenen putz bedienet, als zu hals-tüchern, schürtzen, engageanten, hälsgen, ermeln u. s. w.

Moxa: Diese ist ein braunes und wie wolle gestaltes werck, welches zu ende des vorigen seculi aus Ost-Indien gebracht, und wider das podagra, als ein brenn-mittel gebrauchet und sehr gerühmet worden. Denn wir wissen, daß die alten medici, als Hippocrates und andere, mit angezündetem flachs ein brennen, wo es nöthig befunden worden, angestellet, da hingegen die Indianer ihre moxa, welche nichts anders zu seyn scheinet, als ein wollichtes wesen,

so von einer art beyfusses ihren ursprung hat, hierzu gebrauchet. Ja man sagt, es hiesse moxa bey den Indianern eben beyfuß. Weil aber solches bey uns Europäern denjenigen effect nicht geleistet, welchen es in China und Japan erweisen mag, gestalt dieser lande einwohner das brennen mit der moxa, nebst dem nadel-stechen, starck in gewohnheit haben, und durch diese beyden mittel die meisten kranckheiten curiren; so ist es auch ziemlich wieder in vergessenheit kommen. Andere sagen, man könne mit unserer deutschen moxa, das ist, dem abgeschabten von beyfuß-stengeln, eben dasjenige ausrichten, was mit der indianischen moxa zu bewircken wäre.

Mudde: Ist ein gewicht, wornach das saltz in Portugall gemeiniglich verkaufet wird. In Amsterdam beträgt es drey scheffel, oder vier kleine schepelen, oder zwey halsters. Zu Gent hat der scheffel sechs säcke, der sack zwey halster, der halster zwey quarten. Zu Brügge nennet man diesen scheffel hoet, und theilet ihn in vier kleine scheffel, den kleinen scheffel in vier viertel, ein viertel in zwey spinten. Zu Ypern machen zwölf rasier einen scheffel.

Muff: Ist ein rund gewölbter hohler überzug, worein manns- und weibs-personen, insonderheit aber das frauenzimmer, winters zeit über, die hände zu stecken pfleget, wird auf allerhand art verfertiget, als: Aus zobel, hermelin, marter, iltis, federn, flohr, schwartzen crep, tuch, sammet, plüsch, tripp-sammet, frantzen u. d. g.

Muff-band: Ist eine schleife von allerhand breiten bande, so die manns-personen in den muff zu knüpffen pflegen; oder gar an ein breites über die schultern herabhängendes band selbigen zu knüpfen gewohnet sind.

Muges: Sind fische mit einem grossen kopfe, die sich in der see, theils orten auch in flüssen aufhalten. Sie werden geschuppet, hin und wieder eingeschnitten, mit butter gestrichen, und auf dem rost gebraten. Hierzu kömmt eine sausse von citronen-schaalen, capern, pfeffer, muscaten-nuß, saltz, butter, mehl und pomerantzen-saft, oder in dessen ermangelung wein-eßig. Man kan sie auch in butter backen, oder in pasteten schlagen.

Muhme: Nennet man insgemein diejenige weibsperson, welcher in einer haushaltung die aufsicht und verpflegung der kleinen unerzogenen kinder anvertrauet wird.

Mücke, lat. *mulex*: Wird zu denen insectis, welche flügel und stachel haben, gezählet, deren giebt es vielerley sorten, als: Die mücken oder schnacken von mancherley art, welchen noch beyzusetzen einige americanische mücken; die fliegende ameisen, roß-mücken, die fliegende pferde-laus rc. Dieses ungeziefer hat statt der zunge einen subtilen stachel im maule, womit es sowol denen menschen, als dem vieh, das blut aussaget, und diese auf das empfindlichste sticht, worauf an denenjenigen orten, wohin es gestochen hat, jucken mit einiger geschwulst erfolget; der gestalt und grösse nach sind sie unterschiedlich, halten sich gerne an feuchten orten auf, daher auch geglaubet wird, daß ihr saame allda befindlich, der durch die hitze der sonne belebet wird. Wermuth oder kümmel in wein oder eßig gesotten, und sich damit gewaschen, bewahret vor das stechen der mücken. Mit wachholder-holtz und beeren, wermuth und alant-wurtzel die zimmer und gemächer geräuchert, tödtet die mücken, und was davon nicht stirbt, flieget zu den fenstern und thüren hinaus, wenn diese geöfnet werden. Wer ins bette um und neben sich grüne hanf-stengel hänget, der bleibet von mücken unangetastet. Von einer handvoll knoblauch und so viel schaafen-unschlitt eine salbe gemacht, und die pferde damit geschmieret, bewahret diese vor das mücken- fliegen- und brehmen-stechen; fürniß und wild-katzen-schmaltz, eines so viel als das andere durch einander gemenget, auf das strich- oder putztuch gethan, und die pferde fleißig damit geputzet, ist gleichfalls ein mittel, daß die mücken die pferde nicht stechen; ingleichen gepreßter saft aus denen grossen kürbis-blättern. Wenn des abends die mücken häufig beysammen gleichsam kugel-rund herum fliegen, und besonders auf der erden, bedeutet des folgenden tages schön wetter.

Mücken: Heissen einige auch das instrument, womit in dem fasse die wein-beere von den kämmen abgerissen werden, damit man diese letzten gantz alleine auspressen kan.

Müdigkeit: Dieses übel machet sowol menschen, als vieh, zu denen verrichtungen und arbeiten untüchtig, die jedes seiner art nach zu besorgen hat, oder darzu angetrieben wird. Ist der mensch von starcker bewegung oder gehen müde und entkräftet worden, so wird fuß und hand gleichsam gelähmet, laß und unvermögend, etwas zu verrichten, mithin ist nöthig, das kraut odermennig, es sey dürre oder grün, ingleichen das kraut bachmüntze, im wasser oder lauge zu sieden, und die füsse darinne zu baden, wie denn alle fuß-bäder von kräutern und seiffen gefertiget, diesfalls ihren guten effect thun. Ein ächter spiritus vini stärcket die nerven, und vertreibet die müdigkeit, und wenn ein zu fusse reisender die füsse nur starck mit unschlitt schmieret, werden solche nicht

nicht müde, vielweniger wund werden, oder blasen bekommen.

Müdigkeit der pferde: Ist demnach auch ein beschwerlicher zustand, welcher diesem vieh entweder durch langwierige starcke reisen, oder muthwilliges jagen und rennen, zugezogen wird. Solchen abgematteten pferden muß man abends die schenckel mit warmen bier, darinnen butter und saltz zergangen ist, waschen, oder mit unter einander gesottenen eßig, hopfen und bier wohl bähen, oder auch saltz in einer pfanne rösten, und, wenn es heiß, dem pferde in die hüfe thun, über solche aber zugleich truckenen roßkoth schlagen, und, damit nichts heraus falle, wohl verwahren. Wenn ein pferd sehr müde ist, soll man ein paar hände voll saltz in einer gelte mit frischen wasser wohl durch einander rühren, dem pferde abends die schenckel starck damit reiben, und es also über nacht stehen lassen; des morgens aber eine handvoll odermennige in halb wein und halb wasser sieden; und damit, so warm man es an den händen erleiden kan, das roß gegen die haare reiben, alsdenn denselben tag stille stehen lassen, wodurch es gewiß wieder zurechte gebracht wird. Eine menge tannenzapfen und wein in einem grossen topf gesotten, denen müden pferden sowol die schenckel, als gantzen bauch, brust und geschröte damit gewaschen; ferner, solche in ein fluß-wasser geführet, und sie eine zeitlang gegen den strohm stehen lassen, ist sehr dienlich. Insonderheit sollen solche müde pferde bohnen-mehl im futter zu fressen, und weitzen-kleyen, unter das trincken gerührt, bekommen, ja aber mit aderlassen verschonet bleiben, als welches ihnen höchst schädlich ist. Manche waschen dergleichen pferde mit wasser, darinnen haser-stroh gesotten worden, binden ihnen zugleich das warme haferstroh um die beine, und geben ihnen eisen-kraut, beyfuß, kletten-wurtzel, eber-würtz, wegwarten rc. unter dem futter zu fressen; oder, reiben ihnen alle vier schenckel wohl mit stroh, nehmen baum-öhl und wein, das sie mit flacher hand dahinein streichen, machen zum ruhen eine gute streu, das gewiß die müdigkeit vertreibet. Wenn ein pferd auf der reise nicht müde werden soll, muß man ihm täglich abends und morgens eine gute handvoll wegwart-wurtzel zu fressen geben; oder, die wurtzel von eisen-kraut ins gebiß binden, davon es feuchtigkeit erhält und lustig wird. Terpentin, guten alten schmeer und hirsch-unschlitt, von einem so viel, als dem andern, einen dritten theil grünspan und honig zur ziemlich dicken salbe übern feuer gemacht, des abends denen pferden die hüfe wohl ausgeräumet, und solche salbe eingeschlagen, bewahret vor der müdigkeit. Von 3 loth meister-wurtzel, soviel eber-wurtzel, angelica, bibenell, florentinische veil-wurtz, hasel-misteln, eichen- und birn-baum-misteln, jedem 2 loth, 3 loth hirsch-klauen, 6 loth gebrannten hirsch-horn, 1 loth zittwer, 1 loth galgant, ein viertel pfund fönum gräcum, ein pulver gemacht, und auf der reise einem pferde täglich 1 bis 2 löffel voll eingegeben, conserviret die pferde. Wer mit seinen pferden beständig auf der reise seyn muß, der gebe denenselben wöchentlich ein halbes loth antimonium crudum, (spießglas) oder ein quentlein crocum metallorum, welcher aus gutem spießglas und gereinigtem salpeter bereitet wird, mit saltz vermischt, zu fressen, und lasse ihnen eßig und kühe-koth, oder alten schmeer, knoblauch und saltz, unter einander gemischt, fleißig, doch auch nicht gar zu oft einschlagen, und sie auf der reise des abends nicht ins wasser reiten, sondern die füsse fein trucken mit stroh oder einem wüllenen tuche abreiben.

Müffgen: Sind kleine länglicht zusammen genähete müffe, forne her mit einer klappe, oder auch gantz platt, innwendig rauh gefüttert, und um und um mit zobel-spitzen bestossen, insgemein von brocad oder sammet überzogen, bisweilen auch gestickt; sie werden von dem frauenzimmer über die hände gestreifelt.

Mühle: Es ist dieses eine sehr alte mechanische erfindung, da vermittelst verschiedener räder und getriebe, und durch eine äusserlich angebrachte gewalt, diese maschine in gang und bewegung gebracht, und dadurch eine sonst mühsame und beschwerliche arbeit leicht und geschwinde verrichtet wird. Ihrem gebrauch nach ist sie in korn- geträyde- oder mahlmühle, stampf- öhl- schneide- walck- papier- lohhammer- bohr- polir- schleif- gewürtz- pulver- und dresch-mühle, unterschieden. Der kraft nach aber, wodurch die bewegung geschiehet, wird sie eine wind- wasser- roß- oder hand-mühle genennet. Die wassermühlen sind entweder oberschlächtig, da nemlich das wasser oben aufs rad fällt, oder unterschlächtig, da es das mühl-rad unten treibt. Wind-mühlen aber heissen ihrer construction nach entweder horizontal- oder vertical-mühlen. Die wasser-mühlen geben allezeit besser und feiner mehl, als die wind-mühlen, wegen ihrer geschwinden und starcken bewegung. Die hand- und roß-mühlen sind im fall der noth, wenn die bäche des sommers austrucknen, im winter aber gefrieren, oder auch zu krieges-zeiten, und in festungen sehr nöthig. Die wind-mühlen thun in ebenen ländern, wo die winde frey durchstreichen können,

können, die besten dienste. Sie hat 4 flügel, welche aus starcken bäumen, die man ruthen nennet, bestehen, daran die segel ausgespannet werden. Die haube, woran sie befestiget sind, kan man vermittelst des stertzes, nach dem winde drehen, und haben gemeiniglich nur einen, nach der neuen invention aber auch zwey mahl-gänge. Die wasser-mühlen werden von flüssen und bächen getrieben, und haben oft, wenn sie wichtig, sechs bis acht mahl-gänge. Die schiff-mühlen, so auf platten schiffen gebauet sind, und von einem ort zum andern können gezogen werden, findet man auf grossen ströhmen, müssen aber mit starcken ketten wider die gewalt des strohmes, an den ufern befestiget, und vor winter in ihren winter-stand, um vor denen eis-fahrten sicher zu seyn, gebracht werden. Bey den wasser-mühlen sind die arten der wasser-räder sonderlich in betrachtung zu ziehen. Denn da sind bey denen grossen mühlen panster-räder, die im durchschnitt gemeiniglich 16 schuh halten, und 16 schaufeln haben. Staber-räder halten im diametro 12 bis 14 schuh, und eben so viel schaufeln. Bey kleinen wässern werden straub-räder angebracht von 12, 14 und 15 schuh übers creutz, da denn auf der peripherie gewisse breter, wie wasch-bleuel gestaltet, befestiget werden, die bis einen schuh hervorragen. Sack-räder werden gebraucht, wo wenig gefälle ist, und bekommt die höhe 14 bis 16 schuh, das wasser aber fällt durch eine rinne in die schaufel über den quadranten. Zuweilen wird auch nur an der welle des wasser-rades ein kump von 8 stecken gemacht, welcher der gantzen mühle die bewegung giebt. Die wasser-mühlen, so ein beständig fliessendes wasser haben, und sonderlich die panster-mühlen, sind ohnstreitig in mahlung des geträides allen andern vorzuziehen; das vornehmste, was bey solchen mahl-mühlen zu betrachten ist, bestehet in folgendem: Der mahl- mühl- eich- oder sicher-pfahl, welcher die höhe des wasser-standes anzeiget; der fach- grund- oder spund-baum, welcher unmittelbar vor den gerinnen der mühle lieget; stirn- und kamm-räder, getriebe und anders, was zu einer mahl-mühle nothwendig gehöret. Gedachten mahl-pfahl betreffend, muß selbiger nicht weit von dem wasser-fall am ufer eingeschlagen, und oben mit einer kupfernen platte, worauf die jahr-zahl, wenn er gesetzet worden, befindlich, zur nachricht versehen seyn. Der fach-baum soll eines erb-zolls höher, als der mahl-pfahl seyn, weil sich selbiger von den eis-fahrten nach und nach abnutzet. Wenn die natur jemanden gnugsames wasser zu seinem mahl-wercke versaget hätte, und er genöthiget wäre, einen teich oder weyher graben zu lassen, das wasser von einem bache, welcher einen schuh tief und einen schuh breit, sechs stunden darinnen zu sammlen, wie groß müßte wol der teich seyn? So wird gesetzt: Die länge wäre 168 und einen halben schuh, die breite 26, und die tiefe 4 schuh. Wann nun die länge mit der breite und tiefe multiplicirет, 17524 eimer geben, so wäre der gantze inhalt bekannt, und der bach füllte den wasser-kasten in 6 stunden mit 17496 eimer, indem in einer stunde aus diesem bache ohngefehr 2916 eimer laufen, und auf diese weise kan man in der ausrechnung weiter gehen. Wer eine mühle zu kaufen oder neu anzulegen gesonnen ist, muß insonderheit auf folgende stücke sehen: 1) Ob die mühle winter und sommer zum mahlen wassers genug habe? 2) Aus wie viel gängen die mühle bestehe, und ob schneide- öhl- und stampf-mühlen dabey? ꝛc. 3) Ob es eine zwang- oder sogenannte bann-mühle sey, und ob sonst viel mahl-gäste sie besuchen? 4) Ob feld-güter dabey sind? 5) Was vor herrschaftliche onera darauf liegen? und andere dinge mehr, welche der käufer zu seiner nachricht bedarf. Eine bann-mühle, so einem herrn zugehöret, ist, da die unterthanen gegen ein gewisses von alters hergebrachtes oder sonst gewöhnliches ihr korn mahlen zu lassen schuldig sind. Bey erbauung einer neuen mühle ist dem eigenthümer nicht erlaubt, den lauf des wassers zu ändern, sondern ihn zu lassen, wie er bey voriger mühle gewesen. Der mühlen-eigenthümer kan seinem herrn nicht wehren, das recht, eine andere daraus zu machen, zu gestatten. Auf schif-mühlen kan arrest verhänget werden, ob sie gleich durch die gewohnheit vor beweglich gehalten worden. So müssen auch die mühlen auf den ströhmen der schiffahrt auf keine weise hinderlich seyn; sonst ist es erlaubt, sie anderswohin zu verlegen, und zwar auf kosten dessen, der den üblichen und nöthigen raum, welcher gemeiniglich 4 ruthen ist, nicht in acht genommen hat. Zu Genf hat man verschiedene mühlen in der mitte des strohms, der rhosne, auf eingerammelte starcke pfähle gebauet, und zwar so hoch, daß die fläche des anwachsenden wassers die mühlen selbst nie berühren kan, das mühlen-rad aber kan durch ein zieh-werck hoch und niedrig gezogen werden.

Mühle, bann- oder zwang-mühle: Heissen die mühlen, wo gewisse leute zu mahlen genöthiget sind. Dergleichen werden weder durch herkommen, noch verjährung erlanget, weil das mahlen ein willkührlich werck ist; es wäre denn, daß deßhalben ein gebot

bot oder verbot ergangen wäre, und der gegentheil es dabey bewenden lassen.

Bohr-mühle: Auf dieser werden grosse stämme und blöcke der länge nach durchgebohret, die man sodenn zu wasser- und brunnen-röhren gebrauchet. Die errichtung muß an einem fliessenden wasser geschehen, dahin ein wasser-rad mit dem well-baum gehangen, und an diesem ein kamm-rad mit viel oder wenig kämmen, nachdem es geschwinde oder langsam gehen soll, also angeordnet wird, daß dieses mit seinen kämmen in die spindeln des trillis greift, und solchem mit gewalt herum führet. Den bohrer kan man mit einem dreh-docken einschliessen, und die deichel auf eine nuet-rahme einpflöcken und befestigen, jedoch daß man sie gegen den bohrer nachdrucken könne. Wolte man es aber ohne sonderliche mühe verrichten, müßte die beförderung durch einen haspel, oder eine schrauben-winde geschehen. Noch eine andere art kan durch eine person regieret werden, wenn man nemlich durch die zieh-stange die gekröpfte kurbe samt dem trillis herum treibet; zu leichtern trieb und umlauf ist das schwung-rad angeordnet, der trillis aber ergreift mit seinen spindeln das kamm-rad, welches alsdenn ferner den trillis mit dem zweyten stirn-rad herumführet, und soll der bohrer in der mitte des rades nabe befestiget, mithin dadurch umgetrieben werden: Die deicheln aber, so man bohren will, sollen in einer nuet-rahme eingeschoben, und mit einem gewichte durch ein seil, welches über die rolle gehet, herbey gezogen werden.

Dresch-mühle: Ist eine erfindung eines gewissen amtmanns in dem churfürstenthum Hannover, da durch hülfe eines wasser-rades, viele dreschflegel geschwungen, und das geträyde mit vortheil der arbeit kan ausgedreschen werden.

Gewürtz-mühle: Auf dergleichen mühlen kan pfeffer, ingwer und anderes gewürtze in grosser menge auf einmal gestossen und gemahlen werden, und sind solche fast einer öhl-mühle gleich, da ihre stampfen mit eisernen schuhen beschlagen, und die ausgehauenen löcher, darinne sie ihren fall haben, am boden gleichfalls mit eisernen blechen beschlagen sind. Sie können dergestalt eingeschlossen und versperret werden, daß niemand, ausser der, welcher den schlüssel hat, darzu kommen kan.

Loh-mühle: In dieser treibet das wasser-rad eine starcke mit tangenten versehene, oder so genannte daumen-welle, welche die stampfen, womit die rinden von gewissen bäumen, sonderlich eichen und tannen, zum gebrauch derer loh- oder rothgerber klein gestampfet und gestossen werden, in die höhe hebet, und wieder fallen lässet.

Oehl-mühle: Durch diese wird das öhl aus lein, mahn, nüssen und rübsen heraus geschlagen, oder gepresset, und sind solche mühlen wo jetzt gedachte früchte in menge erbauet werden, höchst nöthig, weil ein hauswirth hierdurch vielen nutzen schaffen kan. Man findet dergleichen an vielen orten alleine erbauet, die meisten aber an denen mahlmühlen angebauet, da deren bewegung entweder zugleich mit denen mahl-gängen, oder an der andern seite des flusses, welcher der mahl-mühle rad treibet, vermittelst eines besondern gerinnes und wasser-rades, werckstellig gemachet wird. Dieses hat an seiner welle innerhalb des öhl-mühl-gebäudes ein stirn-rad, welches mit seinen zähnen oder kämmen in das an der daumen-welle befindliche getriebe eingreifet, und selbiges samt gedachter welle herum treibet. An dieser sind forne in gewisser weite von einander heb-arme, oder sogenannte daumen befestiget, welche die stampfen aufheben und wieder fallen lassen. Es müssen aber berührte stampfen von gutem festen entweder ahorn- oder weißbüchenen holtze verfertiget und unten mit eisernen schuhen beschlagen, auch die ausgearbeiteten löcher in gruben-stock, darein sie fallen, unten am boden mit starcken eisernen blechen gefüttert werden. Wenn man nun aus dem saamen öhl machen will, wird solcher erstlich gestossen, hernach in einem kessel über dem feuer geröstet, und also warm zwischen 2 haar-tücher in die, in viereckigtes holtz eingegrabenen runden löcher geleget, und folgends in die viereckigte ausgehauenen löcher der öhl-lade, welche von starcken eichenen holtze gemachet seyn muß, eingethan, darauf ein anderer gevierter klotz gesetzet, und von hinten ein keil durchgestossen, welcher forne etwas schmäler als hinten ist, endlich werden mit einem an der sogenannten schlägel-welle, an einen langen und starcken höltzernen arm befestigten, ohngefehr anderthalb ellen langen und achtzehen zoll starcken eichenen schlägel die keilen hinein getrieben, und das öhl unten heraus, in die untergesetzte geschirre gepresset, welche arbeit das öhlschlagen, der darzu bestellte mühl-pursch aber der öhl-schläger genennet wird.

Pappier-mühle: Der platz, wo pappier-mühlen erbauet werden sollen, darf nicht klein seyn und der fluß des wassers gleichfalls, damit ein genugsames gefälle, auf die räder gebracht werden kan, worbey hauptsächlich ein reines, helles und weiches wasser erforderlich ist, wenn gutes, weisses

und

und feines pappier fertig werden soll. Nebst der mühle und dem darzu gehörigen geschirre, ingleichen der wohnung für meister und gesellen werden noch an gebäuden und gemächern erfordert die werck-stube; der lumpen-boden, wo die gesammleten lumpen hingebracht, ausgesucht und ihrer feine nach abgesondert werden: Ein besonderer platz für die lumpen-fäule; eine leim-küche; eine glätt-stube; wasser- und häng-boden, welche geraum und nach der menge des pappiers, das allda gemachet wird, proportioniret seyn müssen. Unter dem worte geschirre wird das rad, die welle mit ihren hebeln, die in denen hinter- und vorder-stauden gehende schwingen und stampfen, und der löcher-baum verstanden, in und durch welche die hadern und alten lumpen, nachdem sie vorher gefaulet, und zweymal mit einem beil, so das hader-messer genennet wird, zerhacket worden, gestampfet und zu zeug gemachet werden. Der löcher-baum ist ein starcker dicker block, worinnen etliche langrunde grosse löcher ausgearbeitet, und mit blatten, das ist, schaalen-formigen oval-runden eisen angeleget, in welche die stampfen fallen. Diese sind grosse stücken holtz, worein unten 4 grosse eiserne keile geschlagen, und womit in dem löcher-baum die alten lumpen zerstampfet werden. An jeder stampfe ist ein stücklein pfoste befestiget, welches die schwinge genennet wird, und mit der stampfe die gestalt eines grossen hammers hat. Hinter-staude ist ein stück holtz, worinnen die schwinge am hintern ort mit einem boltzen angemacht ist, an dem sie sich bewegen kan. Vorder-stauden sind 2 kleine in den löcher-baum fest gemachte säulgen, zwischen welchen die schwinge gehet, daß sie auf keine seite weichen oder sich verrücken kan. So viel schwingen und stampfen also in einer pappier-mühle sind, so viel paar solcher säulgen sind auch dabey. Eine holländische invention von pappier-mühlen, da der zeug nicht durch stampfen, sondern mit mehrern vortheil durch zerreissung und zertreibung derer hader-lumpen bereitet wird, ist vor wenig jahren im fürstenthum Altenburg angebracht worden.

Pulver-mühle: In dieser mühle wird der salpeter, nachdem er vorher geläutert worden, mit schwefel und kohlen durcheinander gestampfet, und zu schieß-pulver gemachet. Die gemeinsten sind wie die pappier- und stampf-mühlen beschaffen, wo der baum sowol als die hämmer und der trog aus holtz bestehen. Weil aber bekannt, daß auch durch die allzu grosse erhitzung dieser materie das pulver sich entzünden, und alle vorhandene personen sowol als geräthschaften in die luft sprengen kan; so ist man auf allerhand mittel bedacht gewesen, diesem so besorglichen übel abzuhelfen, daher wird unter andern erfordert, daß die stampfen unten metallene schuhe haben, und die unten im holtz eingehauenen löcher, dareln die stampfen fallen, auch mit metall oder meßing gefüttert werden sollen. Weil man von denen marmor-steinen versichert wird, daß er keine Entzündungen wegen seiner weichen natur machen könne, wenn er schon auf einander gerieben würde, so hat man sich dessen bey gedachten mühlen also bedienet, daß dabey ein dergleichen aufrecht stehender stein angebracht, auf welchen ein anderer oder mehr kleinere steine, als um ihre axen beweget werden, welche die dazwischen kommenden materien diminuiren und klein mahlen. Von einer solchen invention ist die in Böcklers Theatro Machin. P. I. n. 68. befindlich. Hiernächst hat im jahr 1710 ein gewisser kayserlicher ingenieur F. R. v. P. eine beschreibung in duodetz ohngefehr anderthalb bogen starck von dergleichen mühlen zu Regensburg in druck gegeben, unter dem titul: Richtige invention einer guten neuen pulver-mühle. Nicht weniger kan von dieser materie, Daniel Elrich in seinem artillerie- und feuer-wercker-buche, und zwar vor andern nachgelesen werden, wo er 2 besondere von denen gemeinen unterschiedene arten derer pulver-mühlen in vorschlag bringet. Die erbauung dergleichen mühle muß an einem von andern gebäuden abgesonderten orte geschehen, damit, wenn solche ja durch donner-wetter oder verwahrlosung in feuer aufgienge, dennoch kein mehrerer schade geschehen kan. Der wellen-baum des wasser-rades von dieser treibet zugleich mit seinem heb-arm noch einen neben sich liegenden well-baum, welche beyde well-bäume alsdenn auf beyden seiten die stempel heben, und wieder fallen lassen; folglich kan man zugleich eine oder vielerley materien auf einmal arbeiten. Man kan auch dergleichen mühlen mit tret-rädern anlegen, die durch eine person umgetrieben werden.

Roß-mühle: Diese wird von pferden umgetrieben, ob man schon auch andere thiere, als ochsen und esel darzu gebrauchen kan, und werden solche noch an vielen orten, absonderlich aber in vestungen gefunden, sie werden entweder mit einem horizontal liegenden grossen rade und aufrecht oder perpendicular stehender welle, an welcher ein arm statt einer deichsel, daran das zug-vieh vermittelst eines ort-scheites gespannet wird, oder mit einem tritt-rad, welches durch auftretung des viehes umgetrie-

getrieben wird, angeleget und gebauet. Wo es die gelegenheit leidet, mag man auch durch einen wasser-fall dem pferd oder anderm thiere zu hülfe kommen, so an denen orten bequemlich, wo man zwar einen bach hat, der aber ein mühlwerck zu treiben bey dürren wetter zu schwach ist.

Säge- schneide- oder brett mühle: Ist ein nutzbares stück der haus-wirthschaft; bey deren errichtung hauptsächlich dahin zu sehen, daß solche an einen ort, wo ein gutes treib-wasser befindlich, viel haubares holtz nicht weit davon stehet, damit solches mit leichten kosten angeführet werden kan, und in der nähe städte sind, daselbst viel tischer, zimmerleute und dergleichen handwercker, pfosten, bretter und latten zu ihrer nothdurft bedürfen. Insgemein muß das wasser-rad einer solchen schneidemühle nach der höhe seines gefälles, wie auch breite und menge des wassers entweder mit weiten oder engen schaufeln, von dünnen leichten tannen-brettern gemachet seyn, damit es nicht zu schwer, sondern fein flüchtig und schnell umlaufe und die welle mit dem daran gemachten stirn-rade und kämmen zugleich umtreibe, welche kämme hinwieder die kumpt-welle und das schwung-rad treiben, und sodenn am ende derselben das gatter und den krummen zapfen umdrehen, daß solcher, wie an einem schleif-stein den lencker (welcher unterm gatter angemachet) das gatter und die säge zugleich auf und nieder schiebe, und den brett-klotz durchschneide. Weil nun die säge in ihrer bewegung auf und nieder beständig an einem orte bleibet; so muß der brett-klotz alle schnitte gegen die säge zurücken und wird hierzu das schiebe-zeug durch das gatter beweget, daß die schiebe-stange den zahn-ring eingreife und fortrücke, welcher das getriebe und stirnrädgen unter sich umtreibet. Die wälle an dem stirn-rädgen hat darneben ein getriebe, welches über sich den kamm-baum an den wagen ergreifet, und solchen allgemach fortschiebet: Wenn nun der auf solchem wagen fest geklammerte brett-klotz einmal durchgeschnitten, wird der wagen zurück geschoben, so entweder von dem müller, oder vermittelst eines absonderlichen getriebes geschiehet, und der klotz loß gemacht, nach stärcke der bretter oder pfosten fornen und hinten gestellet, und zum neuen schnitt angesetzet. Wenn denn der klotz durchschnitten, werden die bretter ꝛc. damit sie desto besser in der luft trucknen, gebührlich aufgeschrencket, und entweder zum bauen und nöthigen gebrauch oder verkauf parat gehalten. Die im walde abgehauenen brettklötzer müssen aber nicht allzulang in ihrer rinde auf blosser erde und angezogener feuchtigkeit liegen bleiben; denn sonsten dieselben leichtlich unter der rinde im splint blau anlaufen oder gar verstocken möchten, daß hieraus nur lauter untüchtige bretter würden, und vergebliche mühe zu schneiden erfolgte. Sollen sie aber ja liegen bleiben, muß man die rinde davon abschälen, und solche auf träger legen, am allerbesten ist, sie werden frisch geschnitten. Ueber ietzt beschriebene art von säg- oder schneidemühlen hat man eine sehr bequeme neue invention, mit so vielen neben einander gestellten sägen, daß dadurch ein gantzer block in so viel bretter, als seine stärcke austrägt, auf einmal geschnitten werden kan, folglich man der mühe überhoben ist, den block iedesmal, wenn ein schnitt zu ende, wieder zurücke laufen zu lassen, und solches so oft zu wiederholen, bis er gantz zerschnitten, wie nothwendig bey der ersten art, wo nur eine säge ist, geschehen muß. Dergleichen bequeme und compendieuse schneide-mühlen, welche vom wind getrieben werden, sind zu Berlin zu sehen.

Stampf-mühle: Wird mehrentheils denen obern beschriebenen mahl- und korn-mühlen angehänget, und dienet zum stampfen und bequemlicher zubereitung des hirses, heide-korns, gerste ꝛc. damit diese früchte desto besser zur speise gebrauchet werden können. Hierzu gehöret ihre besondere welle, daran so viel zapfen oder daumen, als stampfen sind, welche bey dem umlauf der welle die stampfen in die höhe heben und wieder fallen lassen.

Uberschlächtige mühle: Nennet man, wenn das wasser von oben herab auf das mühl-rad fället, und solches vorwärts umtreibet. Es werden aber dergleichen mühlen an kleinen bächen, an bergigten orten, wo das wasser einen starcken fall hat, angeleget, und wird das wasser oberhalb der mühle in ein enges gerinne gefasset. Je höher nun das rad ist, worauf das wasser fällt, mit desto wenigern wasser kan man auch mahlen.

Unterschlächtige mühle: Wird genennet, wenn das wasser unten an das in dem mühl-gerinne hängende mühl-rad fällt, und solches durch seinen immerwährenden stoß rückwärts umtreibet.

Walck-mühle: In dieser werden leder, tuch und andere zeuge gewalcket, das ist gestampfet, und zur gehörigen lindigkeit gebracht. Dergleichen mühlen können an einen fliessenden bach, oder auch bey andern mühlen leicht angebracht werden; ihr wasser-rad treibet den well-baum mit seinem heb-arm um, welche alsdenn die gekerbten klappen aufheben und wieder fallen lassen, deren man so viel als

es des orts gelegenheit und stärcke des wassers leiden will, anordnen kan. Darbey auch ein wind- oder anderer ofen, mit einem kessel nöthig, damit wasser darinnen zum einweichen derer tücher ꝛc. warm gemachet werden kan.

Wind-mühle: Auf denen ebenen ländern, wo wenig wasser, und die winde frey durchstreichen können, werden diese mühlen aufgerichtet. Sie haben vier flügel, die aus starcken bäumen, so man ruthen nennet, und creutz-weise durch die welle gesteckt sind, und daran befestigten sprossen bestehen; die letztern sind, den wind besser zu fangen, mit segel-leinwand, oder breiten und dünnen höltzernen spänen, entweder gantz oder nur zum theil bespannet und bekleidet, nachdem nemlich der wind schwach oder starck bläset. Weil aber eine wind-mühle schlechte dienste leisten würde, wenn sie nicht nach der veränderung des windes gewendet werden könte, so stehet der gantze aufsatz auf einer spindel, daran man ihn vermittelst des stertzes oder wende-holtzes also kehren und wenden kan, wie es die nothdurft erfordert: Oder, welches noch besser und bequemer; das gantze wind-mühlen gebäude stehet fest und unbeweglich, bis auf das dach, welches mit der welle, daran die flügel stecken, nach dem wind gewendet werden kan. Erwehnte mühlen geben wegen ihres ungleichen triebes kein so schönes und reines, dargegen oft sehr sandigtes mehl; auch sondern sie die kleyen nicht so gut ab, wie die wasser-mühlen, und ist gemeiniglich der zehende theil abzurechnen, der sich dabey entweder verstäubet, oder sonst verwehet wird. Siehe Leuholds theatrum machinarum.

Mühl-eisen: Sind besondere eisen, welche in den mühlen um die achsen der räder als ein halber ring geleget werden, um dieselben zu befestigen.

Mühlen-besichtigung: Ist ein recht und befugniß, die mühlen zu gewissen zeiten, oder so oft es der nothdurft zu seyn befunden wird, zu besichtigen und nachzusehen, ob sich daselbst alles in gehörigem stande befindet. Wo viel mühlen sind, werden einige mühlen-bereiter und schreiber gesetzt, die die mühlen besuchen und darauf sehen müssen, daß die müller den vorgeschriebenen instructionen nachkommen, und aller unterschleif nachbleibe, siehe auch Mühlen-ordnung.

Mühlen-kolck: Ist derjenige ort, worein das wasser von den flut-bette schießt. An denen meisten orten ist denen müllern vergönnet, solchen auszufischen.

Mühlen-läufte: Sind von holtzwerck verfertigte runde tonnen, in welchen die mühlsteine über einander liegen, und herum getrieben werden. Diese sollen ordentlich vom steine nicht weiter als zwey zoll abstehen, auch unten und oben einer weite, und durchaus nicht ungleich seyn.

Mühlen-ordnung: Von denen pflichten, die die müller sowol gegen ihren mühl-herrn, als auch gegen die mahl-gäste, und was die erhaltung des mühlenbaues betrift, zu beobachten, ist in den artickeln Mehl und Müller bereits das nothwendigste erinnert worden: Aufdaß aber ein jeder von einer gewissen verordnung, als eine beständige regel und richtschnur, nach welcher alle und jede bey denen mühl-gebäuden sowol, als dem gantzen mühl-wesen überhaupt vorkommende streitigkeiten entschieden werden müssen, genugsam unterrichtet sey; so soll allhier nur dasjenige, was in der Chur-Sächsischen mühlen-ordnung von anno 1668 versehen, kürtzlich angeführet werden: 1) Soll kein müller, mühl-herr, oder sonst von jemand ihrentwegen, den mahl- oder wehr-pfahl ausziehen noch verrücken; wer dessen von den geschwornen müllern überwiesen worden, ist in eine pön von 500 gülden verfallen, und der müller wird des mühl-handwercks entsetzet. 2) Soll kein müller oder mühl-herr einen fach-baum legen, ohne beyseyn der geschwornen müller, und ihm über den mahl-pfahl nicht mehr denn einen zoll zugeben, bey 500 gülden strafe. 3) Bey dem bau einer neuen mühle ist der müller oder mühl-herr schuldig, sechs schutz-bretter vor dem wüsten gerinne zu bauen, bey willkührlicher pön. 4) Würde der müller überführet, daß er den neuen fach-baum mit keilen verfälschet, und über den mahl-pfahl erhöhet, ist er in 300 gülden strafe verfallen, und des handwercks verlustig. 5) Hätte er bey legung eines neuen fach-baums die hacken um so viel oder wenig zu niedrig gemacht, erleget er 300 gülden strafe, und ist des handwercks verlustig. 6) Wird er überführet, daß er auf den fach-baum leisten angeheftet, verfällt er nebst dem verlust des handwercks in 300 gülden strafe. 7) Begäbe sichs, daß ein fach-baum gesuncken wäre, der soll ohne beyseyn der geschwornen bey vermeidung itztberührter strafe nicht wieder erhöhet werden. 8) Würde jemand die bretter aus dem gerinne über den fachbaum vorgehen lassen, soll 100 gülden strafe erlegen; und wenn er zum andern male darüber begriffen worden, erleget er nebst dem verlust des handwercks 200 gülden. 9) Welcher müller das wehr höher halten würde, denn der mahl-pfahl ausweiset, derselbe soll, um so viel zolle es höher, so viel neue schock strafe erlegen. 10) Die überfälle am wehre auf der elster und

und pleisse, sollen 32 ellen, und auf der luppen 22 ellen weit und lang gehalten werden, und wer solche verringert, erlegt der obrigkeit 30 gülden strafe. 11) Auch soll kein schutz-brett auf der saale höher, denn anderthalb ellen, und auf der pleisse, elster und luppe über fünf viertel ellen, bey obbemeldter strafe gehalten werden. 12) Zudem soll kein müller in kleinen und mittelmäßigen wassern vor dem gerinne mehr denn zwey schutz-bretter im vorrathe haben, bey willkührlicher strafe. 13) Welcher müller nicht zu mahlen hat, der soll zu jederzeit auf der saale vier schutz-bretter, auf der elster, pleisse und luppe zwey offen stehen haben, und so er darüber befunden, es geschehe zu tage oder nacht, und dessen von seinem nächsten nachbar, oder unter ihm mit zwey mann überzeuget werden möchte, der soll der Obrigkeit 4 neue schock zur strafe, und dem müller, der ihn solches überweiset, zwey neue schock zu geben schuldig seyn. 14) Es soll kein müller in grossen oder hochwachsenden wassern einigen stram-korb einlegen, und dadurch das wasser in die wiesen und höltzer aufschwellen; der aber darüber ungehorsam befunden, der soll 30 gülden strafe erlegen, die stram-körbe aber unter dem wüsten gerinne sollen hiermit zugelassen seyn. 15) Wenn sich grosse wasser-fluthen begeben, ist ein jeder müller schuldig, vier schutz-bretter, und im fall der noth alle sechse aufzuziehen. 16) Die läufte in jeder mühle sollen weiter nicht denn 2 zoll weit vom stein gehalten und gebraucht werden, bey 30 gülden strafe. 17) So oft auch ein stein behauen, ist der müller schuldig, denselben anfangs mit stein-mehl, wie bräuchlich, zu beschütten, und ehe solches geschehen, sonsten kein gerräyde zum schaden der mahl-gäste darauf mahlen. 18) Es soll kein müller dem andern seine mahl-gäste abspenstig machen, bey strafe 10 gülden. 19) Die mahl-gäste sollen das geträyde in landüblichem korn-maaß in die mühle bringen, bey willkührlicher strafe. 20) Die metzen an benannten strömen sollen durchaus an weite und grösse einander gleich, und gemarcket seyn: bey vermeidung 50 gülden strafe. 21) Nachdem auch hergebracht, daß ein jeder müller von jedem scheffel zwo metzen vor seine gebührniß genommen, so soll es auch dabey bleiben, und darüber nichts gefordert werden, bey strafe 10 gülden. 22) Ein jeder müller ist schuldig, seine mahl-gäste nach der ordnung, wie sie in die mühle kommen, mit dem mahlen zu fördern. 23) Begäbe sichs, daß der müller oder mahl-herr einen grund-bau in seiner mühle machen würde, und das wasser auf andere weise nicht abschlagen könte, so soll der müller der über und unter ihm, vier wochen lang mit dem mahlen inne zu halten schuldig seyn. 24) Weil auch die fischer in den strömen pflegen fach zu schlagen, und solche auf Johannis tag wieder aufzuheben, sollen die müller darauf acht haben, und welcher fischer solche fach nicht wieder aufhebet, giebt zwey neue schock strafe. Und sind die geschwornen müller des stifts Merseburg pflichtig, des jahres zweymal, nemlich zu sommers- und winters-zeiten, alle und jede mühlen des stifts Merseburg an der saale, luppe, pleisse und elster zu besichtigen, und wo gebrechen befunden werden, sollen sie es der obrigkeit anzeigen, und vor ihre mühe und versäumniß soll ihnen ein jeder, der sie ihres verbrechens überführet, nach der verordnung von anno 1653 täglich 14 groschen und die auslösung geben. Vermöge der im fürstenthum Sachsen-Gotha gemachten mühlen-verfassung soll kein müller gänse, hühner, enten, tauben noch ander vieh halten, auch nicht schweine auflegen oder mästen, denn so viel er für seine haushaltung nothdürftig ist, und seinem mühl-herrn jährlich geben muß. So sollen auch die mühl-gräben offen und rein gehalten, und keine weiden oder ander gebüsche an den ufern gestattet werden. Es soll jedoch einer jeden obrigkeit oder gerichts-herrn nach gelegenheit, wie es sich an jeglichen orten leiden will, unbenommen seyn, nebst vorstehender vorschrift noch mehrere verordnung zu thun, damit niemand durch die müller betrogen, und unbilliger weise bevortheilet werde.

Mühl-graben: Ist eigentlich eine entweder von natur oder kunst gemachte tiefe, zwischen deren ufern das zum mahlen benöthigte wasser denen mühlen ab- und zuläuft. Diese sollen beständig offen und rein gehalten, und weder von müllern noch sonsten von jemanden verbauet werden, damit weder das darinnen befindliche wasser an seinem ordentlichen laufe, noch auch die mühlen selbst am mahlen gehindert werden.

Mühl-herr: Ist derjenige, dem eine mühle eigenthümlich zustehet, er mag gleich von dem mahlen selbst profeßion machen, oder die mühle und mahlgerechtigkeit an einen andern verpachten.

Mühl-pachte: Sind eine gewisse art von contracten, vermöge welcher ein mühl-herr, oder dem sonst eine mühle zuständig, dieselbe nebst denen darauf haftenden nutzungen und gerechtsamen vor ein gewisses pacht-geld oder jährlichen zins, jedoch anders nicht, als unter gewissen ausgedruckten bedüngungen, darinnen zu mahlen, oder dieselbe sonst so gut er-

weiß und kan, zu brauchen und zu nutzen überläßt. Und so heißt denn der verpachter davon mit einem besondern namen der mühl-herr; derjenige aber, so sie von diesem gepachtet oder gemiethet, ein mieth-müller. Gleichwie sich aber beyde gegen einander, wie sonst ein verpachter oder vermiether, oder dagegen ein pachter und miethmann einer jeden andern sache verhalten, also sind auch alle und jede daher, oder doch aus dem deßhalber zwischen beyden errichteten vergleiche entstehende befugnisse und obliegenheit zu leisten schuldig.

Mühl-stein: Heissen die grossen rund gearbeiteten und platten steine, welche in denen mahl- oder korn-mühlen das getrāyde klein zu mahlen gebrauchet werden. Bey jedem mahl-gang sind zwey mühl-steine, davon der untere, welcher fest und unbeweglich liegt, der boden-stein, der obere aber, welcher auf dem boden-steine umgetrieben wird, und die körner zermalmet, der läufer genennet wird. Die mühl-steine sollen zwar hart und feste, jedoch nicht von gleicher härtigkeit seyn. Die besten mühl-steine sind, ausser bey uns hier in Sachsen, auch noch anderer orten mehr zu haben; und kommen meist vom rhein-strohme und andern orten. So oft ein stein behauen oder scharf gemacht wird, soll man ihn, denen mühl-ordnungen gemäß, mit stein-mehl oder kleyen ablaufen lassen, und ehe solches geschehen, sonsten kein geträyde zum nachtheil und schaden der mahl-gäste aufschütten. In mühlen-pachten werden die vorhandenen mühl-steine denen pacht-müllern dem zoll nach, und zwar die höhe eines zolles vor einen thaler angeschlagen, und also ins inventarium gezeichnet, damit dem müller bey seinem abzuge, wenn neue und bessere mühl-steine vorhanden, der überschuß ersetzet, oder der abgang decourtiret werden könne.

Mühl-wehr: Ist, wodurch das übrige wasser seitwärts abgelassen wird. Dieses soll ordentlicher weise nicht zu hoch seyn, damit insonderheit die steigenden oder dem flusse entgegen gehenden fische nicht an ihrem gange gehindert werden.

Mühl-wellen: Sind gewisse aus langen starcken stämmen verfertigte runde bäume, woran die wasser- und mühl-räder hangen oder befestiget sind.

Mühl-zins: Heißt in denen rechten überhaupt entweder das vor eine gemiethete mühle zu entrichtende pacht-geld, oder die dem mühl-herrn und der hohen lands-obrigkeit, oder wer sonst darüber zu gebieten hat, zu gewissen zeiten abzuführende zins-gelder und dergleichen.

Mülane oder schwalben-schwantz: Dieser raub-vogel ist an sich eine geyers-art, und hat den namen schwalben-schwantz daher bekommen, weil dessen schwantz im fliegen eben zwey spitzen hat, wie der schwalben ihrer. Denen bauren ist er nicht unbekannt, weil derselbe ihnen zum verdruß manche junge gans oder huhn aus denen höfen und gärten herauslanget. Von grösse übertrift er in etwas den habicht, siehet schön roth, braun und weiß-gelblicht aus, hat einen starcken schnabel, gute fänge, und ist im rauben sehr kühn, weil er sich so gar nicht scheuet, in die meyer-höfe, auch im gesichte der eigenthümer, einzubrechen, und das daselbst befindliche junge feder-vieh zu rauben. Er horstet auf bäumen in und zwischen den starcken ästen, und bringet in 14tägiger zeit 3 bis 4 junge aus, nähret sich auch von jungen hasen und rebhühnern. Ob er gleich nicht so gar schnell im fluge ist; so revieret er doch im felde den gantzen tag, und wenn ihm was vor die augen kömmt, schlägt er gerade herunter darauf zu, fänget solches, und flieget hiermit davon, hat auch vor andern raub-vögeln dieses zum voraus, daß er gerade über sich und also perpendiculair in die luft steigen kan. Denen grossen herren wird er zum plaisir mit dem blau-fusse und habichte gebaitzt; es ist ein sommer-vogel, der gleich andern im herbste wegziehet, kömmt aber frühzeitig wieder zurück; übrigens wird er in habichtsfängen gehaschet, oder geschossen.

Müller: So rechtschaffene leute die müller auch sind, so hat gleichwol ein haus-vater, wegen ihres bösen gesindes, hohe ursache, auf das, was er ihme anvertrauet, fleißig achtung zu geben, denn dieses ist nie redlicher, als wenn es, wie man zu sagen pflegt, die hände ausser dem sack hat. In allen dingen kan man noch seinen verstand und vorsicht in verhütung des schadens anwenden, allein wider die müller ist aller witz vergebens. Denn ob man schon den billigen metzen mit einem zeichen brennet; ob man gleich nicht zweymal metzet; ob man mit dem mahl-groschen helfen will; ob man das gute korn nicht austauschet; ob man das mehl nicht netzet; ob man schon den schlüssel zum mehl-kasten bey sich trägt; so sind doch tausenderley arten, wodurch das müller-gesinde seine räncke auszuüben weiß. Woferne aber der müller sein gewissen beobachten will; muß er das mahl- und beutel-geld, wie es einmal gesetzt, von einem jeden abfordern; die leute mit keinem neuen tranck-gelde beschweren; ohne vorwissen der herrschaft niemand, wer er auch sey, etwas verkaufen und versprechen; das staub- und stein-mehl zu seinem gebrauch und mastung der schweine, ohne abbruch,

abbruch, wie bräuchlich, geniessen. Ferner darauf sehen, daß die läufte um die mühl-steine nicht weiter als 2 zoll von den steinen abstehen, und die läufte ihre rechte höhe haben, die beutel und kästen aber mit leinwand verwahren, damit den leuten das ihrige nicht muthwillig verstäubet werde; die mühlengebäude im baulichen wesen erhalten, mit seinen knappen-gesellen und gesinde alle mühlen-arbeit vor sich auf eigene kosten verfertigen, dazu er das holtz und die bedürfenden materialien von der herrschaft bekömmt; so viel als möglich, die mühle und den mühl-hof des nachts verschlossen halten; sie also anlassen und zwingen, daß das mehl nicht zu grob, und unter armen und reichen gleichheit erhalten werde; die mahl- und wehr-pfäle nicht ausziehen, oder einige tücke daran verüben; das wehr nicht höher halten, denn der mahl-pfal ausweiset, auch die schutz-bretter nicht höher, denn anderthalbe ellen, halten; die benachbarten mühlen über und unter ihm fleißig observiren, und wenn er einigen mangel verspühret, es gebührend anzeigen; andern müllern die mahl-gäste nicht abspenstig machen; so oft ein stein behauen, denselben anfangs mit kleyen oder stein-mehl beschütten, wie bräuchlich, und ehe solches geschiehet, kein geträyde zum schaden der mahl-gäste darauf bringen lassen; feuer und licht in guter verwahrung haben; die mühlendämme in gutem stand erhalten, und sich im übrigen in allen stücken, seinen instructionen und bestallungen gemäß, bezeigen. Auch sollen sie die muthwilligen und umlaufenden mühl-knappen, die oft an keinem ort um billigen lohn dienen wollen, ohne arbeit über eine nacht in der mühle nicht dulden, selbst über eine nacht aus der mühle nicht bleiben; alle bey den mühlen und dämmen mit den reusen und stran-körben gefangene haupt-fische, ohne unterschleif, der herrschaft, gegen abgebung des gewöhnlichen fang-lohns, liefern; keinen mühl-knappen, welcher sich zu einem andern meister auf eine gewisse zeit versprochen gehabt, und ohne erhebliche ursachen aus dem dienst gegangen, vor endigung eines halben jahrs in dienste wieder annehmen; nicht gestatten, daß in den mühlen-bächen flachs und hanf geröstet werde, und alles übrige, was zum herrschaftlichen interesse und erhaltung der mühlen gereichet, von selbst beobachten. Wo viel mühlen sind, pflegt man eigene mühl-bereiter und mühlenschreiber zu setzen, die befehligt sind, die mühlen zu besuchen, und darauf zu sehen, daß aller unterschleif, äusserstem vermögen nach, vorgebauet, und die den müllern vorgeschriebene instructiones in allen puncten und clausuln, unverbrüchlich gehalten werden. Kan nun ein müller durch andere geschworne müller obstehender puncte wegen überführet werden, stehet darauf die höchste strafe, ja zuweilen der verlust des müller-handwercks.

Mültzer, siehe Meltzer.

Münch: Wird diejenige art höltzerner oder steinerner dämme genennet, welche in einem wasser-graben von ungleichem horizont aufgeführet zu werden pflegen, und sonsten den namen eines bärs führen.

Münchs-rhabarber: Dieses gewächse hat eine dicke, hoch saffran gelbe, bittere, groß und lange, mit vielen zasern versehene wurtzel, so der rechten rhabarber sehr ähnlich ist; hat theils runde, theils länglichte blätter. Aus besagter wurtzel steigen hohle, breite, lange stengel empor, mit bleich-gelben, krauslichten blümgen und grossen krausen und saftigen blättern, welche im Martio zum vorschein kommen, darauf ein dreyeckigter saame erfolget. Die wurtzel eröfnet und reiniget, führet durch den stuhl die galle, schleim und gewässer ab; dienet wider die gelbsucht; treibet den sand und stein. Sie hat fast alle die kraft und tugend, so der rechte rhabarber in sich führet, nur daß man dieser wurtzel allemal doppelt gewicht nehmen muß; da man hingegen des rechten rhabarbers nur einfach nimmt. Der ausgepreßte saft heilet den grind und andere unsauberkeit der haut. Es wird auch diese wurtzel im wasser gesotten, und wäschet man damit die grindigte und schabigte haut, so thut es eben die würckung.

Mündel, mündlein: Heissen zwar zuweilen diejenigen überhaupt, welche ihre mündigen und voigtbaren jahre noch nicht erreichet, sie mögen nun noch unter väterlicher gerade stehen, oder von dieser durch den tod oder die entlassung befreyet seyn; eigentlich aber werden nur diejenigen also genennet, welche, nachdem sie von der väterlichen gewalt frey worden, nunmehro, bis zu ihren voigtbaren jahren, unter der aufsicht eines vormundes stehen. Es kommt von dem deutschen worte mund, welches tutelam & defensionem, eine beschützung und vertheidigung bedeutet, her, und brauchen wir es nicht nur von den unmündigen, pupillis, impuberibus, die nemlich das 14te, oder, beym weiblichen geschlechte, das 12te jahr ihres alters noch nicht erreichet, sondern auch von den minderjährigen, minoribus, die ihre vollen jahre noch nicht haben, weil die Deutschen unter beyden keinen unterscheid gemachet. Dergleichen mündel können für sich allein, ohne einwilligung ihres vormundes, keine zu recht beständige pacta oder contracte schliessen, weil sie sich niemand verbindlich

machen

machen können, dennoch ist ihnen der andere, so mit ihnen contrahiret, verbunden. Doch gelten solche von einem mündel ohne vorbewust des vormundes eingegangene contracte, wenn dadurch desselben wahrer nutzen würcklich befördert worden; es muß aber der andere solches beweisen. So kan insbesondere ein mündel für sich kein geld borgen, sondern wenn das geld noch würcklich vorhanden, bekommt es der darleiher zwar wieder; wenn es aber verthan, so hat dieser solches verlohren, er müßte denn erweisen können, daß der mündel es in seinem nutzen verwendet. Auch kan ein mündel allein keine schulden bezahlen. Die erziehung der mündel kommt ordentlich auch den vormündern mit zu; doch können sie auch bey den müttern und großmüttern, so lange diese sich nicht wieder verheirathen, oder auch bey einem von ihren anverwandten, erzogen werden. Wenn deswegen streit entstehet, kommt es auf richterliches ermessen an. Von verwaltung und veräusserung ihrer güter siehe Vormund.

Mündel-gelder, pupillen-gelder: Begreifen unter sich nicht nur die baarschaften und aussenstehenden schulden, sondern überhaupt alle güter und haabseligkeiten eines mündels oder unmündigen, sie mögen beweglich oder unbeweglich seyn. Von deren verwaltung siehe Vormund. Doch wird dieses wort auch manchmal im engern verstande nur von den capitalien genommen, z. E. wenn man sagt, er hat mündel-gelder auf seinem hause.

Mündig, volljährig, voigtbar, majorenn: Heisset derjenige, welcher die in denen gesetzen verordneten jahre erreichet, und also nunmehro unter der gewalt der vormünder nicht mehr stehet, sondern seine sachen selbst verwalten kan. Im besondern verstande werden auch mündig genannt die knaben, wenn sie das 14te, und die mägdgen, wenn sie das 12te jahr erfüllet, hernach heissen sie sodenn minderjährig, welches aus den römischen rechten sich so mit eingeschlichen, als welche diesen den Deutschen sonst unbekannten unterscheid machen, siehe Mündigkeit. Ein mündiger also, wenn seine eltern noch leben, kan seine eigene wirthschaft anfangen, und wird dadurch von der väterlichen gewalt befreyet. Hat er aber einen vormund gehabt, so höret dessen gewalt so gleich auf, und er ist schuldig, dem mündigen rechnung abzulegen, und ihm seine güter auszuantworten, siehe Vormund. Vier jahre nach erlangter mündigkeit hat der mündig-gewordene annoch das recht, alle vergleiche und contracte, die zeit seiner minderjährigkeit geschlossen worden, wenn er erweisen kan, dadurch verletzt zu seyn, durch die von dem richter gebetene einsetzung in den vorigen stand, wieder aufzuheben, nach verlauf derselben aber wird er damit weiter nicht gehöret; er müßte denn solche ursachen anführen können, um welcher willen auch mündige restituiret werden können, z. E. daß er aus rechtmäßigen und löblichen ursachen abwesend gewesen, durch des andern unrechtmäßig gebrauchte gewalt oder list und betrug verletzet worden, u. d. g. siehe Wiedereinsetzung in den vorigen stand. Endlich ist auch zu mercken, daß es gewisse fälle giebt, da einem mündigen dennoch die verwaltung seiner güter nicht anvertrauet wird, z. E. wenn er rasend, oder ein verschwender ist, und dergleichen; ingleichen auf gewisse maasse den weibs-personen, wovon diese artickel nachzusehen.

Mündige jahre: Sind theils diejenigen jahre, welche nach den rechten zur mündigkeit erfordert werden, und heissen auch volle jahre, theils überhaupt die jahre, nach geendigter minderjährigkeit, welche auch voigtbare jahre genennet werden.

Mündigkeit, volljährigkeit, majorennität: Ist der stand dererjenigen, welche mündig worden, oder ihre vollen jahre erreichet. Der anfang derselben ist nach den unterschiedlichen landes-gesetzen auch unterschieden. Das gemeine bürgerliche oder römische recht erfordert bey beyden geschlechtern 25 jahre, das sachsen-recht 21. In manchen ländern wird aber auch zwischen den geschlechtern ein unterscheid gemacht; z. E. in Oesterreich gehet sie bey einer manns-person, nach zurückgelegtem 22ten, bey einer weibs-person aber, nach beschlossenen 20ten jahr, an. Ordentlicher weise hat dieses auch in ansehung der standes-personen statt; ausser daß die churfürsten, vermöge der güldnen bulle, ingleichen einige andere reichs-fürsten, z. E. aus dem hause Braunschweig, Hessen-Darmstadt, Anhalt, vermöge besonderer kayserlicher privilegien, mit dem 18ten jahre die mündigkeit erlangen.

Mündigsprechung: Ist eine besondere rechts-wohlthat, vermöge welcher ein unmündiger, noch vor ablauf der in den rechten verordneten jahre, vor mündig und volljährig erkläret, und ihme also die freye verwaltung seiner güter eingeräumet wird. Das recht der mündigsprechung gehöret zur hohen landes-hoheit, und kan von denen pfaltz-grafen, ohngeachtet es ihnen von den kaysern auch mit gegeben zu werden pfleget, in den ländern der mächtigern reichs- sonderlich chur-fürsten, nicht exerciret werden. In ansehung der reichs-fürsten selbst aber gehöret es zu den *reservatis caesareis*, und ist ein kayserl. vorbehalt. Es pfleget aber diese mündigsprechung nicht eher

eher ertheilet zu werden, als wenn die manns-personen wenigstens 20, die weibs-personen 18 jahr erfüllet; doch kommt es auf das ermessen des landes-herrn an. Die würckung derselben ist eben diejenige, welche sonst die mündigkeit hat, und werden auch die denen mündig-gewordenen in den rechten zur suchung der wiedereinsetzung in den vorigen stand nachgelassenen 4 jahre von zeit der erlangten mündigsprechung an gerechnet.

Münig, siehe **Mönig**.

Müntz, müntze: Ein bekanntes, wohlriechendes, bitter-schmeckendes kraut, welches in denen gärten gezogen wird, und auch wild wächset, dahero in zwey haupt-geschlechter, nemlich in die garten-müntze und wilde müntze eingetheilet wird. Jene, die garten-müntze, ist wieder dreyerley, als: Frauen-müntze, oder römische salbey, mentha saracenica, salvia romana, costus hortorum; Krause-müntze, mentha crispa, sativa, spicata, rotundifolia, silymbrium domesticum seu hortense, wird auch krauser balsam genennet; spitz-müntze, auch spitzige müntze, mentha acuta. Der wilden müntze sind gleichfalls unterschiedene gattungen; und zwar die kleine feld-müntze wächset an den wasser-gräben der äcker und wiesen, und kommt an tugend der garten-müntze fast gleich; die katzen-müntze, oder katzen-stertz, mentha cattaria, calamintha montana, mentha felina, herba gattaria &c. wächset an ungebaueten feuchten orten, und wird von den katzen fleißig gesuchet; die roß-müntze, katzen-balsam, hertzens-trost, menthastrum, mentha sylvestris, caballina, sive menquina, wächset hin und wieder auf den braach-feldern, hat viereckigte rauhe stengel und blätter, purpurfarbene blumen, und eine eröfnende zertheilende kraft, ist gut für schweren athem, bauch-weh und die bauch-würmer; es soll die taubheit vertreiben, wenn man etliche blätter, in der hand zerrieben, in die ohren legt, und alle 2 stunden frisch abwechselt. In Engeland wächset eine wilde ähre-müntze, deren runde runtzlichte blätter halb weiß-grau, halb-grün, auch bisweilen gantz weiß sind: In Deutschland pflantzet man sie in die gärten. Die frauen-müntze hat eine lange zaserigte wurtzel, welche aber nicht tief unter sich schlägt, sondern an der fläche des erdreichs hin und her flattert. Aus derselben kommen viereckigte haarigte stengel, fast einer ellen hoch, an welchen trauschlichte, dicke, bleich-purpur-farbene blumen wachsen. Die blätter sind rundlich, und laufen spitzig zu, etwas rauh, rings umher zerkerbt, und ein wenig runtzlicht. Die krause-müntze hat kürtzere und krausere blätter, als die vorhergehende; da hingegen die blätter an der spitz-müntze länglichter und spitziger, auch einer dunckel-grünen farbe sind. Sie gehören alle dreye unter die winter-gewächse, und werden von den beyschößlingen, die krause-müntze aber durch abgebrochene zweiglein vermehret. Diese arten der müntze sind warmer und truckener natur; führen ziemlich viel flüchtig-öhligtes, alkalisches, gelindes saltz bey sich, und haben daher die eigenschaft, allem sauren zu widerstehen, den zähen schleim zu verdünnen, winde und blähungen der därmen und mutter zu zertheilen, grimmen zu stillen, verstopfungen zu eröfnen, den magen, leber, miltz und mutter, wie auch das erkaltete gehirne und die sehn-adern zu erwärmen und zu stärcken. Die spitz-müntze stärcket und erwärmet besonders den schwachen kalten magen, befördert die dauung, das heftige aufstossen und kluxen, entweder davon getruncken oder gegessen; wie sie denn auch in saltzen gebrauchet wird, die lust zur speise zu erregen: Doch soll man sie nicht zu überflüßig geniessen, denn das geblüte wird davon dünne, wässerig und leichtlich in gallen verwandelt; frische wohlriechende müntze zerhackt, in einen saubern hafen oder gläsernen kolben gethan, etwas sauerteig und brunnen-wasser darzu gegossen, gähren lassen, und, wenn die gährung bald vorbey, destilliret, giebt einen vortreflichen spiritum per fermentationem ab, dessen etliche tropfen in abgezogenen mit zucker vermischten wassern eingenommen, stillet bald magen-weh, bauch- und mutter-grimmen, vertreibet auch den schwindel. Müntze in brühe gesotten, und dieses getruncken, ist ein sonderliches mittel wider den weissen fluß, der die frauens-personen incommodiret: Den fliessenden grind heilet solche, wenn sie in lauge gekochet, u. der kopf damit gewaschen wird. Der in apothecken zubereitete müntz-sirup stillet den durchlauf, die rothe ruhr, und überflüßige weiber-zeit, benimmt den unwillen und das erbrechen des magens, und hilft der dauung, so man einen löffel voll trincket. Das destillirte müntz-wasser erwärmet den kalten magen, und stillet das erbrechen, wenn man oft einen löffel voll davon gebrauchet: Bey denen kindern tödtet es die würmer, und treibet sie aus, heilet auch den grind, zertheilet hiernächst die von der milch an brüsten entstehenden knollen, wenn tüchlein darinnen genetzet und aufgeleget werden. Die hertz-grube mit warmen müntz-öhl oft gestrichen, stärcket den erkälteten magen, stillet auch das erbrechen; und ein paar tropfen vom destillirten müntz-öhl in gutem wein eingenommen, thut gleichen effect. Junge blätter von der frauen-müntze durch eine massa von mehl, eyern und etwas saltz gezogen, also in butter gebacken,

cken, ist eine delicate speise. Welcher gestalt aus krause-müntze der branntewein gefertiget wird, siehe Branntewein, im ersten theil. Einige botanici geben vor, die katzen-müntze werde in der medicin nicht sonderlich gebrauchet, andere hingegen schreiben ihr alle würckungen zu, welche von der calaminthe und andern müntzen gemeldet worden, und Leonhard Thurneiser zum Thurn in dem 6ten buche seines ersten theils von dem mineralischen wasser erzehlet von der wurtzel der katzen-müntze folgendes: „Es „ist männiglich bekannt, daß ein nachrichter im schweitzer-lande gewesen, den ich gekennet habe, welchen „die übelthäter, so verurtheilet waren, allezeit gar hart „erbarmet und gedauert haben, und wo er nicht diese „wurtzel erstlich ein wenig gekäuet, und darnach unter die zunge genommen, hätte er keinen, wie hoch „er das verschuldet, richten mögen; so bald er aber „die wurtzel, wie gemeldt, gebraucht, ist ihm augenblicklich ein zorn und grimm ankommen, und gantz „blutgierig worden, welches mir viele ehrliche leute, „die das oft von ihme gehöret haben, zeugniß geben „werden.

Müntz-cabinet: Wird derjenige vorrath von alten, auch zum theil neuen und raren müntzen, schau-stücken und medaillen genennet, welche hohe potentaten, fürsten und herren, ingleichen gantze gesellschaften und collegia, wie auch reiche privat-personen, entweder im original, oder copie, theils zu ihrer belustigung, und theils zu ihrem nutzen in erklärung der historischen und geographischen wissenschaften gesammlet haben, und in besondern darzu eingerichteten zimmern oder schräncken nach gewissen seiten oder ordnungen verwahrlich aufheben. Die merckwürdigsten müntz-cabinete in Deutschland sind: Das kayserliche zu Wien, das königlich-preußische zu Berlin, so von Begero in thesauro brandenb. vollständig beschrieben ist; das chur-sächsische zu Dreßden, die fürstlich-sächsischen zu Gotha und Weimar rc.

Müntz-regal, müntz-recht: Dieses ist ein solches herrliches und vorzügliches recht der majestät, aus welchen allerdings derselben macht und hoheit hervorleuchtet, auch mit derselben genau verbunden, und ebenfalls so eigen ist, als die gewalt, gesetze zu geben. Aller handel und wandel würde unter denen menschen nothwendig aufhören müssen, und also die wohlfahrt eines landes grosse noth leiden, wenn ein jeder nach seinem gefallen, und wie es ihm beliebte, wolte müntzen schlagen und prägen lassen. Weil nun solchemnach dem gemeinen wesen an einführung einer gleichgültigen und tüchtigen müntze sehr vieles gelegen, dergleichen gewalt aber privat-personen ohnmöglich anvertrauet werden kan; so ist diese eintzige ursache hinlänglich genug, warum das müntzrecht der majestät zugeeignet worden, und unter derselben hohem vorrechte begriffen ist. Es stehet diesem grund-satz auch die meinung derer jenigen nicht im wege, welche den ursprung und gebrauch der müntze aus dem allgemeinen völcker-recht herzuleiten pflegen, weil auch das recht der öffentlichen land-strassen, ingleichen der wasser-zölle, obgleich der gebrauch der strassen und schif-reichen flüsse, auch deren ufer oder gestade, nach diesem völcker-recht allgemein ist, dem ungeachtet unter die regalia gehören. Wie wolte also dieses, daß der gebrauch der müntze juris gentium sey, oder einem jeden frey stehe, müntzen zu schlagen, hinlänglich erachtet werden können, zu behaupten, und die müntz-gerechtigkeit nicht unter die regalia zu rechnen, da doch ein fürst nicht anders, als ein handhaber des allgemeinen völckerrechts anzusehen ist, das müntz-recht selbst aber durch dieses, in ansehung die völcker solches von einander angenommen, und einander darinne nachgeahmet, eingeführet, mithin dadurch auch festgesetzet worden, daß nicht einer jeden privat-person frey, sondern der höchsten gewalt und nur denenjenigen zustehe, müntzen schlagen zu lassen, welche sothane freyheit von jener überkommen, oder sonst heut zu tage rechtmässiger weise hergebracht haben. Gleichwie nun das müntz-recht regulariter keinem andern zuständig ist, als der die höchste gewalt in einem lande besitzet; also haben auch die ehemaligen könige in Pohlen solches vor alters als ein regale so lange alleine exerciret, bis könig Sigismundus III. im jahr 1632, bey überhand nehmenden müntz-gebrechen, denen ständen des reichs darinne gewillfahret, daß er solches vorrechtes sich begeben, die republick hingegen sich dessen auf dem reichs-tage versichert, und die besorgung des müntz-wesens vorbehalten: Wie sich denn auch dessen nachfolger, könig Uladislaus IV. im folgenden jahre eidlich dahin verbunden, keine müntze mehr aus eigener gewalt schlagen zu lassen, sondern sich hierinne nach dem im vorhergehenden jahre ergangenen reichs-schluß des königreichs Pohlen und groß-hertzogthums Litthauen genau zu achten. Hingegen durften in Engeland vor alten zeiten verschiedene bischöffe und edelleute, aus eigner macht, müntzen lassen; heut zu tage aber ist dieses recht so eingeschräncket, daß es keinem mehr vergönnet ist, als der die höchste gewalt im reich besitzet. Im königreich Ungarn stehet dem könige das müntz-recht alleine zu; und obschon vor uralten zeiten in Franckreich, auf befehl verschiedener printzen und fürnehmsten

sten im reiche, einige müntzen mit derselben bildniß und wappen gepräget worden; so ist doch nicht unwissend, daß das müntz-regal heut zu tage in diesem königreich von dem könig allein exerciret werde, zu dem ende sind in Franckreich gewisse städte darzu verordnet, in welchen sowol die königl. goldene als silberne müntzen geschlagen, und mit gewissen zeichen und buchstaben nach dem alphabeth bemercket werden. Von Carolo Magno hat man die nachricht, daß er das müntz-recht als ein sehr hohes regale angesehen, und dahero verordnet, es sollten die müntzen, um allen unterschleif zu vermeiden, nirgend anders wo, als in seinem pallast geschlagen werden. Derer berühmtesten rechts-lehrer und publicisten meinung nach ist und bleibet dieses eine ausgemachte sache, daß das müntz-recht ein vortrefliches vorrecht der regenten auf erden sey; daher demnach gekommen, daß sowol in vorigen als jetzigen zeiten in den meisten europäischen landen hoher häupter bildnisse auf die müntzen gepräget worden, das noch täglich geschicht, um sowol die höchste gewalt der souverains in ihren landen dadurch anzuzeigen, und ihr gedächtniß bey den nachkommen zu verherrlichen, als auch die gültigkeit der müntzen selbst zu befräftigen. Vor alten zeiten hatte ein römischer käyser das recht, im römischen reiche alleine zu müntzen, und die stände waren davon gäntzlich ausgeschlossen, dessen sich auch kein anderer bey leib- und lebens-strafe anmassen durfte: Dergleichen recht die käyser zu zeiten der römer schon behauptet, und hat käyser Commodo dem præfecto prætorii und wohl gelittenen staats-minister, namens Perennis, weil dieser auf einige müntzen eigenmächtig sein bildniß prägen ließ, den kopf abschlagen lassen. Nachdem nun das römische reich auf die Deutschen gekommen, so haben auch die käyser das müntz-recht als ein besonderes regale besessen, angesehen die deutschen gesetze besagen: „Daß alle müntzen, so in dem römischen „reiche sind, einem römischen käyser zustehen, und „wer diese haben wolle, der müsse selbige vom käy„ser und dem reiche erlangen;" und im schwabenspiegel heisset es: „Wir sprechen, daß alle mün„tzen, die in dem römischen reich seyn, sind eines „römischen königes." Man findet auch in denen wahl-capitulationibus käysers Caroli V und Ferdinandi I noch nicht, daß diesen käysern das recht, das müntz-regal denen ständen zu verleihen, durch den consens der chur-fürsten eingeschräncket worden, vielmehr haben sich diese käyser solches vorrecht alleine angemasset; und in den reichs-satzungen wird besonders das müntz-recht ein käyserliches regal genennet; his verbis: „Alsdenn auch die müntz-ge„rechtigkeit kein mercantz, sondern unser käyserl. „regal, so die müntz-stände aus unserm sondern „vertrauen, nicht zu ihrem selbstgesuchten vortheil, „sondern wie wir selbst dem heiligen reich zu ehren „und wohlfahrt brauchen sollen, demnach billig, „wer solch unser regal untreulich mißbraucht, daß „er sich dessen selbst dadurch unwürdig machet und „entsetzet." Desgleichen: „Auch allenthalben oh„ne unterscheid, und besonders von denenjenigen, „die sich des müntz-regals bedienen, genauest be„folget werde." Also hat auch ehedessen ein römischer käyser oder könig denen ständen des reichs das müntz-regal alleine concedirt, wie aus folgenden auszug einer müntz-ordnung zu ersehen: „Wä„re es auch sach, daß einiger reichs-stand, der „mit freyheit der müntzen nicht begabt ist, künftig„lich solche freyheit, gold und silber zu müntzen, von „uns, oder unsern nachkommen am reich ausbrin„gen und erlangen würde, in welchem wege solches „beschehe, dem sollen noch wollen wir, oder unsere „nachkommen, dieselbige freyheit keiner andern ge„stalt geben noch zustellen, denn daß er dieser unse„rer ordnung unterworfen, auch inhalt dieses un„sers käyserl. edicts zu müntzen schuldig und ver„bunden sey. Wo aber jemands, weß standes oder „wesens der wäre, von uns, oder unsern vorfahren „am reich, römischen käysern und königen löbli„cher und milder gedächtnuß, einige gnade oder frey„heit, indult oder zulassung, dieser unserer fürge„stellten ordnung zu entgehen, ausbracht hätte, oder „noch ausbringen und erlangen würde, oder wie, „oder welcher gestalt das immer geschehen wäre, oder „unter was schein solches noch beschehen möchte, das„selbige alles soll jetzt alsdenn, und denn alles jetzt, „kraftlos, nichtig, und dieser unserer ordnung „gantz unvorgreiflich und unabbrüchig, auch den er„langten partheyen nicht fürträglich seyn, in keinem „weg." Hieraus folget unter andern, daß in den vorigen zeiten die römischen käyser alle diplomata und concessiones, so sie der müntz-gerechtigkeit wegen denen ständen des reichs und andern ertheilet, aus eigener käyserlichen gewalt, & jure majestatis, alleine confirmiret und bestärcket. Heute zu tage stehet nun zwar dem römischen käyser im heil. römischen deutschen reiche die müntz-gerechtigkeit, als ein besonderes reservatum, annoch zu, er besitzet solche aber nicht mehr alleine, nachdem mit der erblichen erhebung der fürstenthümer nicht nur die deutschen fürsten, grafen und herrn, sondern auch andere reichs-stände von den käysern damit begabet wor-

worden, oder sich auch wol etliche land-stände, durch nachsehen ihrer ober-herrn dergleichen angemasset. So kan auch ein römischer käyser oder könig in jetzigen zeiten keinem reichs-stande das müntz-regal ohne vorwissen und einwilligung der chur-fürsten concediren, weil dieses in denen käyserl. wahl-capitulationibus folgender gestalt versprochen und bekräftiget: „Wir sollen und wollen" auch hinführo ohne vorwissen des reichs sechs chur-fürsten, niemands, wes standes oder wesens der sey, mit müntz-freyheiten begaben, oder begnadigen. Desgleichen: „Wir sollen und wollen auch hin„führo, ohne vorwissen und absonderliche einwilli„gung und consens der sieben chur-fürsten, niemands, „wes standes oder wesens der sey, mit müntz-frey„heiten oder müntz-städten begaben und begnadi„gen." In der wahl-capitulation weyland Ihro Majest. des römischen käysers Caroli VI ist noch besonders zugesaget worden, daß nebst dem vorwissen und absonderlicher einwilligung der chur-fürsten, auch derjenige creyß, darinnen ein stand, der die müntz-freyheit suchen würde, gesessen, mit seinem bedencken vorhero darüber vernommen, und solches billig beobachtet werden solte. Wenn nun die einwilligung der chur-fürsten erfolget, daß dieser oder jener stand des reichs mit der müntz-freyheit begabet werden soll, so kommt dem römischen käyser alsdenn zu, das diploma hierüber durch dessen unterschrift zu autorisiren, und solches demselben gewöhnlicher massen ausfertigen zu lassen. Unterstehet sich derjenige, welcher das müntz-recht erhalten, dem müntz-edict und andern zu desselben verbesserung erfolgten reichs-constitutionen zugegen, zu mißbrauchen, oder durch andere mißbrauchen zu lassen; so hat der römische käyser die gewalt, demselben daran zu suspendiren, dessen zu priviren, oder auch wol gar gegen solchem mit der suspension a sessione & voto zu verfahren. Zu einschränckung des von einem käyser zu verstatteten müntz-regals, und daß solches künftig ohne vorwissen und einwilligung der chur-fürsten nicht geschehen soll, mögen wol die stände des reichs dadurch bewogen worden seyn, weil die vorigen käyser in den alten zeiten dermassen freygebig damit gewesen, daß auch geringe stände solche erlangen, und sogar denen privat-personen wieder vergönnen können, wodurch denn freylich dem gemeinen wesen grosser nachtheil und schaden zugewachsen ist, indem hierdurch viele kleine, schlechte und hohle müntzen zum vorschein kommen, welches endlich, da die müntzen mit kupfer zu beschicken, und also sich der kosten halber bezahlt zu machen, auch wohl einen ziemlichen schläge-schatz daran zu verdienen, gelernet worden, unterbleiben müssen, oder wenigstens sollen. Dahero auch denen reichs-ständen unter andern die sorge und aufsicht über das müntz-wesen im reich mit aufgetragen und anvertrauet, auch deßhalber verglichen worden, daß jährlich in einem jeden kreis gewisse probations-tage angestellet, und auf demselben die beschaffenheit der reichs-müntzen untersuchet werden soll, damit keine falschen müntzen ins land eingeschleppet werden möchten. Hieraus nun erhellet, daß das müntz-recht eines der wichtigsten regalien mit sey, woran sich kein privatus vergreifen darf. Mehr hiervon siehe Geld, im ersten theil, p. 565 seqq. Ingleichen des Herrn von Beust entwurf von der müntz-gerechtigkeit im H. R. reiche.

Müntz-verfassung: Ist eine erklärung oder einrichtung, die käyser, könige und fürsten rc. welchen das recht zustehet, daß sie geld müntzen dürfen, dem publico öffentlich im druck bekannt machen lassen, um daraus sehen zu können, wie hoch jede sorte derer in- und ausländischen müntzen ausgegeben und eingenommen werden sollen; wie sich diese gegen einander dem schrot und korne nach verhalten; welchergestalt allenthalben vorsorge zu gebrauchen sey, daß die guten müntzen nicht aus dem lande, schlechtere hingegen davor hinein geschleppet werden rc. rc. dergleichen müntz-verfassungen, die alle eine gute absicht zum grunde haben, unzählig viele vorhanden sind, aber leider schlecht beobachtet werden, wodurch sich land und leute selbst in grossen schaden setzen, welches in andern schriften bereits sehr klärlich vor augen gestellet worden, und kan besonders diesfalls der tractat, so anno 1749 in 4to unter dem titul: Abdruck von einem schreiben, die deutsche und anderer völcker müntz-verfassung und insonderheit die Hoch-fürstl. Braunschweigische müntze betreffend, gelesen werden, darinnen die meisten mängel und gebrechen des müntz-wesens, und wie solchem größten theils abzuhelfen sey, auch die vergleichung derer müntzen erzehlet werden.

Müßiggang: Also nennet man die unterlassung seiner berufs-geschäfte, da man entweder gantz und gar sich auf die faule seite leget, oder etwas anderes vornimmt, welches man nicht gelernet, und darmit seine zeit verderbet; dieses ist eben so gut, als gar nichts thun. Es soll aber sonderlich ein hausvater den müßiggang meiden, weil er viel böses lehret, und sich mehrentheils zu der hoffart gesellet, welches in der that zwey verderbliche laster vor einen hauswirth sind; hierzu kömmt das dritte, daß ein solcher,

solcher, welcher dem müßiggang ergeben, und sich darbey über seinen stand prächtig hält, auch gerne etwas gutes essen und trincken will: Daher soll ein haus-vater nicht nur selbst, wenn er sein haus-wesen in gutem stande erhalten will, den müßiggang meiden, nebst dem überflüßige kleider-pracht, sondern er soll auch seine haus-mutter, welche nicht ungereimt einer schnecken verglichen wird, weil sie ihr haus nie verlassen, und in andere häuser umher gehen, und die zeit, oder was nützliches zu thun, verlieren soll, wohl zu regieren wissen, damit sie seine gehülfin seyn, und nicht nur mit ihm essen und trincken, sondern auch arbeiten möge. Doch erkennen rechtschaffene weiber sich hierzu selbst schuldig, nach dem exempel des weibes Tobiä. Ueberdieses so ist müßiggang ein an sich selbst schändliches, der gesundheit nachtheiliges und dabey verdrüßliches laster, wodurch der mensch ihm selbst das leben sauer und beschwerlich machet, überdieses so müssen, nach dem sprüchwort, es starcke beine seyn, welche faule tage ertragen können, weil der müßiggang zu vielerley lastern und sünden anlaß giebet, sonderlich aber zur ungerechtigkeit und zum diebstahl, weil man, ohne den balg dran zu strecken, sich doch gleichwol nähren und darbey gütlich thun will. Also ist ein müßiggänger nicht nur der republic beschwerlich, indem er nur immer trachtet, von des andern schaden zu leben, wenn er den einem andern gehörigen bissen brod durch räncke und list an sich ziehet. Dergleichen boshaftige menschen nun, indem sie auch darbey GOtt nicht fürchten, machen sich nach ihrer frech- und kühnheit nicht nur nicht das geringste bedencken, etwas an sich zu bringen, worzu sie doch das mindeste recht nicht haben; also halten es die boshaftigen und gottes-vergessenen, und welche mit ihnen an einem joche ziehen; sondern sie thun sich selbsten auch an ihrer gesundheit grossen schaden, indem sie durch müßiggang und faulheit den leib nur allzusehr entkräften. Wie mit mehrern hiervon der berühmte Herr Doct. Börner in Medic. sui ipſ. part. I. pag. 454 und 455 gehandelt.

Mütze: Ist ein in vier theile getheilter von sammet, stoff oder brocad zusammen gestickter, und in die höhe gethürmter auffsatz des hauptes, mit falbuln auf vielerley art abgesetzt, und um und um mit einem runden spitzigen oder viereckigten zobel-gebrähme versehen, wird meist zur winters-zeit getragen. Das frauenzimmer nennet auch die aus brocad, stoff, damast oder taffet, auf verschiedene façon gezierte, und unter dem neste zusammen gezogene auffsätze, mützgen, welche das haupt gantz knapp bedecken, und ein erhöhetes zusammen gestiztes nest haben. Die mützen dienen sowol manns- als weibs-personen zur bedeckung des haupts.

Mützenmacher: Pflegen mit mützen, hauben und allerhand von rauchwerck gefütterten und gestickten müzgen zu handeln, auch hüte auf mancherley art zu staffiren. Sie wissen auch band-schleifen manierlich anzuheften, und ihre waare ins geschickte zu bringen.

Mulde: Ist ein länglicht ausgehöhltes und am boden rundes höltzernes gefässe, welches nach seinem unterschiedenen gebrauch von unterschiedener grösse ist. Also hat man grosse zum waschen und backen; kleinere, fleisch und andere sachen darinnen zu tragen, oder darein zu legen; noch kleinere, das getraydе damit zu sacken. Sonderlich ist der pappel-baum gut, mulden daraus zu machen.

Mulden-gewölbe: Ist ein gewölbe, das in der mitten ein viereckig flaches feld hat; von allen vier seiten her aber mit seiner krümme den quadranten eines circuls vorbildet.

Mulm: Wird die fäule im holtze genennet. Demselben ist sonderlich die roth-buche sehr unterworfen; denn wenn von solcher ein ast abgehauen wird, so pfleget dergleichen hieb in wenig jahren mulmicht zu werden, daß die spechte den mulm heraus hacken, und ihre jungen darinnen aufbringen. Um dieser ursache lassen gute hauswirthe ihre eich-bäume nicht schneideln; denn das eichene holtz ist poröß, und ziehet, zumal der splint oder das weisse, die feuchtigkeit gerne an sich ziehet, daß also der baum von oben hinein faulet, und mulmicht wird. Ausser diesen werden auch alle bäume, so im regen nicht dauren, leicht mulmicht, als ellern, stein-buchen, aspen u. d. g.

Mumien: Unter dieser benennung werden diejenigen balsamirten menschen-cörper verstanden, welche aus Egypten zu uns gebracht werden, und die man daselbst in tiefen höhlen und gräbern, wie auch unter den verfallenen pyramiden annoch häufig antrift, jedoch müssen sie alle heimlich weg practiciret werden, weil die Egyptier sie nicht gerne folgen lassen. Es haben aber solche mumien oder balsamirte cörper bereits viel hundert, ja wol etliche tausend jahre, in der erden gelegen, und sind durch die kraft der zur balsamation angewendeten ingredientien, sonderlich der myrrhen und aloe, unverweset geblieben. Man zeiget dergleichen mumien noch jetzo in unsern europäischen kunst-kammern hin und wieder, welche in ihren alten egyptischen sterbe- oder todten-kitteln annoch zierlich eingewickelt, und in einem

nem aus saffefras-holtz bereitetem sarge liegen. Das gesichte ist meistens mit geschlagenem golde verdecket, und der leib mit allerhand hieroglyphischen vergoldeten figuren ausgeschmücket. Daß man aber die mumien in unsern apothecken zu gewissen artzneyen gebrauchet, ist eine übel eingeführte sache, welche man wol als eine unzeitige menschen-fresserey abstellen möchte, weil wir nicht allein viel edlere specereyen, die gesundheit dadurch zu besorgen, haben; sondern man weiß ja auch nicht, auf was weise solche leute gestorben, ob sie an der pest oder durch gift umkommen sind, oder ob sie auf andere art ihr leben eingebüsset haben. Zudem so ist auch nicht genau und eigentlich bewußt, wie viel der zum balsamiren nöthigen stücke gewesen, und wie die proportion sich gegen einander verhalten. Man lese hiervon des berühmten Herrn Kundmanns seltenheit der natur und kunst, col. 981.

Mumme: Ist ein starckes bier, so zu Braunschweig gebrauet wird, und sich lange zeit halten kan; dahero es nicht nur zu lande sondern auch zur see weit und breit, bis nach Ost- und West-Indien verfahren wird. Dieses ist aber von der doppelten mumme zu verstehen: Denn die einfache ist lange so starck nicht, kan sich auch so lange nicht gut halten.

Mund, aufgerissener: Solcher entstehet von scharfer rauher luft, von kälte, auch von saltzigtem geblüte. Da werden die lippen mit gänse-fette, mit wachsöhle oder mit rosen-pomade geschmieret.

Mund-becher: Ist dasjenige geschirr, daraus eine hohe standes-person das geträncke zu sich zu nehmen pfleget.

Mund-becker: Wird bey einer hofhaltung derjenige genennet, welcher vor die herrschaftliche tafel eintzig und allein das brod zu backen angenommen worden.

Mund-fäßgen: Heißt man dasjenige rundgegossene geschirr von zinne, so forne mit einer schnautze, oben mit einem deckel, und über selbigen mit einem an beyden seiten befestigten spriegel versehen, daran man es zur seite des hand-fasses aufhänget, daß man sich mit dem darein gefüllten wasser den mund ausspühlen könne.

Mund-fäule: Heißt, wenn das zahn-fleisch vom scorbut angefressen ist, faulet und blutet. Wider welchen zufall sowol inn- als äusserlich medicamente müssen gebrauchet werden. Innerlich dienen alle antiscorbutica, sowol abgekochte träncke von blutreinigenden ingredientien, als auch ausgepreßte säfte, essentien, tincturen, und was nur zu den antiscorbuticis gehöret. Aeusserlich aber ist dienlich, wenn das zahn-fleisch öfters mit der tinctura gummi laccæ bestrichen wird, und die zähne wöchentlich ein paar mal mit küchen-saltz abgerieben, daß zugleich dadurch die unreinigkeiten und die fäulnisse der zähne mit weggenommen werden. Sehr dienlich ist auch, wenn man unterweilen myrrhen käuet, und solche etwas lange im munde hält, auch die zähne darmit reibet. Siehe des berühmten Herrn Hofrath Doct. Heisters medicin. hand-buch p. 260. Der üble geruch des mundes kan von mancherley ursachen entstehen, denn bald ist daran eine fäulniß der zähne und des zahn-fleisches schuld, bald aber rühret derselbe auch von einem lungen-geschwüre her, bald von aufsteigenden dünsten verfaulter speisen, sonderlich des fleisches in dem magen, oder von würmern, wenn sie in dem magen sich finden, oder auch von der speichel-cur und dem gebrauch der mercurial-artzneyen. Wie abermal beym Hr. Hofr. Heister in angezogenem hand-buche p. 365 zu sehen. Palliative lässet sich dieser zufall curiren, wenn immer wohlriechende sachen, sonderlich aber die mit bisam angemachten catechu-körnchen, so sonsten auch cachu oder wohlriechende muscerdulä heissen, in den mund genommen werden.

Mund-fäule oder gursis der pferde: Ist eine kranckheit, da einem pferde nebst heftiger entzündung des gantzen mundes an dem zahn-fleisch geschwüre auffahren, und in das maul, rachen, schlund und gurgel löcher fallen. Sie entstehet von denen hitzigen dämpfen, welche aus der leber, und von grosser hitze der gallischen feuchtigkeiten über sich steigen; ingleichen wenn die pferde des neuen heues zu viel fressen. Im anfang wird der gantze mund feuerroth, das pferd bekömmt einen hitzigen stinckenden athem, und lässet einen hitzigen schaum von sich fallen, bis endlich die geschwüre sich zeigen, und wenn man das übel zu weit einreissen lässet, löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine geschwüre vorhanden, stellet man das pferd in den noth-stall, bindet es auf, und verwahret es wohl; hernach bindet man ihm die zunge mit einer schnur oben an den rachen, schauet nach dem schaden, und wäschet die zunge und das gantze maul wohl mit nachfolgender mixtur aus: Darzu wird wegerich-wasser und lattich-wasser, jedes ein halbes nössel, bertram ein loth, und eßig ein nössel genommen, und wohl unter einander gemischt. Wenn das pferd eine halbe stunde nach dem auswaschen gestanden, bläst man ihm nachfolgendes pulver darauf: Nimm dürre öhlbaum-blätter und granat-äpfel-schalen, pulverisirt und unter einander gemischt. Nach einer halben

ben stunde wäschet man den schaden wieder mit vorbeschriebener mixtur aus; wiederholet solches täglich morgens und abends, und giesset ihm etliche mal folgende purgation ein: Nimm aloes epaticä ein loth, scammonii zwey quentgen, lerchen-schwamm ein loth, rapontici drey loth, gummi guttä ein quentgen, und wein-stein drey loth, stosse alles unter einander, und lasse es über nacht in drey nösseln oder anderthalben maaß wein stehen, und geuß ihm es auf einmal ein. Nach dem einguß soll man das maul mit obiger mixtur wieder waschen, und das pferd eine halbe stunde wohl zugedeckt reuten. Wo aber geschwüre vorhanden, muß man ihm zwar den mund auch reinigen, und gleichfalls diese purgation gebrauchen; zwey oder drey tage nach der purgation aber soll man ihm die adern am hals, wie auch den staffel stechen, und wohl bluten lassen; die geschwüre aber, nachdem sie eröfnet, mit nachfolgendem wohl auswaschen: Nimm sumach, myrten, öhlbaum-laub, granat-äpfel rinden oder schalen, jedes zwey hände voll, siede es wohl mit einander im fließ-wasser, und streue hernach folgendes pulver darauf: Nimm granat-äpfel-schalen, gall-äpfel, öhlbaum-laub und sandel drey loth, unter einander zu einem pulver gemischt. So aber die geschwüre um sich fressen, so nimm hepar antimonii, das ist, mit salpeter verpuftes spieß-glas, welches ein leber-farbnes pulver ist, ein quentgen, saffran zwey scrupel, und ein halb nössel wein, mische es unter einander, und geuß es dem pferde auf einmal ein, nimm sodenn rosen-pulver zwey loth, wegerich-saft und honig, jedes sechs loth, mische es unter einander zu einer salbe, und schmiere die geschwüre damit. Das pferd soll in einem mittelmäßigen warmen stall stehen, und sein futter gebrochen oder geschroten, mit lerchen-schwamm und rothen kichern vermengt; der tranck aber laulicht, mit schönem mehl, honig-wasser und etwas salpeter angemacht seyn.

Mund-holtz, siehe Rheinweide.

Mundierung: Heißt alles, was zur ausrüstung eines soldaten gehöret, pferd, sattel und zeug, kleider, wehr-gehencke, ober- und unter-gewehr.

Mund-Koch: Heißt bey einer hofhaltung der vornehmste unter den köchen, welcher vor die herrschaftliche tafel die speisen zu besorgen und zuzurichten angenommen worden.

Mund-leim: Sind stückgen leim, die mit den lippen benetzt werden, wenn man was damit will zusammen fügen. Er wird von pergament-stückgen oder hausen-blase gemacht, die man in einem reinen töpfgen kocht, durch ein tuch in ein tröglein giesset, wenn es gestanden, riemgen daraus schneidet und an der luft trucknet. Dieser leim ist sauber, und stincket nicht wie der andere.

Mund-loch: Heißt der becker sein ofen-loch, dieweil der back-ofen eines menschen todten-kopf nicht unähnlich siehet.

Mund-portion: Nennet man, was an speise und tranck auf einen soldaten theils im felde, theils auch im quartiere entweder in natur gereichet, oder ihm mit geld oder anderm äquivalent vergütet wird.

Mund-schencke: Ist derjenige bey einer hofhaltung, der das vor die herrschaft bestimmte geträncke credentzet, und dem cammer-herrn oder cammer-juncker, so die aufwartung hat, überreichet.

Mund-seite: Nennet man in fürstlichen küchen denjenigen ort, auf welchen alleine vor die herschaftliche tafel gekocht, und das essen zubereitet wird.

Mund-semmel: siehe Frantz-brod.

Mundstück: Es ist eine grosse tugend von einem pferde, wenn sich solches leichtlich und wohl zäumen lässet: Deswegen, und weil nicht alle pferde von einerley naturell und eigenschaft sind; so ist nöthig, daß diejenigen, welche pferde zureuten und abrichten wollen, eines jeden natur und eigenschaft kundig sind; indem das eine zum traben, das andere zum zelt oder paß, das dritte zum springen, das vierte zum laufen, das fünfte zur zierde und pracht, das sechste in der niedern zu tummeln, oder sonsten zu reisen und andere arbeit zu verrichten, lust hat. Derohalben soll ein jedes, worzu es geneigt, angehalten werden, und zwar nicht über vermögen; vielmehr muß ein reuter wahrnehmen, ob ein pferd muthig, oder melancholisch, hitzig oder faul, starck oder schwach im rücken und schenckel, weß landes art und natur es sey, auch auf die gestalt achtung geben, wie es vom hals und kopf beschaffen; insonderheit auf das maul, ob es tief oder seicht, trucken oder feucht, und wie es auf den laden, zunge und kien proportioniret ist, darnach denn auch die mundstücke und stangen beschaffen seyn müssen. Wenn nun einer gedachter massen der pferde natur und eigenschaft erkennet, so wird ihm auch leicht zu beobachten seyn, wie er ein jedes reuten und zäumen soll; indem ihm die natur selbst den weg darzu weiset, wenn er nur mercket und siehet, ob er ein pferd über sich, herbey, oder unter sich zäumet, was nach der grösse und gestalt vor mundstücke und stangen erforderlich, und wie diese nach gelegenheit geändert und verwechselt werden müssen. Ueberdieses aber muß ein reuter auch den unterscheid der gebisse

bisse wissen; diese heissen: Der holtz-biß oder kappen-mundstück, melonen- oder spillings-waltzen, biren- oder flach-waltzen, welche sämtlich auf dreyerley art gemacht werden; erstlich geschlossen, zum andern gekröpft, zum dritten mit galgen, und haben, sie mögen mit oder ohne dreng-stengel, auch mit oder ohne apfel seyn, doch nur dreyerley würckung, nemlich, damit über sich, herbey oder unter sich zu zäumen: Und ist dieses der unterscheid darunter, daß die geschlossenen gebisse unter sich, die gekröpften herbey, und die galgen-mundstücke über sich zäumen: Aus denen ursachen, daß die geschlossenen gebisse auf die zungen zäumen, und dieselben zwingen, die gekröpften aber derselben befreyung geben, die galgen-mundstücke von wegen der höhe, daß sie den gaumen an der obern lefzen berühren, doch daß die stangen auch darnach gemacht und gerichtet sind; denn wenn gleich ein gebiß über sich zäumet, und man brauchte stangen darzu, die unter sich zäumen, daraus folget nicht, daß es der mundstücke oder stangen schuld sey, sondern des reuters unverstand, den er in dem zäumen hat und braucht. Es ist demnach nöthig, daß man stangen und mundstücke nehme, die sich zusammen schicken, damit nicht eines wider das andere ist. Zu diesem allen muß einem auch die natur und gestalt der pferde helfen, wie sie geschaffen sind, denn ob ihm gleich einer fürnehmen wollte, daß er ein pferd mit stangen und mundstücken höher zäumen wollte, denn es an ihm selbst von natur gewachsen wäre, würde er wenig nutzen daran schaffen, er sey so kunstreich, wie er wolle; damit man aber wissen möge, was für ein hohl-biß einem pferde tauglich sey, ob es groß oder klein seyn soll, so greif dem pferde mit beyden daumen in das maul, daß es dasselbe aufthue, und wenn du siehest, daß es dicke fette lefzen hat, die ihme auf den laden liegen, und doch darneben ein feucht maul hat, so lasse ihm das mundstück inwendig desto völliger machen. Jungen pferden, die keinen zaum angehabt haben, ist anfänglich gut, daß die mundstücke inwendig groß und völlig seyn, damit sie die lefzen auswärts dringen, damit die gebisse hernach auf die laden kommen, und dadurch ein stet wesen mit dem kopf und hals führen lernen; so aber dieses unterbleibet, erfolget das andere auch nicht, sondern die lefzen kommen zwischen die laden und mundstück, werden also geklemmet, daß bey denen pferden ein beständig unstet wesen mit dem kopf und maul verursachet. Das mundstück soll einem jeden pferde auf beyden seiten gleich hangen, und einen quer-daumen über die hackenzähne gegürtet werden, damit es die hacken nicht berühre. Denn wenn dieses geschiehet, wird es den kopf nicht stet tragen, da hingegen nach erfolg der rechten gürtung hals und kopf aufrecht kommt, das pferd sich desto sicherer auf das gebiß lehnet, und mit geringer mühe die pessaden lernet. Doch ist hiermit nicht verboten, daß man einem pferde das mundstück nicht höher oder niedriger gürten dürfe, denn daran ist fürnehmlich viel gelegen, nachdem das mundstück, wenn man ein pferd über sich haben will, etwas höher als sonst, hingegen wenn es unter sich gehen soll, niedriger, doch daß es nicht an die hacken schlage, gegürtet werden muß. Vor alters hat man die allerschärffsten mundstücke und gebisse gebraucht, um dadurch die pferde in gehorsam zu bringen und darinnen zu erhalten. Heut zu tage aber führet man keine solche grobe, plumpe und scharfe mundstücke mehr, sondern meist dünne, gelinde und subtile gebisse, und etwas geschmeidigere schärfere kinn-ketten, so in der mitten ein kleines glied haben, damit sie desto besser um den kiefer herum liegen, und stärcker würcken, wodurch das maul inwendig gut erhalten wird, welches viel eher verwundet werden kan als das kinn, so mit einer rauhen haut bedecket ist, die weit mehr leiden kan, als die weichen laden. Der schlechten hohl-bisse würckung ist besser als der schärfsten mundstücken ihre, denn sie machen ein pferd stet mit dem kopfe, gerecht im maul, geben dem reuter sicherheit, sein pferd ohne verletzung des mauls benöthigten falls mehr als mit andern gebissen strafen zu können. Sie versichern auch die verderbten pferde, bringen die verwundeten mäuler wieder zurecht, und geben ihnen die rechte stützung, wenn sie gar zu gelindes mauls, oder sonst sehr unleidlich sind, dabey gewöhnen sie des pferdes maul fein geschlossen, und die zunge unter das mundstück; derowegen werden sie auch anfänglich vor junge pferde gebraucht, bis sie gäntzlich zum gehorsam kommen, und zu allerhand gebrauch dienlich sind, jedoch ist viel hieran gelegen, daß solche nach beschaffenheit des mauls-grösse gefertiget sind, dieweil das pferd nicht nur allein damit regieret, sondern auch dadurch anmuthig, oder im gegentheil ungeduldig und traurig gemacht wird; denn wenn dem pferde ein mundstück gegeben wird, das ihm nach beschaffenheit seines mauls annehmlich und bequem, ist solches lustig; hingegen wenn das maul voll räder und eisen-werck geleget wird, erfolgt traurig-seyn, unlust und verdrossenheit. Ein mit trense und naß-band in ziemliche gestalt gebrachtes junges pferd bedarf sodenn ein paar leichte walla-

wallachen-stänglein, welches gemeiniglich die besten sind, der jungen pferde kopf gerecht zu machen, und sie in ihrem thun wohl zu befestigen: Sind diese klein und zart vom maul, mit schmaler zunge und tiefen canal oder rinnen unter der zunge, die laden hergegen dünne und hoch, so bedienet man sich der hohl-gebisse, die auf der zunge schmal sind, und nicht leichtlich auf die laden greifen. Ein pferd verständiger soll wissen, daß ein junges pferd alle jahr die fohlen-zähne verändert und abschieben thut, wodurch ihnen grosse schmertzen verursachet werden, vornemlich wenn sie zwischen dem 4ten und 5ten jahre den letzten schub oder abbruch thun, da sie nicht allein wegen durchbrechung der hacken-zähne, sondern auch der letzten und äussersten zähne sich mit dem zahn-fleisch und mit dem ort verbinden, wo das mundstück just zu liegen kömmt. Wenn nun das pferd solche seine natürliche zahn-schmertzen auf denen laden oder zahn-fleisch empfindet, (wodurch es traurig und verdrossen wird,) und solchem noch darzu ein mundstück aufgeleget wird, das starck eingreifet, so gereichet es zu seinem endlichen verderben. Viele der reuter nehmen dieses nicht in acht, oder haben jetzt gedachtes nicht gelernet, sind auch nicht kundig, ob sie gleich spüren, daß das pferd unlustig und verdrossen, wie solches vornemlich daher rühre; sondern greifen alsbald nach den härtesten mitteln, als offenen und mancherley andern scharfen waltzen-gebissen, welche sie nur haben können, da doch mit jungen pferden, bevor sie nicht gäntzlich in gehorsam und gute ordnung gebracht, nicht leicht veränderung vorgenommen werden solte. In gegenwärtigen zeiten sind die trensen und cantarren, womit man sonderlich die ungarische, pohlnische, türckische, auch sogar englische pferde zu zäumen pfleget, mode, auch nützlich und wohl zu gebrauchen, wenn man 1) die pferde eine schnelle carriere oder starcken lauf verrichten lässet, und keines arretirens nöthig hat, als worzu die stangen hinderlich sind; 2) junge fohlen aufstellet, anreutet und ausarbeitet, 3) denen pferden, welchen von stangen das maul verwundet, heilung verschaffen, 4) das zungen-heraussteckeu und kützeln im maule abgewehnen will, 5) je freyer bey den paßgängern der kopf ist, je weniger werden sie im geschwinden avanciren verhindert, wenn man sie auf trensen und cantarren reutet, 6) einem reise-pferde, das geschwinde fortkommen soll, und denen hand-pferden zum nebenführen und wasser-reuten, wird so wol als denen post- und soldaten-pferden zum hurtigen und weiten ritten, durch trensen und cantarren geholfen. Die trensen an sich selbst sollen vor junge pferde eines daumens dicke, vor alte aber eines kleinen fingers dicke seyn, und auf beyden seiten mit grossen ringen oder kleinen quer-stenglein versehen werden, nicht allein wegen der nöthigen stärcke und verschonung des mauls, sondern auch, daß sie sich nicht durch das maul ziehen, und unordnung machen. Bey ungarischen oder pohlnischen pferden pfleget man auch trensen mit eingeschnittenen waltzen zu führen, welche auswendig grosse ringe haben, damit sich solche nicht durch des pferdes maul ziehen, und solches inwendig verwunden, welche verwundung fleißig zu scheuen ist, immassen nichts übler, als ein verwundetes maul zu heilen. Junge pferde lassen sich gemeiniglich nicht gerne zäumen, dahero wohl gethan, man brauchet vor sie ein mundstück, das auf beyden seiten aussen am boden löcher hat, da man honig, saltz, gestossen wolgemuth und süß-holtz unter einander vermischt, hinein thun, und die schrauben aussen auf beyden seiten wieder fürschrauben kan, damit es durch die untern löchlein fein auf die zunge fliesset, davon ein jung pferd sicher und muthig gemachet wird: Ist aber das mundstück gantz ohne löcher, kan es doch gleichwol mit einer lieblichen und angenehmen materie, gedachter ursache halber, bestrichen werden: Zur sommers-zeit muß jedoch dieses, derer mücken und fliegen wegen, unterbleiben. Die mundstücke, welche nicht mit zinn, sondern bley oder silber überzogen sind, tragen die pferde wegen des geschmacks gerne, indem zinn von übeln geschmack und geruch. Alle junge pferde brauchen lehre und unterricht, wenn etwas gutes aus ihnen werden soll, mithin sind bey der ihnen angebohrnen widerspenstigkeit auch noch mehrere mittel nöthig, sie zum gehorsam bringen zu können, unter welchen das nasen-band oder cavesson eines derer besten ist, weil ihnen hierdurch das maul nicht verletzet wird. Diese werden von stricken, seide, leder und eisen gemacht. Die von stricken oder seiden geflochtenen pfleget man cavesson zu nennen: Die von leder und eisen nennet man nasen-bänder, und es ist unter beyden kein anderer unterscheid, denn daß der cavesson aus stricken oder seide, und das nasen-band aus eisen, mit oder ohne leder überzogen, gemacht ist. Ein cavesson oder nasen-band darf nicht zu weit oder zu enge seyn, sondern also gegürtet, daß man die pferde wohl regieren und wenden kan, solche auch nicht damit verletzet oder verwundet; derohalben soll man sie ein wenig oberhalb des knorpels der nasen machen. Solche nasen-bänder werden aber

fürnem-

fürnemlich darum gebrauchet oder geführet, daß man anfänglich junge pferde damit von hals und kopf stet, hältig und wendig machen kan, auf daß sie in den mäulern fein gantz und unversehrt bleiben, und man sie damit unterweise, wie sie sich zum wenden und voltiren schicken sollen, sonderlich die pferde, so zart und ring-fertig sind, zu welchen man die allergelindesten cavessons oder nasen-bänder brauchen soll, die man haben kan; wenn ein pferd gleich mit dem maul oder kopf stet gehet, soll man doch nicht unterlassen, den cavesson oder nasen-band zu brauchen, damit man sie wendig und ring-fertig mache, und das maul nicht zerreisse, sondern solches gantz und unversehrt bleibe. Ist aber ein pferd mit dem kopf unstet, sperret oder krümmet das maul, wird ihm dasselbe auch damit benommen, und solches dermassen gewöhnet, wenn mans wiederum wegnimmt, daß es allezeit mit dem maul und kopf recht gehet, und denselben verwunderns-würdig stet träget. Was die so genannten gell- oder sprung-riemen, die man denen pferden zwischen die vordere füsse an den gurt des sattels anzumachen pfleget, anbetrift, sind solche blos vor unstete pferde zu gebrauchen, die mit dem kopfe gellen, und denselben immer auf- und niederwerfen, oder sich sonsten im tummeln mit dem kopfe unstet und widerwillig erzeigen, solchen für sich strecken und starren; oder, wenn sich ein pferd zu hoch aufthut, damit es mit dem kopf nicht so sehr in die höhe kommen, und sich so hoch aufthun kan, als wenn es frey ist; doch soll gemeldter sprung-riemen, nach gelegenheit eines jeden pferdes, gebraucht werden, damit er nicht zu kurtz gegürtet sey.

Mundstücke: Werden auch diejenigen von meßing und silber gefertigten instrumente genennet, welche die kunst-pfeiffer und musici auf trompeten und wald-hörner stecken, um solche vermittelst dieser mundstücke blasen, und dem, diesem oder jenem andern instrument conformen ton, laut-klang dadurch zu erzwingen, mithin harmonice musiciren zu können.

Mundstück der krüge, woraus man trincket: Wird das entweder von silber oder zinn rc. an dergleichen porcellaines und thönernes trinck-geschirre um dessen ofnen ort herum befindliche beschläge genennet, weil dieses, wenn man trincken will, an den mund gesetzet wird, nachdem vorher der darauf eingepaßte deckel aufgehoben oder aufgemachet worden ist.

Mundstück derer tobacks-pfeiffen: Werden diejenigen von bein, horn, auch holtz gedreheten röhre genennet, welche man an die thönern oder andere tobacks-pfeiffen stecket, und ist der unterscheid zwischen diesen und andern tobacks-röhren von der beschaffenheit, daß die mundstücke an das rohr der pfeiffe, die röhre aber in besondere tobacks-pfeiffen-köpfe gestecket werden.

Mund-wein: Wird derjenige genennet, welcher von etlichen personen am liebsten getruncken, und vor allen andern vor den besten gehalten wird.

Munition: Begreifet alles dasjenige unter sich, was sowol zu besorgung einer festung, als eines feld-lagers, erfordert wird.

Muräne, moräne: Ist ein wohlschmeckender fisch, so die gestalt eines lachses hat, nur daß er etwas flacher, und nicht so rund, auch nicht fleckigt ist. Die mehresten findet man nicht weit von dem pommerischen städtlein Werben in einem see. Sie werden im Februario unter dem eise, und um Martini gefangen, ausser dem liegen sie meistentheils auf dem grunde. Sie werden wie lachs gesotten, auch so marinirt und geräuchert. Eine kleinere art von muränen findet man in der Neumarck, und sonderlich in dem see bey dem städtgen Morin in grosser menge. Sie werden schlecht aus wasser und saltz gekocht, und wenn sie erkaltet, mit eßig genossen, da denn das fleisch weiß, zart und angenehm, und wie forellen schmecket. Sie werden auch in fäßgen eingesaltzen und verschicket.

Murmel-thier: Es wollen etliche dieses vierfüßige thier unter die gattungen wilder ratten zählen; es ist aber weit grösser, und ungefehr wie ein caninichen, hat einen haasen-kopf, kurtze, dicke, haarigte füsse und klauen, wie eine katze, oben und unten im maule zwey scharfe, lang herfür ragende gelblichte zähne, wie ein biber, einen über zwey spannen langen schweif, breiten und fetten rücken, grosse, pausende, helle augen, gantz kleine ohren, die kaum über die haare heraus ragen, und ist am gantzen leibe mit braun-rothen oder schattirten, und etwas länglichten haaren, wie ein dachs, bekleidet. Es hält sich mehrentheils auf den höchsten gipfeln der schweitzerischen, tyrolischen und italienischen alpen auf, allwo es mit seinen scharfen klauen sich tief in die erde gräbet, und gemeiniglich den gantzen winter durch in seiner höhle schlafend sich aufhält, so, daß sich mehrentheils 5, 7, 9, 11, in ungerader zahl, in einer grube bey einander finden lassen. Wenn diese thiere mit einander spielen, so schreyen sie wie die katzen; wenn sie aber erzörnet werden, oder eine veränderung des wetters anzeigen wollen, geben sie eine helle widerwärtige stimme von sich. Wenn diese thiere ihre speise, als obst, brod u. d. g. verzehren,

brauchen sie ihre vordern pfoten, wie die eichhörner, dazu. Die in der nähe wohnende bauren wissen dieses sonst schlaue thier meisterlich zu fangen, und solches geschiehet in ihren höhlen, wenn sie im winter schlafen, denn um diese zeit werden sie recht fett, da werden sie alsdenn geschlachtet, und wie die span-ferckel zugerichtet und gegessen. Andere saltzen sie auch ein, oder hängen sie in rauch, und geniessen sie alsdenn an statt andern geräucherten fleisches, und sollen so delicat schmecken, als das beste wildprett. In der artzney soll das fleisch sonderlich für diejenigen gut seyn, die mit mutter-kranckheiten oder grimmen sehr behaftet sind; zu welches letztere auch der magen gut seyn soll, wenn er über den leib geleget wird. Nichts aber von diesem thiere ist in höherm werth als das schmaltz, als welchem eine besondere kraft, die harten und starrenden nerven, daraus lähmungen und contracturen entstehen, zu erweichen, beygemessen wird.

Musaische, mosaische oder eingelegte arbeit: (musiva opera, marmorata opera) Hierzu hat man vor diesem stücklein marmor von mancherley farben gebrauchet, die in einem bindigen kalch also zusammen gesetzet worden, daß sie mancherley figuren vorgestellet, wenn sie geschliffen und poliret worden. Demnach aber dieses schleiffen viel mühe und zeit gekostet, hat man dergleichen von glas oder schmaltz zu machen erfunden, wodurch der schönheit und dauerhaftigkeit nichts abgehet, die kosten aber mercklich vermindert werden. Die bereitung solcher glas-steine geschiehet: Wenn in den glas-öfen auf den glashütten die tiegel voller geschmoltzener fertiger glasmaterie sind, wird zu solcher die farbe, von welcher man das glas haben will, gethan, und also verfahren, damit immer duncklere und noch dunckere zum schattieren erlanget werde. Ist nun das gefärbte glas wohl geschmoltzen, nimmt man solches mit einem eisernen löffel aus, giesset es auf einen glatten marmor-stein, und machet es mit dergleichen stein oben platt, schneidet es hierauf geschwinde in kleine stücklein, machet sie beliebigen falls auf der einen seite mit gummi-wasser naß, leget gold-blättlein darauf, bringet sie auf einer eisernen schaufel vorne ins ofen-loch, und wenn sie gantz glüend worden, von dar wieder heraus, die so denn nach dem erkalten so starck und gut vergoldet sind, daß solches auf keine weise davon zu bringen ist. Wenn man sie nun verarbeiten will, so muß die figur, die davon gemachet werden soll, auf gepappt pappier gezeichnet und abgemahlet vorhanden seyn, die wird auf eine dicke mit kalch beworfene mauer geleget, als wenn man al fresco mahlen wolte, und drückt, vermittelst eines kleinen zängleins, die glas-stückgen in den nassen kalch nach der vorhandenen figur hinein, welche arbeit, wenn alles hart worden, fast unvergänglich. In Italien, und besonders zu Venedig und Rom in denen kirchen, siehet man dergleichen arbeit aus denen alten und mittlern zeiten viel herrliche stücke, die beständig und unveränderlich, auch von dem darauf fallenden staub oder rauch mit leichter mühe kan gereiniget werden.

Muscateller-birn: Ist eine kleine, aber wegen ihrer süßigkeit und lieblichen mosch-geruchs hochgehaltene birn, die auch frühzeitig und am ersten reif wird. Sie ist nicht nur grün wohl zu geniessen, sondern kan auch zucker-naß und trucken eingemachet werden. Man hat auch eine etwas grössere art, sie findet sich aber seltener.

Muscateller-wein: Es ist dieses eine bekannte art trauben, welche den geschmack der muscate einiger massen hat. Die weisse muscateller hat dick-hülsigte beeren, und will daher einen guten sommer und warmen herbst haben; sie geben einen treflich süssen und gesunden wein, eines sehr lieblich- und gewürtzten geschmacks. Die schwartze muscateller-traube hat zwar schwartze beere, giebt aber meistens einen schönen blancken most oder wein, eines ebenfalls angenehmen geschmacks. Beyderley sorten kommen an denen allzu hohen garten-wänden nicht wohl fort, sondern bleiben beständig klein und weich; daher rathen einige, man solle sie gar nicht ziehen, auch an den geländern sie nicht so niedrig halten, daß die trauben die erde berühren, oder daß bey regenwetter der sand daran könne geworfen werden, daher soll billig dazu eine höhe von 3, 4 bis 5 schuh seyn, also daß die frucht weder höher noch niedriger am reben stehe. An der wartung und am beschneiden ist sehr viel gelegen. Gesetzt, daß wenn im verwichenen jahre 3 oder 4 rancken gewachsen, so muß man die schwachen reiser dem stocke benehmen, und was die übrigen betrift, wenn der haupt-stock nicht ausserordentlich frisch ist, soll man nicht mehr denn zwey übrig lassen, und zwar die stärcksten, als die besten. Dazu soll man nun die niedrigsten, wenn es nicht anders seyn kan, wehlen, wenn sie starck genug sind, sonst muß man die obersten nehmen. Hernach beschneidet man sie beyde, und dürfen eben nicht in gleicher länge beschnitten werden, oder daß sie genau 4 augen behalten müssen, denn dieses ist nur von den 2 höhern zu verstehen. Denen untersten reisern aber läßt man nur 2 augen. Im folgenden jahre schneidet man den höchsten zweig, und alle die

die, so daneben gewachsen, völlig ab, und bleibet einzig bey den zweyen, die als schößlinge erwartet werden. Dieses aber verstehet sich, wenn nach wunsch dieser schößling wohl angeschlagen, denn im fall ihm etwas widriges begegnet, und er nicht zwey schöne zweige getrieben hat, so hält man sich sodenn an dem einen, und niedrigsten. Wenn der stock also gewartet wird, und die jahres zeit das ihrige beyträgt, kan man sich den verhoften nutzen davon gewiß versprechen. Wenn man die trauben lange gut und frisch erhalten will, müssen sie entweder auf dürres stroh gelegt, an reiffen gebunden, frey aufgehängt, und wider den staub mit papier bedeckt werden. Will man einem weine den muscateller-geschmack geben, so verfähret man also: Zu einem fasse von 6 eimer schneidet man 4 loth weissen ingwer, eben so viel langen pfeffer; muscaten, nelcken und calmus, jedes 2 loth; thut dieses zusammen in ein leinenes bündlein, fest gebunden, in ein rein glas, giesset guten brannteweín über diesen püschel, daß er darüber weggehe, und macht es feste zu, daß kein dampf darzu komme. Also läßt man es drey tage und nächte stehen; bindet den püschel hernach an einen langen faden, hängt ihn in das faß, bis etwa auf eine quere hand-breit vom boden. Das faß wird 48 stunden lang feste zugespündet; nach diesem der püschel wieder aus dem faß gezogen und ausgedruckt, daß die feuchtigkeit in das faß laufe; endlich wird der püschel, den geschmack vollkommener zu machen, wieder hinein, oder auch in ein ander faß, das gleichen muscateller-geschmack haben soll, gehängt. So nimmt man auch den gipfel samt der blüthe vom gedorrten brasilien-kraut, einen theil; wohl getrucknete hollunder-blüthe, zwey theile; und gestossenen coriander-saamen, drey theile; bindet solches zusammen in ein bündlein, hänget es durch den spund 30 tage in das faß, bis der most vergähret; unterdessen muß das faß nicht geöfnet werden, als durch eine zwicke oder loch, das durch den spund gebohret worden, und so läßt man es durch ein wachholder-röhrlein, welches in das loch gesteckt worden, vergähren, es wird auch nichts, bis er vollkommen klar, davon abgezapfet; sodenn wird der püschel wieder heraus genommen, da man denn versichert seyn kan, daß man einen guten muscateller-artigen wein bekomme. Der rothe muscateller-wein wird also bereitet: Man nimmt hollunder-blüthe ein viertel pfund, und ein loth zimmet darzu, giesset guten most darauf, lässet es zusammen sieden, aber man muß, den most vorher wohl zu schäumen, und alsdenn erst die blüthe und zimmet hinein zu werfen, nicht vergessen: Nachdem wird er erkältet, und in ein zugerichtetes fäßgen gethan. Die species werden in den most, in ein säckgen gebunden, und hinein gehänget. Endlich muß er fein gelinde durch ein wachholder-trichterlein vergähren; damit es aber nicht zu starck vergähre, so zerschneide man süsse äpfel, und hänge sie an einem faden hinein. Die ausländischen muscaten-weine werden, dem lieblichen geschmacke nach, vor die delicatesten gehalten; als da sind: Der Muscat de Frontignan, di Monte Fiascone und Monte Alcino. &c.

Muscaten-blume: Eigentlich ist dieses an sich selbst keine blüthe oder blume, sondern nur eine decke, mit welcher die muscaten-nuß nur zum theil umhüllet ist, zart und röthlich, eines aromatischen geruchs und geschmacks, welche man gemeiniglich macis nennet. Die muscaten-nuß ist erstlich mit einer harten, dünnen und schwärtzlichen schaale bedecket; über dieser folget die so genannte macis, und endlich die auswendige grüne schaale, welches man findet, wenn man eine eingemachte muscaten-nuß von einander schneidet. Diese macis ist sowol am geruch, als geschmack, weit schärfer und gewürtzhafter, als die nüsse selber; daher auch die Indianer sie zur artzeney, die nüsse aber nur zu denen speisen gebrauchen. In der Barbarey in Africa wächset ein baum, macer genannt, dessen rinde gemeiniglich mit der macis vermenget wird, welcher betrug aber höchststrafbar ist, sonderlich wenn die macis zur artzney gebraucht werden soll. Es versichern einige, daß die macis, wenn sie noch gantz frisch, roth, wie scharlach, sehe, je älter sie aber werde, verliere sie die farbe, und werde endlich gantz weiß. Man kan aus der macis, wie aus den nüssen, ein treffliches öhl pressen und destilliren, weil es aber höher zu stehen kommt, als das von den nüssen, wird es wenig gemacht, ob es gleich herrliche eigenschaften bey sich führet.

Muscaten-nuß: Ist eigentlich der kern einer frucht, die ohngefehr so groß und dicke ist, wie bey uns eine grüne welsche nuß. Sie wird in zwey geschlechte, nemlich in das männliche und weibliche getheilet. Die erstern sind lang, die andern aber rund. Der baum, darauf diese frucht wächset, ist so groß, als ein pfirschen-baum, hat auch fast eben solche blätter, sind aber viel kürtzer und schmäler. Die frucht wächset in der grösse, wie gedacht, einer welschen nuß oder abricose, und wird aus der insul Java, und denen gegenden der städte Batavia und Bandam von den Holländern, die von dieser waare allein meister sind, zu uns gebracht, und ist allerdings

dings zu bewundern, daß so wenig land der gantzen welt vollauf muscaten-nüsse liefern kan. Das herrliche clima aber macht, daß diese bäume beständig mit blüthen und früchten beladen sind, und man sie des jahres dreymal sammlen kan, nemlich im April, August und December; die aber, so im April gebrochen werden, höher als die andern zu schätzen sind. Die langen muscaten-nüsse oder männlein werden von den Holländern die wilde muscate genennet, haben fast keinen geruch noch geschmack, daher sie auch wenig geachtet und bey uns selten gesehen werden. Der gebrauch dieses edlen gewürtzes ist so bekannt, daß es unnöthig, sich dabey weiter aufzuhalten; nur ist dieses noch zu gedencken, daß sie in der artzeney starck gebrauchet werde, denn wenn die muscaten-nüsse mit zucker zu pulver gestossen, und in warmen wein eingenommen werden, ist es ein vortrefliches mittel wider die kalten flüsse, und hat man ihm mit dem namen des hertzogs-pulvers beleget. Die ordentliche dosis zu einem pfund zucker sind 2 untzen muscat-nüsse, dazu etliche noch etwas zimmet thun. Die einwohner der insul Banda, so auch den Holländern gehöret, machen die noch grünen muscaten-nüsse auf die art, wie bey uns die welschen nüsse, ein, welche alsdenn die Holländer bald mit, bald ohne zucker, oder blos mit zucker überstreuet, uns überbringen. Diese eingemachten nüsse sind eine der besten confituren; massen sie den magen mächtig stärcken, und bey abgelebten leuten die natürliche wärme wieder ersetzen. Von dem muscaten-öhl, so man aus Holland kommen läßt, ist beynahe nichts anders, als frische butter; daher thäte man in den officinen und apothecken wohl, wenn sie es selbst bereiteten; denn auf die weise könte man gesichert seyn, daß es aufrichtig wäre, und würde das pfund kaum einen thaler höher zu stehen kommen. Das aufrechte muscat-öhl muß dicke, und gold-gelber farbe seyn, und einen aromatischen geruch, nebst einem heissen und beissenden geschmack haben. Die art und weise aber, dieses öhl zu bereiten, ist gantz leichte; denn man darf die muscaten-nüsse nur gröblich zerstossen, und in einem härnen siebe über siedend heisses wasser stellen, und mit einem doppelten härnen tuche und einer schüssel zudecken. Wenn nun der boden der schüssel von dem dunst des siedenden wassers heiß worden, kehrt man das tuch auf der schüssel um, nimmt mit möglichster behutsamkeit die vier zipfel des tuchs zusammen, und bindet sie mit einer schnure aufs festeste zusammen. Darauf leget man die dergestalt erwärmten nüsse unter die presse, zwischen zwey warme bleche, und presset fein gleich, und so hurtig, als nur seyn kan, zu, so rinnet ein gold-gelbes öhl hervor, welches, wie es in die schüssel fällt, gestehet. Auch kan man aus den muscaten ein klares, starckes, wohlriechendes öhl destilliren, welches eben die tugenden hat, wie das ausgepreßte, allein es kömmt um ein gutes höher. Dieses öhl stärcket den magen, man lege es von aussen drüber, oder nehme es ein: Die dosis davon ist von 4 bis zu 10 gran in einer brühe, oder anderer beliebiger feuchtigkeit. Man vermischet es gemeiniglich mit mastix-öhl, wenn man die gegend des magens äusserlich damit bestreichen will. Eine muscaten-nuß in sechs untzen rosen-honig, und zwey untzen brannteweín, so lange gekocht, bis der spiritus gantz eingesotten, und das übrige abgegossen worden, heilet das magen-weh, wenn man davon 3 löffel voll nüchtern nimmt, vornemlich wenn das übel von der erkältung herrühret. Die eigenschaft der muscaten-nüsse bestehet sonderlich darinnen, daß sie einen guten athem machen, das gesicht, wie auch das gedächtniß, magen und leber stärcken; die winde zertheilen, den leib verschliessen, und die flechten vertreiben. Die holländische compagnie treibet mit diesem gewürtze nicht nur in Europa, sondern auch in Indien grossen handel, indem sie zu Batavia den preis eines pfundes zu 60 holländischen stüvers gesetzt hat, wenn sie selbige in bezahlung ihrer obligationen und handschriften angiebet.

Muscaten-rose, siehe Rose.

Muscerdæ oder **muscerdulæ**, mund-küchlein: Heisset zwar eigentlich mäuse-koth; es werden aber die in den apothecken befindlichen kleinen körnlein, welche sonsten auch cachu deswegen den namen führen, weil ihr haupt-ingrediens die terra catechu ist, und die aus der ursache in den mund genommen werden, daß sie, weil ambra, moschus und zibeth darunter kommen, einen wohlriechenden athem machen sollen, wiewol sie auch das haupt stärcken, und der äusserlichen gestalt nach meistens nicht anders aussehen, als mäuse-knötteln; doch formiren sie auch einige in gantz kleine küchlein, also genennet.

Muscheln: Es ist dieses ein bekannter see-fisch, dessen fleisch zwischen zweyen auswendig schwartz-blauen, inwendig aber silber-farbenen gläntzenden schaalen eingeschlossen ist; besagtes fleisch ist weiß, und bleibet auch im sieden so, welches eine anzeige, daß sie jung sind, wiewol es auch eine art giebt, da das fleisch gleich anfangs röthlich ist. In der mitte sitzt eine kleine sehr harte zunge, welche man, nebst dem auf dem rande stehenden so genannten bart, wegwirft. Die schaalen öfnen sich, und schliessen

sich wieder zu; eine andere bewegung aber ist an ihnen nicht wahrzunehmen. Die beste zeit, sie zu geniessen, ist vom October bis in Mertz, wiewol die anwohner der see-küsten sie das gantze jahr durch brauchen. In den schaalen finden sich zuweilen perlen, die ziemlich rein und groß, aber den orientalischen nicht beykommen; haben aber dennoch auch zur artzeney ihren nutzen. Wenn sie noch in den schaalen sind, schüttet man sie in einen zuber mit wasser, und kehret mit einem besen alles unreine ab. Wenn dieses geschehen, setzet man sie in einen kessel mit reinem kalten wasser übers feuer, und lässet sie einen sud thun, indessen machet man folgende sausse: Thut 4 bis 5 eyer-bottern und eine messer-spitze rohes mehl in eine casserole oder tiegel, und rühret es klar ab, giesset ein glas wein daran, würtzet es mit citronen-schaalen, muscaten-blüthe und ein wenig weissen ingwer, schüttet ferner fleisch-brühe, oder nur wasser daran, leget ein halb pfund ausgewaschene butter dazu, setzet es aufs kohl-feuer, und giesset immer mit einer kelle, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet man die sausse besonders in eine schüssel an, und drücket viel citronen-saft daran; die muscheln aber richtet man an, decket eine serviette darüber, und trägt sie auf. Man läßt auch nur blosse butter schmeltzen, in welche man senf thut, und geniesset sie also. Die ausgeschälten und in saltz-wasser eingemachten muscheln kan man mit eßig und baum-öhl entweder roh geniessen, oder auf folgende art fricaßiren: Man machet eine sausse auf obbemeldte art, und rühret sie über dem kohlfeuer so lange, bis sie anfängt dicke zu werden. Hernach paßiret man muscheln in einer casserole mit butter ab, und giesset, wenn sie durchwärmet sind, die abgerührte brühe darauf, so sind sie fertig. Man kan sie auch mit grüner petersilie machen, oder an hechte, hühner, kalb- lamm-fleisch und dergleichen, zurichten. Oder: Man lässet sie in saltz und petersilie aufsieden, nimmt die aus den schaalen genommene muscheln, und leget sie auf semmel-schnitte, nimmt ihre brühe, zerreibet ein oder zwey eyer-bottern darein, lässet sie mit etwas in butter gerösteten zwiebeln oder chalotten aufsieden, und richtet diese sausse über die muscheln an. Sollen sie gestoofet werden, so kochet man die muscheln in den schaalen, wie sonst, jedoch nicht zu viel, sondern daß sie nur eben aufgehen. Denn macht man sie aus den schaalen, thut das rauhe davon, leget sie in eine schüssel oder schmeer-pfanne, giebt darzu wein, oder besser, sect; thut folgends butter, muscaten-blumen, pfeffer und ein wenig semmel-krume dazu, lässet es mit einander aufkochen, aber nicht zu viel, sonst verliert es den geschmack. Will man sie gebraten essen, so nimmt man die muscheln aus den schaalen lebendig, leget sie in einen durchschlag, daß die brühe davon läuft, alsdenn wendet man sie in mehl um, so mit etwas saltz vermenget, bratet sie in öhl oder butter, leget sie in die schüssel, und isset sie mit etwas verjüs. Der frantzösische koch machet davon ein ragout auf folgende weise: Wenn man die muscheln rein gemacht hat, thut man sie in eine casserole mit frischer butter, würtzet sie mit saltz, pfeffer und petersilie, kleine zwiebeln, geraspelte semmel und ein wenig wein-eßig, lässet sie hernach gehörig kochen, und warm anrichten. Oder: Man nimmt die muscheln aus den schaalen, paßiret sie in der casserole mit frischer butter, petersilie, feinen klein gehackten kräutern, und würtzet sie mit saltz, pfeffer und muscaten-nuß, und so sich das wasser der muscheln verzehret und verkochet hat, so thut man das gelbe von eyern, mit trauben- oder citronen-saft vermenget, dazu, und richtet warm an. Man paßiret sie auch braun mit ein wenig butter und mehl. Zur fasten-zeit, wenn die muscheln gehörig gereiniget, thut man sie in eine casserole, bis daß sie sich öfnen. Wenn dieses geschehen, so macht man sie aus ihren schaalen, und behält ihr wasser besonders auf. Thut darauf in eine casserole mit ein wenig butter einige champignons, und die muscheln dazu, nebst einem bündgen feiner kräuter, und schwencket sie 7 bis 8mal auf dem casserol-loch um, benetzet sie mit der helfte ihres wassers, wie auch mit eben so viel fisch-brühe, thut ein wenig gehackte petersilie und pfeffer dazu; wenn sie gar worden, so macht man sie mit dem coulis von muscheln dicklich. Mit diesem ragout werden alle gerichte mit muscheln an fest-tägen angerichtet. Zum gebrauch der artzeneyen thun die muschel-schaalen gute dienste, wenn man sie in gemeinem wasser mit und ohne alcali kochet, bis die schwärtze abgehet, und das inliegende marck mit einem messer ausgenommen werden kan. Denn kochet man es wieder, daß das saltz davon komme, daß man sie mit der hand zerreiben kan, alsdenn werden sie getrucknet und pulverisiret. Die Holländer und andere an der see wohnende brennen aus denen am strande häufig liegenden muscheln und see-schnecken den kalch zum bauen, der aber zum tünchen an freyer luft nicht zu brauchen ist.

Muschel-gold und silber, welches die mahler und schreibe-meister brauchen: Wird aus geschlagenem gold- und silber-blättlein bereitet, welches man mit jungfern-honig auf einem mahler-steine klar reibet, und

und in einem glase wasser umrühret, solches abgiesset, bis es klar wird. Hierauf läßt man es 2 tage in scheide-wasser liegen, und hebt dieses zu fernerm gebrauche auf.

Muscus, siehe Bisam.

Muskete, musquete: Ist eine art eines schieß-gewehrs, von der länge als die flinten, aber grössern calibers, und ohne hahn, denn sie werden mit lunten abgebrannt. Sie werden noch in denen festungen bey belagerungen, auch an einigen orten in den schützen-gesellschaften gebrauchet.

Musketen-gabel: Ist eine gabel, worauf das rohr der muskete ruhet, um desto gewisser nach dem ziele zu schiessen.

Muskedons: Sind eine art grosser büchsen, von eisen oder metall, die man gebrauchen kan, granaten daraus zu schiessen.

Mus, brey: Ist das bekannte starck gekochte essen, als citronen-mus, mandel-mus, mus vor kinder rc. Da aber bey dessen zurichtung ein mercklicher unterschied, so ist solche unter jedes wortes benennung zu finden.

Mus-kraut, siehe Egyptisch mus-kraut.

Mus-löffel: Ist ein kleiner silberner löffel, womit man denen kleinen kindern das mus in das mündgen zu schmieren pfleget.

Mus-theil: Wird vom mus, gemüse, benennet, wiewol andere es von muß, oportet, und theilen herleiten, und begreift unter sich alle arten von victualien, gehoste speisen, d. i. domestica, die vors haus angeschaffet sind, welche nach dem 30sten tage von des mannes tode von dem, was bey seinem leben noch geschaffet worden, annoch übrig sind, und gehören den adelichen wittwen zur helfte eigenthümlich zu, daher sie es bey der erb-theilung voraus wegnehmen. Es ist von dem eingeschneitel unterschieden, welches eine wittwe nur fordern kan, wenn es ihr ausgemacht worden, und in gewissen ihr jährlich von den erben des mannes zu prästirenden victualien bestehet, so lange sie nemlich ihren wittwen-stuhl nicht verrücket. Es wird aber die einwilligung des lehns-herrn und der mitbelehnten darzu erfordert, wenn es aus lehn-gütern gereichet werden soll. Mit dem haus-gelde hat es gleiche bewandniß.

Mus-tiegel: Ist ein kleiner irdener tiegel, worinnen das mus vor die kinder gewärmet wird.

Muster, probe: Heißt dasjenige, was von einer waare abgeschnitten und abgenommen wird, damit der käufer ihre qualität daraus erkennen möge. Also haben die tuch- und seiden-händler gantze cordons oder bücher, in welchen von ihren waaren kleine stücklein und muster aufgeklebet sind. Ein sorgfältiger hauswirth untersuchet, ehe er sein geld ausgiebt, ob auch die waare durchgängig mit der probe übereinkömmt.

Muster: Heissen auch die gärtner das anlegen einer zierlichen figur in der parterre des blumen-gartens.

Muster: Diejenigen frauenzimmer, welche sich des nähens und strickens befleißigen, sind gemeiniglich dahin bedacht, daß sie sich dessen, was sie zu dieser oder jener zeit gedachter massen verfertiget, künftighin erinnern können, dahero entwerfen und zeichnen solche die blumen, zierrathen, gänge und dergleichen, vermittelst wasser-bleyes, bleystifte, feder und dinte rc. auf papier, darnach sie denn fernerweit bedürfenden falls erwehnte ihre arbeit anordnen, und solche vorschriften muster nennen. Was im handel und wandel sowol von truckenen, als flüßigen waaren abgeschnitten, abgenommen, und demjenigen, der dergleichen kaufen will, um die qualität daraus zu erkennen, vorgeleget wird, heisset gleichfalls muster oder probe, und haben die tuch- und seidenhändler gantze cartons oder bücher, in welchen sie von denen bey ihnen zu kauf stehenden tüchern, seidenen und wollenen stoffen, bändern und seidenen zeugen rc. kleine stücklein und abgeschnittene musters aufgeklebet, aus welchen ein käufer nach seinem belieben eine sorte oder couleur choisiren und erwehlen kan. Wein- branntewein- bier- rc. händler geben auch proben von ihrer waare zum versuch, es ist aber hierauf nicht allemal zu trauen, weil muster und proben gemeiniglich von denen besten sorten sind, oder auch wol das gantze übrige stücke schlechter ausfallen kan, sonderlich in gewissen waaren, deren grund nicht wol zu penetriren, als in rollen und fässern taback, stücken zeugen rc. zumal wenn der verkäufer vortheile brauchet, die gute seite, davon die probe genommen, an dem stücke des zeuges rc. heraus- und das schlechte, fleckigte, von würmern abgefressene und schadhafte inwendig hinein schläget: Dahero ein käufer das gantze vollkommene gut, wovon er kaufen will, genau anzusehen, und seinen handel darnach anzustellen hat, wenn er sich prospiciren und nicht betrügen lassen will.

Muster-bäumlein: Heissen in einem lust-garten diejenigen, welche entweder in den mittel-punct, oder in die ecken der muster, oder auch an die gänge in gewisser weite gesetzet, theils derselben auch um mehrerer zierrath willen unter der scheere gehalten, und durch beschneiden in gewisse figuren gebracht werden. Am besten schicket sich hierzu der grosse buxbaum, wachholder-baum des lebens, sade-baum, ros-

roßmarin, cypressen-kraut, salbey-stauden, auch einige arten obst-bäume. Die gantz fremden bäume trägt man mit ihren gefässen an bequeme örter, daß sie wohl ins gesichte fallen, als cypressen- lorbeer- öhl- citronen- pomerantzen-bäume, spanische geniste ꝛc. Mehr davon siehe Elsholtzens garten-buchs erster theil, p. 29.

Muster-buch: Dieses bestehet aus denenjenigen sammlungen, welche das frauenzimmer zu ihrem nähen oder stricken in ein besonderes buch zusammen zu tragen pfleget, um daraus, bedürfenden falls, sich eines guten raths erholen zu können. In solches buch tragen sie die muster nach der ordnung derer sachen, so man zu nähen in gewohnheit hat, und zwar jedes nach deren verschiedenen manieren, die abtheilung des nähens aber ins besondere ein, als: Die krausen- und manchetten-muster allein, nicht weniger die hals-tücher- und schürtzen-muster, ingleichen verschiedene arten von bündgen auch ins besondere, so auch die hauben- und schleppen-risse, ja gantze zeichnungen und abtheilungen zu lätzen, camesolen, decken über betten, tische und zu stühlen, und was dergleichen mehr; wie man denn solche, wiewol nach gar unvollkommene bücher, in kupfer gestochen hin und wieder bey denen bilder-krämern zu kauf ausgeleget findet. Das muster-buch zum stricken bestehet aus solchen blättern, daran die eine seite über und über ein regulaires gitter vorstellet, welches lauter kleine viereckigte ausmachet, und gemeiniglich roth gedruckt ist. In diese kleine räume werden schwartze puncte mit der feder in solcher ordnung gesetzet, wie es das muster, so gestrickt werden soll, erfordert; die andere seite aber ist weiß und leer, damit man nach denen beygeschriebenen numern die erklärung setzen kan, worzu nemlich ein jegliches muster zu gebrauchen, und was etwa sonsten darbey anzumercken nöthig. Bey denen wirck-stühlen in manufacturen und derer handwercker, haben die muster-bücher ihren besondern nutzen, nachdem solche stühle darnach angeschirret werden müssen. Was die muster-bücher derer handels-leute anbetrift, davon ist unter dem worte: Muster, bereits etwas gedacht worden: Hierbey soll nicht in vergessenheit gestellet werden, daß die liebhaber der kaufmannschaft, sonderlich aber junge und angehende kaufleute sehr weißlich handeln, wenn sie von allen denen ihnen zu handen kommenden tuch- seidenen- leinen- und baumwollnen-waaren, einfachen oder melirten zeugen, proben aufbehalten, solche der couleuren und gattungen nach ordentlich in muster-bücher bringen, anbey die preise und fabriquen observiren, und die farben der muster nach art der schattier-wollen, hinter einander in nur gedachte bücher mit oblaten oder siegel-wachs ankleben, und was zu ihrer besondern nachricht und nutzen dienlich, sich anbey fleißig notiren, welches sowol zu des herrn eigenen, als derer diener und lehr-jungen notitz, in vielen fällen ein nicht geringes contribuiret. Die muster werden gemeiniglich in duplo abgeschnitten, davon eines in das buch, welches man denen käufern zeiget, um sich nach ihrem belieben eine oder die andere sorte erwehlen zu können, gebracht wird, die andere probe dienet ins muster-buch zu des kaufmanns seiner besondern nachricht und heimlichen verwahrung.

Muster-ordnung: Ist eine wohleingerichtete pflantzung derer gewächse in denen blumen-gärten, da solche also angebracht werden, damit in folgender blüthe dem gesichte daraus eine angenehme vermischung und liebliche augen-weide entstehet. Anfänglich muß das aussäen und pflantzen der blumen-gewächse nicht zu dichte, sondern so geschehen, daß kein gewächse das andere hindere, auch ein jedes vor dem andern vollkömmlich gesehen werden könne. Darnach stellet man die eintheilung also an, daß daraus eine gewisse harmonie erscheine; z. E. wenn an ein haupt-eck ein päonien-stock zu stehen kommt, müssen eben dergleichen auch an die andern haupt-ecken desselben musters gesetzet werden; wird in der mitte eines beetleins auf dieser seite eine kayser-crone gepflantzet, muß auf dem gegen-beetlein der andern seite dergleichen geschehen, und so fort eines gegen das andere accordiren. Viele haben im gebrauch, daß sie auf jedes beetlein nicht mehr, als eine gewisse art blumen bringen, als: Auf diesem eitel tulipanen, auf jenem nur lilien, auf dem dritten allein narcissen, u. s. w. welche eintheilung zwar ziemlich fein, und den augen angenehm ist, so lange die blüthe derselben blumen dauret; wenn sie aber vorbey, so stehen die beetlein gantz blos und kahl, welches eine schlechte garten-zierde ist; daher andere bewogen worden, das zwiebel-werck an die ecken, und zunächst an die bordirung der beete zu bringen, den mittel-platz aber denen zaserichten gewächsen besonders zu lassen, damit sie ihnen mit der mistung, ohne schaden der andern, zu hülfe kommen können. Auf solche weise kommen dieser ihre blumen, wenn jene verblühet, zum vorschein, und behalten also die beete allezeit eine bekleidung. Lauremberg im 5. capitel seines II. buchs vom garten-bau schlägt folgende musterung für: Auf eine mit zwiebel-gewächsen allbereit belegte parterre pflantzet er hin und her

her roßmarin oder cypressen und negelein-stöcke unter einander; zwischen selbige aber streuet er über die gantze parterre allerley bund-gefüllten mahnsaamen. Hierauf erscheinen erstlich die zwiebelblumen, also, daß alles mit tulipanen, narcissen, hyacinthen ꝛc. bedecket: Wenn solche flüchtige zierde verschwunden, so wird die grüne gestalt des roßmarins scheinbar, und tapezieret das erdreich so lange, bis bald darauf die bunt-färbigen mahn-blumen sich präsentiren. Endlich, nachdem diese veränderung auch fürüber, so zeiget sich die bekleidung der vollen negelein, und behält also eine solche parterre stets ein schönes ansehen; damit man aber im säen und pflantzen destoweniger einen irrthum oder fehler begehen möge, so schreibet man auf die beetlein des grund-risses, nach welchem die parterre angeleget, die namen der gewächse mit solcher austheilung, als einem jeden selbst gut düncket: Fällt vielleicht der grund-riß zu enge, so zeichnet man nur die stellen mit zahlen oder buchstaben, und machet nach denselben ein gegen-register, in welchem die völligen namen aufgeschrieben: Einige illuminiren auch die beetlein mit blau, roth, gelb und andern farben, nachdem die blumen sind, welche in jedwedem wachsen sollen; also, daß sie einen entwurf ihres ins künftige blühenden gartens schon vorher besitzen. Diesem nun folgen sie im säen und pflantzen richtig nach, und brauchen ihn an statt eines spiegels, in welchem sie den mit erdreich bedeckten saamen, und die eingelegten wurtzeln, so oft ihnen beliebet, gleichsam als schon aufgegangen, schauen können. Hieher gehöret auch die sehr gebräuchliche art, das blumen-werck durch beygesteckte stäblein, oder numern-pfählgen zu registriren; solche werden insgemein nur aus holtz gemachet, die zahlen von 1, 2, 3, 4 und so fort darauf geschnitten, und also an die stellen der ausgestreuten saamen und eingelegten wurtzeln eingestecket, auch wird darüber ein geschriebenes register gehalten. Die bleyernen werden denen von holtz geschnittenen deswegen vorgezogen, weil sie nicht faulen, auch die zahl dauerhafter an ihnen bleibet.

Muthmassung von der fruchtbarkeit und unfruchtbarkeit des jahres ꝛc. Diejenige zeit, welche die menschen in Europa ein jahr nennen, wird nach dem eintritt, den die sonne in die vier haupt-ecken des thier-kreises nimmt, in vier theile, vier quartale oder quatember, oder viertel jahre abgetheilet, welche durch die namen: Frühling, sommer, herbst und winter, unterschieden werden; jedes viertel jahr aber begreift wiederum seine gewissen monate in sich, und solchemnach zählet man zum frühling den Mertz, April und May; (Martius, Aprilis, Majus) zum sommer, den braach-heu- und August-monat; (Junius, Julius, Augustus) zum herbst, den herbst-wein- und so genannten winter-monat; (September, October, November) und zum winter, den Christ-monat, Jenner und hornung. (December, Januarius, Februarius). Von denen eigenschaften dieser jahrs-zeiten vermeinet der landmann in der erfahrung wahr befunden zu haben: Daß die witterung von einer jahrs-zeit auf die andere geurtheilet, oder doch gemuthmasset werden könne; also, daß wenn das nächst-vorhergehende quartal schön und trucken sey, das nachfolgende stürmisch und naß seyn werde. Wenn es demnach zum exempel im winter viel regnet, und gelindes thau-wetter giebet, als sonst gewöhnlich zu geschehen pfleget, oder eine truckene kälte lange zeit anhält, soll der frühling entweder trucken oder naß werden, u. s. f. Wenn der erste theil des frühlings feucht ist, so pfleget der andere trucken zu seyn; hingegen, so der erste trucken ist, so ist der andere feucht; dieses wird auch vom sommer, herbst und winter verstanden. So soll auch die witterung des 25sten Jenners, welcher der gedächtniß S. Pauli bekehrung zugeeignet wird, nicht weniger der zwölf nächte und täge, die man von der Christ-nacht an zu rechnen pfleget, ein allgemein prognosticon von der witterung des gantzen jahrs und dessen zwölf monaten geben. Demnach aber dergleichen weissagungen nicht viel besser, als eine abergläubische tag-wählerey zu achten, so ist überflüßig, viel hiervon gegenwärtig zu gedencken: Wer aber ein liebhaber dessen ist, kan des Herrn Coleri oeconomie, und Johann Christoph Thiemens wunder-buch lesen, allwo er von gedachter materie so viel finden, und sich diesfalls verwundern wird, wie es doch möglich seyn könne, daß eine vorgefaßte, und von undencklichen jahren fortgepflantzte einbildung, die doch weder in der gesunden vernunft einigen grund, noch in der erfahrung einige gewißheit hat, so grosse kraft habe, die gemüther derer menschen dahin zu verleiten, ihre mancherley geschäfte in der haushaltung, wol gar aus besorgender sonderbarer gefahr, nach solchen bauer-regeln und meinungen, anzustellen; jedoch soll allhier derer besten muthmassungen, um des lesers curiosität in etwas zu stillen, gedacht werden. In der ersten jahrs-zeit, oder dem frühling, wird die von der winter-kälte erkaltete erde von der wieder höher steigenden sonne aufs neue erwärmet, gleichsam erneuert, und zum früchte tragen bequem gemachet.

Von dieser zeit hat man aus der erfahrung diese anmerckung gelernet, daß der frühling alsdenn nahe sey, wenn die schwalben, und andere vögel mehr, die vor dem winter wegziehen, hausen-weise wiederkommen. Wenn der frosch-leich im anfang des frühlings in tiefen wassern liegt, so bedeutet es einen truckenen warmen sommer; liegt er aber am ufer in wenigen wasser, so kommt ein nasser sommer. Die andere jahres-zeit, der sommer, ist deswegen die wärmste, weil der sonnen-strahlen um diese zeit mehr als sonst in geraden strichen abwärts fallen, und die erde in denen längsten tagen und kürtzesten nächten am meisten erhitzen, und zu solcher zeit entstehen viele heftige donner-wetter. In der dritten jahres-zeit, dem herbst, wird die luft von der sommer-hitze wiederum gemäßiget; denn wie diese zeit zwischen sommer und winter in der mitte stehet, also wird sie von beyden gleich dem frühlinge etwas theilhaftig. Hier prophezeyet der hauswirth: Wenn das laub früh abfällt, soll ein feines gemäßigtes herbst-wetter erfolgen; da hingegen das lang in den herbst hinein an denen bäumen bleibende, eines frühen winters vorbote sey. Ein schöner klarer herbst bringt einen windigen winter: Auf einen warmen und feuchten herbst folget gemeiniglich ein langwieriger winter, und wenn die vögel im herbst fett sind, ist ein kalter winter zu vermuthen. In der vierten jahres-zeit, nemlich im winter, ist die kälte ordentlicher weise am empfindlichsten, weil der sonnen-strahlen um diese zeit am quersten fallen, und die tage kurtz, die nächte aber lang sind. Die wahrscheinlichsten bauer-regeln, von dieser jahres-zeit sind: Wenn sich die see-vögel zu denen flüssen nahen, welche nicht leicht zufrieren; wenn die wald-vögel sich in die waldbüsche verstecken, andere aber ihre speise nahe bey denen flecken und dörfern suchen: Wenn die dinge, die sonst feucht sind, gantz trucken werden; wenn der schnee subtil und dünne ist, oder zu anfang der fröste runde und weisse schlossen fallen, so solle dieses alles und jedes eine nahe und scharfe kälte bedeuten. Grosse fruchtbarkeit der eichenbäume, viele vor dem ausgang des wein-monats erscheinende hornissen und bremen, sollen vorboten eines langen winters seyn, und grüne Weynachten, nach dem bekannten sprüchwort, weisse Ostern geben. Was in specie die monate eines jahres anbetrift, will der hauswirth auf dem lande sowol, als in den städten, von dem, was in künftigen zeiten geschehen soll, gleichfals vieles muthmassen können, davon hier das wahrscheinlichste beygefüget, und damit von dem monat Jenner oder Januarii der anfang gemachet wird. Bey denen uralten römern war der Martius der erste monat im jahr; welches aber nachmals verändert worden ist, und wird also in jetzigen zeiten von dem ersten Jenner (Januario) das jahr zu zählen angefangen: Was nun die witterung gewisser tage dieses monats auf das gantze jahr hinaus verkündigen soll, ist fast durchgehends superstition; wenn aber solcher monat ungewöhnlich milde ist, so kommt bald ein guter frühling und heisser sommer: Erfolgen in dem Jenner nicht viel fröste und schnee, so kommen sie gemeiniglich im Mertz und April, mithin wird der winter lang. Der Februarius wird in deutscher sprache der hornung genennet, weil der hirsch in solchem alljährlich seine hörner abwerfen soll, und jetzt giebt es gemeiniglich noch starcke kälte, nach der alten regel: Auf Mariä lichtmesse haben wir den winter gewiß. Mattheis brichts eiß, findet er keins, so macht er eins. Auf unzeitige wärme in diesem monat pfleget gemeiniglich rauhe kälte zu kommen. Wenn die vögel fett sind, soll es schnee und kälte bedeuten. So lange die lerche vor lichtmesse singt, so lange soll sie hernach schweigen, und wenns auf lichtmeßtag schön und hell ist, so bleibet der dachs im loche, denn er spüret, daß noch winter-kälte vorhanden ist; wenn aber das wetter ungestüm mit regen und schnee vermenget ist, so kreucht er hervor und fürchtet keinen winter mehr. Im monat Martio, den die alten deutschen Mertz oder Mehrts genannt, nehmen die tage zu, die nächte ab, und die gantze natur fängt an, gleichsam erneuert und lebhaft zu werden, indem sich da die erde aufthut, und ihre feuchtigkeiten denen bäumen und kräutern zum wachsthum mittheilet. Die beste vermuthung von der witterung zu dieser zeit ist folgende: Hier fangen die frühlings-winde an zu wehen. Der Mertz ist der lämmer schertz, der April treibt sie wieder in die ställ. Der Mertz hält den pflug beym stertz, darnach kommt der April, und hält ihn wieder still. Wenn der Mertz viel winde, und der April viel regen führet, so folget ein schöner May. Ein guckuck, der im Mertzen viel schreyet, ein storch der viel klappert, und die wilden gänse, die sich sehen lassen, verkündigen einen warmen frühling. So viel nebel im Mertzen, so viel schlag-regen und gewässer. Auf mertzen-regen soll ein dürrer sommer folgen. Pilatus gehet selten aus dem tempel ohne tumult und gepümpel, das ist, die char-woche gehet selten ohne sturm und regen hin. Wie es im Mertz regnet, so solls den brachmonat wieder regnen. Der monat

nat Aprilis, (quasi aperitis) hat seinen namen von eröfnen oder aufthun, weil sich hier der erdboden aufthut, und aus solchem die gewächse gleichsam wieder lebendig hervor kommen. Wenn es im April donnert, so hat man keine sonderbaren reife mehr zu besorgen. So lange die frösche vor S. Marci quacken und schreyen, so lange schweigen sie hernach stille. Es giebt gemeiniglich im April viele und starcke winde, bald regen, bald schnee, bald hagel, bald sonnenschein, und also insgemein ein solch beständig veränderlich gewitter, als sonst kaum im gantzen jahre einem monat durch, sich findet. Von des Mayes oder Maji namens ursprung sind unterschiedliche meynungen vorhanden, diejenige aber, nach welcher das wort may, so einen grünen baum oder zweig bedeutet, von der majestät hergeführet wird, ist wol die beste, weil solche deutung mit der zeit desselben, geschicklich überein kömmt, indem die herrlichkeit des schöpfers sich kaum in einigen derer andern monate so ausnehmend und majestätisch, als eben in diesem offenbaret: Hier grünet das erdreich, felder, wiesen, und die gärten sind mit mancherley schönen lebendigen blumen, die einen lieblichen geruch von sich geben, gezieret, ja sowol der mensch als das vieh freuet sich dieser angenehmen zeit. Von der witterung dieses monats hat man folgendes angemerckt: May-donner bedeutet grosse winde; im May fallen die meisten, und nach dem halben May die gesundesten thaue. Vor dem Servatii tag soll man sich keiner gewissen beständigen sommer-tage versichern: Nach Servatii tag befahret man sich keines frostes mehr, der dem wein schaden möchte. Im braach-monat (Junio) werden die felder, so unbesäet liegen blieben, gebraachet, daher er auch den namen erhalten. Bey dem anfang dieses monats endiget sich der frühling, der sommer gehet an, und in dieser zeit fallen die besten thaue, welche allen edel-gesteinen, die sie berühren, mit der zeit eine höhere kraft und würckung mittheilen sollen. Der heu-monat Julius hat seinen namen vom kayser Julio, welcher darinne gebohren worden, heu-monat aber wird er deswegen genennet, weil in solchen das heu eingeerndtet wird. Jetzt wehen die kühlen und lieblichen lüftlein, etesiæ genannt; um Margaretha und Jacobi pflegen schwere gewitter zu kommen; bey scheinender sonne fallen schädliche mel-thaue, die kräuter, weide und fütterung beschädigen und ungesund machen, wenn nicht bald regen darauf erfolget: Wenn die ameisen ihre haufen um diese zeit höher und weiter, als sie sonst gewohnt, machen, so bedeutets einen frühen und kalten winter. Die erbaulichste erinnerung giebt der August-monat ab augendo, weil der mildreiche GOtt seine gaben in demselben sonderbar in reicher masse augenscheinlich vermehrt, und mit freygebiger hand in der erndte austheilet, wofür man demselben so viel reichen danck schuldig ist, so vielmehr gefahr von vögeln, mäusen, würmern und giftigen ungeziefer, kälte und hitze, reif und frost, dörre und nässe, regen und hagel-wetter, krieg und verheerungen über das liebe geträyde gehet, ehe man brod daraus backen kan. Hier fallen die frischen thaue, wovon das obst und andere früchte reifen und abfallen, auch wurmstichig werden. Um diese zeit entstehen viele ungesunde nebel: Die wein-gärtner geben achtung auf die letzten zween tage dieses, und auf die ersten zwey des herbst-monats, daraus beurtheilen sie den folgenden gantzen herbst; der bauers-mann nimmt hier sein anhalten von dem tage Laurentii und Bartholomäi, und hoffet, wenn diese schön sind, dergleichen herbst. Der herbst-monat oder September, hat seinen namen von der jahres-zeit herbst bekommen, und weil er der siebende vom Martio an gerechnet ist, so haben ihn die alten Römer September genannt. Hier nehmen die tage ab, die nächte aber zu: Mit was wetter der hirsch am 1 Septembr. oder tage Egidi in die brunst tritt, mit solchem soll er nach 4 wochen wieder heraus treten: Donnerwetter um Michaelis sollen grosse winde bedeuten; wenn die vögel vor Michaelis nicht ziehen, und an diesem tage regen erfolget, so wird vor Weynachten kein harter winter vermuthet; so aber die Michaelis nacht hell ist, so soll ein heftiger kalter winter erfolgen. Der wein-monat (October) entstehet von der wein-lese her, und wird als der achte vom Martio an October geheissen. Wenn viel eicheln und bücheln gerathen, so soll ein harter winter mit schnee erfolgen, und so die schaafe abends mit gewalt fortgetrieben werden müssen, so soll es regen oder schnee bedeuten. Weil der winter-monat (November) das feld gantz winterisch machet, hat er daher jetzt gedachte erste benennung erhalten, und ist der neunte monat vom Martio, daherο er auch November heißt. Die bauer-regeln, nach welchen in diesem monat eines aber das andere prophezeyet werden will, beruhen auf lauter ungewißheit. Der christ-monat (December) wird heutiges tages von dem heiligen christ-fest, so die christliche kirche in demselben feyerlich begehet, Christ-monat genennet, und December deswegen, weil er der zehende monat ist, vom Martio an gerechnet; wenn es in diesem monat nicht vorwintert, so winterts nach:

dach: Ist die hecht-leber gegen dem gallen-bläslein zu, das ist, zurück breit, der fordere theil aber spitzig und schmal, so bedeutet es einen langen und harten winter; etwas mehr hiervon ist bey denen Meteolologischen muthmassungen in diesem theil anzutreffen. Uebrigens schliessen wir diese bemerckten muthmassungen mit des klugen haus-lehrers erinnerung aus dem 16 c. v. 19 seines haus-buches: Was GOtt thun will, das siehet niemand, und das wetter, so vorhanden ist, mercket kein mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.

Muth-schein: Wenn ein lehn-mann um die lehnsreichung gebührend angesuchet hat, so wird ihm von der lehns-cantzeley ein lehns-schein, zu des lehnmannes sicherheit, damit er des verzugs nicht beschuldigt werden möge, ertheilet; es bestehet aber der innhalt desselben darinnen: Wenn der lehn-mann entweder vor sich selbst erhebliche ursachen anführet, wenn er die lehn nicht gehörig muthen kan, oder der lehns-herr wegen darzwischen gekommener hindernisse, oder anderer wichtigen ursachen, dem lehns-mann binnen der sonst dazu gesetzten zeit, die lehns-reichung entweder nicht wiederfahren lassen kan, oder nicht will. In beyden fällen nun wird dem lehns-manne auf seine gethane gesinnung oder anmuthung ein solcher muth-zettel, auf eine gewisse zeit oder auf etliche monate ertheilet, daß nemlich die lehns-empfängniß zu gebührender zeit bey der lehns-cammer von ihme gesuchet worden; nach deren verfliessung er um die lehns-reichung aufs neue wieder anhalten muß, wenn er anders des lehns nicht will verlustig seyn, worauf er denn entweder mit demselben würcklich beliehen, oder ihme ein anderer und neuer muth-schein gegeben wird. Der lehns-mann hat ein gantzes jahr frist zur lehnsgesinnung, in welcher er entweder in person vor der lehns-cammer sich stellen, oder um die belehnung gebührend ansuchen muß, sonst wird das lehn caduc, oder er muß durch seinen muth-schein erweisen können, daß es an fleißiger erinnerung auf seiner seite nicht gemangelt habe. Wenn der lehnsmann aber mehr lehn-güter, als im muth-zettel benennet worden, besitzet, erstreckt sich dessen kraft auch nicht weiter, als auf diejenigen stücke, welche darinnen specificiret worden, und da muß der lehns-mann wachsam seyn, daß auch derer unbenannten gedacht werde.

Mutter, deren vorsorge und erziehung der kinder, insonderheit der töchter: Es ist bereits im ersten theil dieses unsers haushaltungs-lexici unter der benennung Haus-mutter oder Haus-wirthin erwehnung geschehen, was diese, als eine mutter, sowol was die haushaltung, als erziehung ihrer kinder betrift, zu besorgen habe. Hier soll in specie von der höchstnöthigen aufsicht und auferziehung einer liebreich und christlich gesinnten mutter derer ihr durch des höchsten ehe-segen zu theil gewordenen töchter gehandelt werden; jedoch soll obige rubric die väter keinesweges von der vorsorge, womit sie ihren töchtern gleichfalls zu statten kommen müssen, ausschliessen, vielmehr soll dieser ihrer pflichten, künftig sowol als gegenwärtig derer mütter gegen die töchter zu beobachten habende schuldigkeit beschrieben wird, nicht in vergessenheit gestellet werden; weil dasjenige, was Sir. cap. 7. v. 25. 26. und Paulus denen Ephes. cap. 6. v. 4. saget, beyderseits eltern angehet: Die besondern pflichten der mutter gegen ihre kinder aber, welche ihr sowol nach denen natürlichen als göttlichen rechten obliegen, sind 1) das säugen der kinder, 2) das kinder entwöhnen, 3) die erziehung in der zucht und vermahnung zum HErrn, das ist, in kluger anleitung zu GOtt und zum himmel, GOtt recht zu erkennen, zu fürchten und zu lieben. Worzu allerley einschärfung, mit untermengter bedräuung gehöret, daß es nöthigen falls an ernstlicher bestrafung mit worten, auch wol an scharfer ruthe der zucht nicht ermangele; und 4) die erziehung, besonders derer töchter, zu einem erbaren bürgerlichen leben. So viel nun dieses anbetrift, soll eine mutter ihre töchter zur reinlichkeit am leibe, an leinen und wüllen gewand angewöhnen, und ihnen auch in den ersten kinder-jahren nicht gestatten, daß sie nacket, im hemde, barfuß, mit zottigtem kopfe und ungeflochtenen haaren, oder sonst zerrissen, unflätig und zerlumpt herum laufen, weil ihnen solche liederliche schlampichte art lange zeit, ja wol öfters ihr lebenstage anhängt, und weder GOtt noch menschen gefallen kan. Vielmehr billiget GOtt an einem weibes-bilde ein zierliches kleid, daß da ehrlich, nicht garstig, sondern sauber und ordentlich, der landes-art und ihrem stande gemäß ist, obs schon im übrigen am zeuge nicht kostbar, als wovon eine häusliche mutter ohne dem bey ihren kindern, weil sie aus den kleidern wachsen, und derselben noch nicht zu schonen wissen, nicht viel wercks zu machen pflegen. Hiernechst soll die mutter auf ihrer töchter äusserliche geberden, am kopf, stirn, mund, augen, händen, füssen, gehen, stehen, reden und lachen, fleißige obsicht haben, damit sie sich nichts unhöfliches, und ihrem geschlechte unanständiges angewöhnen. Sie hat demnach ursache zu verhüten, daß solche kinder

ihre augen nicht in alle winckel herum schiessen lassen, noch auch, wenn sie einmal was ins gesichte gefasset, mit solchem daran kleben bleiben. Alles hassige reden, geschrey und freches, thörichtes, öfteres gelächtere muß ihnen verboten, nicht zugelassen, und sie dagegen überall in allen geberden zur stille und sittsamkeit von jugend auf angewöhnet werden, worbey nicht in vergessenheit gestellet werden darf, daß sie auch aller orten auf der mutter wincken genau acht geben, und, was diese ihnen durch kopf, augen, hand oder fuß zuverstehen giebt, wohl erwegen, das hierdurch angezeigte unanständige ändern, ablegen, und sich auf ein andern beliebiges wesen befleißigen, wodurch eine jungfer, die sich also wohl zu mäßigen und zu regieren weiß, bey mittelmäßiger und geringer schönheit beliebter wird, und eher eine ehrliche neigung auf sich ziehet, als eine andere, die an gestalt und haut zwar schöner, sich aber an geberden und sitten frecher und ungezähmter aufführet. Das nothwendigste aber, so noch hierzu gehöret, ist die geschicklichkeit, eine wirthschaft glücklich führen zu können, welches bey denen spiegel-docken, die nichts bessers als das haar zu kraussen, sich zu schmincken und aufzubutzen gelernet, und dabey zur faulheit und müßiggang gewöhnet sind, oder nur von romanen und liebes-händeln zu reden wissen, nachmals aber, wenn sie ihren zweck, den sie hierunter gesucht, erreichet, und einen mann, der sich darein vergaft, betrogen und erschnappt, aus pfauen und gebutzten stoltzen pferden, garstige widhopfe und schweine in der haushaltung werden, gewiß nicht anzutreffen ist. Diesemnach muß eine mutter sich höchlich angelegen seyn lassen ihre töchter bey zeiten zur haußhaltung und zwar von kindheit dazu anzuweisen, damit sie lernen, wie alles und jedes aufzuheben und gut zu behalten, die hauß-geschäfte ordentlich einzutheilen, das vieh zu warten: wie die küche zu bestellen, die speisen für die herrschaft und das gesinde zu kochen, u. w. d. m. Insonderheit gehören noch hieher die dem weiblichen geschlechte eigentlich zugehörige arbeiten und künste, als spinnen, nehen, stricken, klöppeln, wircken, sticken und dergleichen. Solche erziehung giebt ihnen, wenn sie dermaleins in ihre eigene haußhaltung kommen, aus solcher bereits von der mutter erlangter erfahrung, trefflichen vortheil, macht sie ihren männern beliebt, und desto werther, und hält sie zugleich vom müßiggang ab, der, wie überall, also auch insonderheit bey dem weiblichen geschlechte, vieler üppigkeiten und laster anfang ist. Weil nun hingegen die schamhaftigkeit die wachsamste pförtnerin, welche augen und hertz vor vielen ärgernissen verschliesset, und verursachet, daß viele nachstellungen des unreinen geistes an ihr zu nichte werden müssen; da im gegentheil das bekañte sprichwort: Scham verlohren, alles verlohren, noch täglich wahr wird, woraus endlich schimpf und schande erfolget; So soll die mutter sorge tragen, daß ihre töchter an denen orten, wo fremde, oder auch das gesinde zusehen können, es sey beym anoder auskleiden, oder sonst unter den thüren, fenstern, auch andern offnen orten, nichts unehrbares und ihnen unanständiges begehen, darüber sie unter die leute getragen, und verhöhnet werden mögen; Noch weniger ist ihnen zugestatten, in leichtfertiger unschambarer kleidung einherzugehen, und vieles an ihrem leibe, am nacken, halse, rücken, achseln und brust zu entblösen, und vielleicht nur mit dünnen subtilen zeuge, der den namen einer decke nicht werth ist, zu bedecken, wodurch sie sich zu einem ziel darstellen, nach welchem lüsterne blicke in sündlicher leichtfertiger lust schiessen; öfters unschuldige gemüther aufs wenigste wieder ihren willen zu bösen begierden gereitzet werden; sie aber sich selbst daher in den verdacht der leichtfertigkeit und unzucht, nothwendig setzen müssen, und kan diesfalls nichts zur entschuldigung beygebracht werden, vielmehr trift gemeiniglich ein, was man zu sagen pfleget: Culta puella nimis, casta puella minus, wo eine dirne sich zu viel auf vorbesagte art butzt, möchte sie desto weniger keusch seyn; und auch der alte Cyprianus geschrieben: Nullarum fere pretiosior cultus est, quam quarum pudor vilis est; Fast keine schmücken sich köstlicher, als deren zucht und schamhaftigkeit nicht viel werth ist. Niemand wird leugnen, daß ein gesunder leib unter denen zeitlichen glückseligkeiten der begrif und grund ist, worauf die übrigen alle ruhen, und einem gesunden menschen erst ihre güter geniessen zu lassen vermögen, sintemal reichthum, delicatessen und dergleichen, einem krancken ehe verdruß, als vergnügen geben können. Dem aber ungeachtet jetziger zeit viele junge hoffärtige närrinnen die röthliche farbe, welche gleich milch und blut aus manchem angesicht, als ein sonderliches zeichen der gesundheit herfür leuchtet, weil es gar zu gemein und bäurisch lasse, zu vertreiben allerhand ungesunde dinge, rothes getraid, kümmel, kalck, kreide, sand, ruß, und dergleichen mehr essen, viel bluts lassen, mit schädlichen schminck-materien ihr gesicht anstreichen, und damit auf ihre gesundheit selbst zustürmen, daher auch solche hoffarth mit allerhand kranckheiten theuer bezahlen müssen; so sollen mütter, so bald sie dergleichen dinge

dinge an ihren töchtern wahrnehmen, solche alsofort auf alle möglichste weise mit ernst abstellen, und sie von diesem sündlichen beginnen und schädlichen thorheiten abzuhalten, alles äusserste anwenden. Ubrigens erfordert die allgemeine liebe des nächsten, zur erhaltung vertraulicher freund- und nachbarschaft, daß ein haus-vater neben seinem weibe und töchtern bey hochzeiten, gevatterschaften, ehrlichen mahlzeiten und andern festinen, auf an sie geschehene einladung, erscheine, und ohne den verdacht einer feindschaft, stoltzes, oder auch, daß er ein eigensinniger sonderling seyn wolle, nicht allemal davon bleiben darf. So nun die mütter ihre töchter dahin entweder selbst mitnehmen, oder einer bekannten ehrbaren frauen und freundin mit sich zu nehmen in ihrer aufsicht vertrauen wollen; so erfordert die sorgfalt, diesen kindern aufs genaueste, was sie allenthalben zu beobachten haben, einzuschärfen, sie auch wohl zu vermahnen und ihnen fest einzubinden, daß sie über der mahlzeit sich wohlgeberdig und schamhaftig stellen, unanständiger gaucklender hand-geberden sich enthalten, und im essen, sowol als trinken sauber und mäßig erzeigen: Insonderheit aber und zuförderst, wann viele junge leute vorhanden, muß aufs sorgfältigste verhütet werden, daß sie sich von müttern oder andern, die sonst die aufsicht über sich genommen, nicht zu weit entfernen, mit manns-bildern in die winckel schleichen, und bey allzu freyer vertraulichkeit im schwatzen, lachen, hand-schertzen und dergleichen, bey andern anwesenden, die unvermerckt darauf acht geben, sich selbst in verdacht und nachrede setzen. Leichtfertige fastnachts- und verdächtige winckel-täntze aber, davor auch so gar ehrbare heidnische gemüther ihren abscheu bezeuget haben, sollen denen töchtern besonders nicht verstattet, sondern nachdrücklich verboten werden. Endlich ist bekannt, wie ein jedes kind seinen eigenen kopf, und folglich seinen eigenen sinn und neigung hat, sowol zum guten und unterschiedlichen künsten, als zum bösen und unterschiedlichen lastern: So hat auch eine mutter bey töchtern genau darauf zu sehen, worzu sie geneigt sind, und soll solche von keinem guten und ihnen ersprießlichen vornehmen abhalten, und zu einem andern zwingen, besonders bey vorfallenden heyrathen, weil öfters der zwang, wodurch eine mutter die tochter zur heyrath forciret zum grösten leidwesen und unglück beyder theile ausgeschlagen ist.

Mutter-beschwerungen: Sind eben dasjenige bey weibern, was bey männern das malum hypochondriacum heißt. Denn es bestehet solches in einem krampfhaften ziehen, und in convulsivischen bewegungen, in hertzens-angst, eckel, übelkeiten, erbrechen und andern schweren zufällen mehr, und entstehet meistentheils von einem angehäuften und überflüßigem geblüte im unterleibe und in den eingeweyden desselben. Wenn aber dergleichen sich unter währenden monats-reinigungen ereignet; so scheinen sie von scharfen säften in dem magen und gedärmen herzurühren. In dem paroxysmo dienen sonderlich übelriechende dinge, als angezündete federn, leder, horn, haare u. d. g. Spiritus salis armoniaci unter die nase gestrichen und vorgehalten. Innerlich sind der Spiritus corn. cerv. der Liquor corn. cerv. succinatus, das castoreum oder biebergeil, und die aus selbigem bereitete artzeneyen zu gebrauchen. Ausser dem anfall aber wird die cur angestellet, wie oben unter dem artic. Miltz-beschwerung angezeiget worden. Mit mehrern ist hiervon des berühmten Herrn Heisters medicinisches hand-buch pag. 217 zu sehen.

Mutter-fisch: Werden von einigen die Laich-fische genennet, davon siehe dieses wort.

Mutter-korn, korn-mutter, korn-zapfen: Ist eine art körner, die ihren ursprung daher haben, wenn in der korn-blüte honig-thaue einfallen, oder im Julio eine starcke nässe kömmt. Es ist länger und dicker als gewöhnlich, auswendig schwartz, inwendig weiß und eines süßlichen geschmacks. Wenn deren viel unter das brod kömmt, verursacht es fieber wie 1716 und 17 an verschiedenen orten der Ober-Lausitz und Meissen geschehen, da man es die kriebel-sucht oder kriebel-kranckheit nannte. Doch soll es auch wider das aufsteigen der mutter dienen, wenn davon einige mal eingenommen wird. Es giebt auch dergleichen mutter-gerste.

Mutter-kraut, s. Hertz-gespan.

Mutter-mahl, geburts-mahl: Ist ein rother oder brauner fleck oder ein gewächse als erdbeere, kirsche rc. so die kinder mit auf die welt bringen. Solche entstehen von der einbildung der mutter, und worauf dieselbe ihre gedancken richtet. Wenn eine schwangere frau erschrecket worden, oder ihr was auf den leib gefallen, so gebe man vor, man habe ein besonderes arcanum in diesem fall, und gebe ihr präparirte krebs-augen oder eine niederschlagende artzney. Man wasche ihr zum schein den leib ab, und lege ein pflaster auf. Ist es aber so weit gekommen, daß ein gezeichnet kind auf die welt kömmt, so soll die kinder-mutter den fleck mit dem blute der nabel-schnur oder mit der warmen nachgeburt oder auch mit tauben-blute bestreichen. Andere zerdrü-

cken erd-beere und bestreichen das mahl beym schlaffengehen damit, waschen es beym aufstehen wieder ab, und continuiren damit, so lange die erd-beere währen. Ist das mutter-mahl hangend, eine birne, kirsche rc. schneide man es weg oder binde einen faden seide oder ein pferde-haar darum und ziehe solches alle tage mehr zusammen, bis das mahl abfällt. Bey den gewächsen, so breite wurtzel haben, ist vorsichtig zu werck zu gehen, damit nicht übel ärger werde.

Mutter-pferd, Stutte: Also wird das weibliche geschlecht der pferde genennet, und werden solche sowol zur arbeit vom bauer und fuhrmann gebraucht, in denen gestütten aber nur zur zucht aufbehalten. Wer sich dergleichen zur zucht anschaffen will, thut am besten, er kauft sich erstlich nur zwey- oder dreyjährige ein, die noch nicht getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als mit ältern, und siehet anbey auf einen schönen, kleinen, dürren Kopf mit kleinen spitzigen ohren, grosse augen, schöne weite naß-löcher, schmale kiefern und ein gut maul, einen schönen aufrechten langen hals, eine breite brust, ein breit rund creutz, mit einem schönen canal nach der länge hinaus, einen geraden und nicht eingebogenen rücken, runde und breite hinterbacken, eine schöne möhne, schopf und schweif, starcke und wohl untersetzte, aber doch reine dürre schenckel, mit zarten geäder, feine niedrige köthen, schöne, breite und runde hüfe, und über das soll eine stutte noch haben, einen grossen, breiten starcken rücken, einen weiten runden bauch, lange starcke seiten, und ein grosses glied, samt einem grossen euter, welches dann anzeigen sind, daß solche stutten schöne starcke vollkommene fohlen tragen werden und können: Noch ist hierbey von der landes- und sonderlich der art des gestüttes erkundigung einzuziehen, wenn man mutter-pferde von gutem naturell, gemüthe und sinnen erlangen will. Uber dieses soll ein solch pferd im leibe, an der lunge und leber gesund seyn, auch auswendig keinen schaden oder mangel haben, dergleichen empfängt desto ehender von dem beschehler, und kan das junge besser bey ihm im leibe zunehmen, hat auch gute und mehrere milch, das futter gedeihet ihm, und es kan auch eine arbeit oder ein unglück desto besser ausstehen. Das fürnehmste stück an einer stutte ist, daß sie milch-reich sey, wenn sie füllen getragen, und die jungen reichlich nähren kan, denn in ermangelung dessen werden die jungen nicht gerathen, müssen auch wohl gar verrecken. Wenn eine stutte über drey jahr alt worden, so soll sie zugelassen werden, weil ihr alsdenn die geilheit völlig ankömmt, sie hierdurch fruchtbarer wird, und sich bey ihr das schloß-bein desto leichter eröfnet, welches von ausgewachsenen nicht also wohl geschiehet, und hierdurch wird ihr die entledigung erleichtert, daß sie desto grössere und stärckere frucht bringen kan, ohne daß dabey so grosse gefahr, wie bey denen erstarckten und alten zu besorgen sey. Zur beschehlungs-zeit ist der frühling am bequemsten, weil eine stutte gemeiniglich eilf bis zwölf monat trächtig gehet, solcher gestalt fällt die zeit zu fohlen in den nächst folgenden frühling, da die füllen von ihren müttern, vermittelst der guten frischen weide desto besser ernähret werden und den ersten antritt ihres wachsthums mit desto mehrern vorschub fortsetzen und ausführen mögen. Wie lange man eine stutte zur zucht brauchen solle, diesfalls darf man nicht sowol die jahre, als das vermögen ansehen, sonderlich aber die gesundheit, wenn sie wohl bey leibe ist, gut frist und gut milchzeug hat, auch schöne wohlgestalte dem beschehler gleichende füllen träget. Nach geschehener beschehlung soll die fütterung also beschaffen seyn, daß die stutte nicht zu mager auch nicht zu fett werde, und wann sie gefohlet, ist am besten gethan, mutter und füllen wird wenigstens 8 tage im stalle aufbehalten, und so dann erst auf die weide ausgelassen, da sie auch, wo sichs thun lassen will, tag und nacht bleiben können, welches den jungen pferden nicht schädlich, sondern nützlich ist. Die stutten, welche man zum zug gebrauchet, müssen bey annahender füllenzeit, mit schwerer arbeit ein wenig verschonet, auch besser als sonst gefüttert werden; wenn sie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten tranck, und rühret ihnen nachhero etliche tage nach einander gersten- oder haber-mehl, oder schrot ins saufen, als wovon sie mehr auch bessere milch bekommen. Man stellet sie auch geraumer, damit dem füllen kein schade wiederfahre. So lange die füllen saugen, müssen die stutten besser gefüttert, und indessen auch mit schwerer arbeit verschonet bleiben, als wodurch dergleichen pferde leicht verderbet werden können. Das austreiben der stutten auf die weide, sonderlich die trächtig sind, soll des morgens nicht eher, bis die reife auf denen feldern vergangen, geschehen, damit sie vom reife nicht verwerfen oder kahl- und lungensüchtig werden, inzwischen können sie im stalle mit heu oder stroh gefüttert werden. Es wird davor gehalten, wenn ein weibs-bild ihre monatliche zeit hat und eine trächtige stutte angreift, so soll solche verwerfen: Dergleichen auch der gestanck von einem ausgelöschten unschlitt-lichte verursachen

ursachen soll, oder wenn die stutte auf eine wolfs-spur tritt. Das kraut gentiana, so auch bitter-wurtzel heisset, oder seven-baum, und das wasser von einem schleif-stein, da man eiserne waffen geschliffen hat, sind den trächtigen stutten auch schädlich, davor man sie fleißig bewahren soll. Die kräuter, welche ihnen zu solcher zeit schaden thun, wissen sie selbst zu fliehen, indem ihnen die natur solches lehret. Auf der weide im sommer mögen solche pferde fressen, so viel sie wollen, oder bekommen können, ob sie schon fett davon werden, weil es kein gut zeichen, wenn eine stutte auf der weide mager bleibet, und daher zu vermuthen ist, daß sie nicht gesund sey, zumal, wenn bey ihr ein junges im leibe lebet, und das andere neben her laufende saugen will. Auf alles dieses und ein mehreres hat ein hauswirth zu sehen, wenn er gute gesunde pferde erlangen und auferziehen will, und kan ein jeder liebhaber der pferde sich zur beständigen vorschrift folgende poetische gedancken recommendiret seyn lassen:

> Wer gute pferde hält, und will ihr recht geniessen,
> Wird ihre wartung wohl fürs erst bestellen müssen.
> Durch deren ordnung, maaß, in arbeit, tranck und speiß,
> Und stete reinigung von unrath, staub und schweiß:
> Weil vielmehr gute pferd von böser wartung sterben,
> Als durch viel unglücks-fäll und den gebrauch verderben.

Mutter-reinigungen: Heissen lateinisch lochia oder fluxus lochiorum: Diese werden nach der geburt von der natur angestellet, diejenigen unreinigkeiten, welche beym schwanger-gehen sich nach und nach in der mutter gesammlet, auszuführen. Wie denn einer sechswöchnerin gesundheit würcklich grossen theils von dem richtigen erfolg der besagten mutter-reinigungen abhanget. Denn wie derselben zurückbleiben üble folgen nach sich ziehen kan, also kan es auch zum grossen verlust der kräfte gereichen, wenn solcher abgang zu starck erfolget, und allzu vieles geblüte dem leibe entgehet; wannenhero in zeiten ein vernünftiger medicus um rath und hülfe muß angegangen werden. Ist bey dem ausflusse der mutter-reinigung ein hitziges fieber, brennen und schmertzen der mutter vorhanden; so zeiget es eine verletzung im leibe an, welche gar leicht von einem unbehutsamen herausziehen der nachgeburt entstehen kan, und folget auch hiervon zum öftern der tod, weil dadurch der kalte brand veranlasset zu werden pfleget. Man sehe hiervon Herrn Doct. Börners Medic. sui ipſ. part. I. pag. 723.

Mutter-schaaf: Ist dasjenige, welches nach dem andern jahre seines alters zu dem widder gelassen, und also trächtig gemachet wird, daß solches eines oder mehr junger schäflein mutter genennet werden kan. Andere geben diesen thieren auch den namen der zeit-schaafe: Denn nach zweyen vollendeten jahren ist gleichsam ihre zeit in hiesigen landen zum belegen da. Einige sind zwar der meinung, daß es zuträglicher wäre, wenn sie allererst im vierten jahre zur zucht angewöhnet würden, solches hat jedoch niemals einen gegründeten beyfall gefunden, indem die angeführten gründe (daß sie nemlich vor dem vierten jahr zur zucht noch nicht tüchtig seyn sollen, weil sie den schäfgen den völligen fug zu geben unvermögend wären) die erfahrung sattsam widerleget. Dahero bleibet man jetzo bey der alten gewohnheit, nach welcher die mutter-schaafe vom andern jahre an bis in das siebende, mit gutem vortheil ihres herrn, schwanger werden und gebähren können. Nach dieser letzt gedachten zeit wird, ehe der winter noch recht angezogen kommt, bey der jährlich gewöhnlichen schaaf-ausmertzung, die über das siebende jahr gehende anzahl der mutter-schaafe ausgesondert und ausgefangen, die man hernach durch mastung mit gutem futter oder mit der stoppel-weide fett zu machen sich angelegen seyn lässet, wenn sie nicht alsbald zur schlachtung ausgesetzet werden, nachdem die schäfer insgemein dafür halten, daß nach dem siebenden jahre, ob schon einige solcher schaafe dann und wann bis in das zehende jahr und drüber trächtig werden könten, kein nutz-vieh von diesem zu erlangen, auch diesfalls kein schluß auf alle von solchem alter zu machen ist. Zwischen diesem alter nun beleget man die schaafe, das ist, man läßt den widder, der sein drittes jahr erreichet haben soll, im September und winter-monat, welches die beste zeit ist, unter sie, damit solche von ihm beschwängert werden. In dieser zeit nun soll man sowol dem widder, als denen schaafen, wie einige meinen, öfters saltz zu lecken, und einerley wasser zu trincken geben; welches erstere, weil saltz das ordentliche präservativ der schaafe ist, ihnen auch bey und nach der empfängniß am nothwendigsten seyn mag; und daß sie bey veränderung des wassers sich währenden ihrem trächtig seyn so viel imprimiren können, dadurch andere couleuren, als die ihrigen sind, an das tage-licht kommen, beweiset Jacobs kunst-

kunst-stück aus dem 30 cap. des 1 buchs Mose, vers 37, 38, 39. Da nun denn auch derjenige nicht unrecht thut, der sich hiernach richtet. Was aber Aristoteles bey dem Collumella, in seinem siebenden buch cap. 7 mit diesen worten saget: „Wenn man „widder und schaafe zusammen lassen will, soll man „bey truckenem wetter acht haben, damit die schaafe „gegen den mitternächtlichen wind geweidet werden, „und denselben in den augen hätten, daraus männ„lein; da hingegen, wo auf gleiche art der süd-wind „in acht genommen werde, weiblein gebohren würden, ist unglaublich. Aus einem bessern grund aber läßt sich behaupten, daß die trächtigen schaafe bey entstehendem donner-wetter nicht eintzeln, sondern beysammen geweidet werden sollen, weil sie furchtsame und verzagte thiere sind, wenn sie nicht bey dergleichen witterung um und neben sich ihres gleichen haben; solchemnach aus dieser natürlichen ursache geschehen kan, daß die allein gehende trächtige schaafe, aus allzu grossen schrecken, bey hervorbrechenden donner-schlägen, gerne zu werfen pflegen, welches aber nicht geschiehet, wo sie beysammen sind. Der schaafe fruchtbarkeit erstrecket sich jährlich bey uns gemeiniglich auf ein junges, bisweilen auf zwey, selten aber auf drey lämmer; iedoch sehen die schäfer gerne, daß das mutter-schaaf nur ein gutes lämmlein, als zwey oder drey krancke bringe, die es nicht ernähren kan. An auswärtigen orten aber, wo gute gnugsame weide vor das schaaf-vieh ist, und dieses seine lämmer leichtlich in die höhe gebracht werden können, erfreuet sich ein haus-vater, wenn seine mutter-schaafe mehr als ein lamm werfen. Was nebst diesem zu der zeit, wenn ein jetztgedachtes schaaf gebieret, zu beobachten, und sonst zur auferziehung der jungen lämmer nöthig, ist unter dem worte Lamm pag. 168. ausführlich beschrieben.

Mutz: Ist eine bier- oder schroot-leiter, worauf man die fässer auf- und von denen laden abladen, und in die keller lassen kan.

Mutz: Nennen auch die schwäbischen bäurinnen ihr mieder und wams, so weite ermel mit vielen faltzen hat, welche gegen die hände wieder spitzig zugehen; insgemein ist es von schwartzen barchent.

Myrica, siehe Tamariske.

Myrrhen: Ist ein hartes truckenes gummi oder hartz eines grossen baums, welcher durch einschnitte der rinde abgezapfet wird. Er bestehet aus gelb-braunen oder röthlichen stückgen, durch welche graue oder weisse striemen gehen; hat, nebst dem bittern, scharfen und aromatischen geschmack, auch einen starcken geruch, und wird aus Arabien und Egypten in grossen ledernen ballen zu uns gebracht. Der, so zu dem mithridat oder theriac kömmt, muß frisch, rein und etwas röthlich seyn; derjenige aber, so gantz schwartz und schwer ist, wird gantz verworfen. Wird im übrigen als ein sehr herrliches, balsamisches, blutreinigendes mittel, innerlich und äusserlich in der medicin gerühmet. Innerlich wirds gebrauchet zu reinigung des faulen, scorbutischen, zur dünn- und flüchtig-machung des dicken, zähen u. melancholischen geblüts; zur eröfnung aller leber- miltz- mutter- verstopfung und verschleimung; zur wegnehmung und bewahrung aller fäulung. Ist eine allgemeine medicin der dicken, faulen und schleimigten naturen in bleich- und wasser-sucht ꝛc. Wird gebrauchet meistens mit säften und extracten aus denen kräutern; kan auch mit branntewein eine essentz daraus gezogen und gebrauchet werden. Aeusserlich brauchet man die myrrhen in faulen schäden, fisteln, krebs, tiefen wunden, zur verwahrung und abwendung der fäulung, und zur beförderung der heilung. Seine eigenschaft ist, daß er öfne, erweiche, eine wunde zuheile, und die mutter also öfne, daß die ordentlichen monate sich wieder einfinden, und das kind geschwinde von der mutter treibet. Es wird daraus ein vortrefliches öhl bereitet, eine schöne haut zu erhalten, die flecken und runtzeln im gesicht zu vertreiben, die wunden zusammen zu heilen, und die fäulung zu hindern. Man macht es aber auf diese art: Man lässet harte eyer kochen, schneidet jedes in der mitte durch, nimmt das gelbe heraus, und füllet die höhlungen des weissen mit zart gepülverten myrrhen. Alsdenn füget man beyde helften des eyes wieder zusammen, bindet es an einen faden, und hänget es in den keller oder an einen andern feuchten ort, darunter wird ein kleiner topf gesetzet, damit das öhl tropfen-weise darein destilliren kan, auf eben die weise, wie mit dem campher geschiehet. Der fliessende myrrhe ist wegen seiner guten würckung und wegen seines sehr angenehmen geruchs ebenfalls hoch zu schätzen. Man kan ihn an statt des rechten orientalischen balsams brauchen, ist aber etwas rar. Er stärcket den magen, und die edelsten leibes-theile; hindert den kalten brand und fäulung; muntert die geister auf, und thut in vielen kranckheiten wunder, sonderlich die aus dem gehirne und der mutter entstehen. Die myrrhen-tinctur wird also bereitet: Es werden dazu die besten stücke ausgelesen, in eine bauch-flasche gethan, und branntewein darauf gegossen, daß er 4 finger breit darüber gehe, rühret die materie wohl durch einander, stellet es im sand in digestion einige tage lang, bis

der

der branntewein die öhligten theile der myrrhen an sich genommen hat. Alsdenn muß man diese tinctur durch inclination abgiessen, und sie in eine gläserne flasche wohl verstopft aufheben. Diese tinctur treibet den schweiß, und öfnet; man braucht sie bey schweren geburten, und in beförderung der monatlichen zeit, und beynahe in allen kranckheiten, welche von verderbter feuchtigkeit herrühren. Man giebt von 10, 12 bis 15 tropfen es in einem vehiculo. Wenn es äusserlich allein applicirt, oder mit der tinctur von aloe vermischet, und auf die kalten geschwülste geleget wird, zertheilet sie selbige, und deren gyps-artiges wesen; sonderlich ist diese artzney vortreflich, den kalten brand zu stillen.

Myrthen-baum: Es ist dieses ein kleiner immer grünender baum, welcher zwar keine sonderliche, aber sehr starck und wohlriechende blüthen trägt. Es giebt wol zwantzigerley arten, die aber alle einerley geschlechts sind, und einerley wartung haben wollen. Gemeiniglich werden sie in zwey gattungen unterschieden, nemlich in die männliche und weibliche. Die erstere hat danckel-grüne blätter, die andere aber licht- oder weiß-grüne. Jene trägt gelbe, diese aber weisse blumen; wiewol auch andere diese bäume in die einheimischen und ausländischen abtheilen. Die erste gattung hat eine rothe rinde, länglichte blätter, ist immer grün, und dem granaten-baum nicht ungleich. Die blüthe ist klein, weiß, und eines sehr starcken geruchs; liebet eine warme gegend, und will oft genetzet seyn. Seine eigenschaft bestehet sonderlich darinnen, daß er sehr trucknet. Beydes aus der blüthe und frucht wird ein saft gezogen, welcher sehr anziehend ist, man brauche ihn innerlich oder äusserlich. Denen, so blut auswerfen, und den harn-zwang haben, ist er überaus gut. Die körner, eingenommen, verwehren den rausch. Die blätter, in wasser gesotten, schwärtzen die haare, und daraus ein bad gemacht, ist gut vor verrenckte glieder; die frucht, gegessen, erquicket und stärcket das hertz, und das öhl heilet die quetschung. Die ausländische ist der erstern art in allem gleich, nur daß die blätter an der farbe lichter und spitziger sind; so ist auch der baum schattigter und ast-reicher, weswegen man ihn sonderlich in gärten brauchet; er hat mit den andern gleiche tugend. Das aus den blumen destillirte wasser giebt einen hertz- und hirn-stärckenden geruch. Es ist zwischen diesem und dem granaten-baum eine so genaue freundschaft, daß einer den andern, wenn sie beysammen stehen, fruchtbar und wachsend macht. Das aus der myrthe gezogene öhl hat eben die würckung, wie das wasser. Was die vermehrung und fortpflantzung dieses baums betrift, so werden davon im August-monat absencker gemacht, und zwar auf diese weise: Man spaltet das reis, so in die erde gesetzet werden soll, an dem ort, wo ein knote oder auge befindlich, bis auf die helfte des astes dicke, ohngefehr 3 bis 4 finger lang. In einer zeit von 6 wochen treibt es gnugsame wurtzel, daß man es versetzen kan. Wenn sie etwas erwachsen, giebt man ihnen eine figur, wie man will. Beyderley myrthen-blumen sehen wie kleine rosen, weiß und röthlich, wachsen in gleicher weite zwischen den blättern hervor. Sie tragen auch kleine früchte, welche unter die beeren zu rechnen, und anfangs grün sehen, hernach aber immer schwärtzer werden, voll saft und glatt sind; inwendig stecken ein haufen kleine kerne, wie ein halber mond gestaltet, welche sehr harte sind, auch wie das gantze gewächse anziehend schmecken. Die myrthen mit versilberten und vergoldeten blättern sind eine zierde der gärten, noch mehr aber die gefüllten, welche den gantzen sommer über blühen. Sie lieben ein feuchtes und fettes erdreich, und gute wartung, besonders im winter. Reisende versichern, daß sie in Spanien myrthen-bäume männlichen geschlechts gesehen, deren stamm so dick, als ein starcker mann am leibe, gewesen, und so feste und dicke äste nach proportion gehabt, daß sie einen mann ertragen können; die höhe eines solchen baumes sey etwa 4 bis 5 ellen gewesen.

Myrthen- oder welsche heidel-beere, welches die frucht dieses baumes ist, ward sonst aus Italien und Franckreich nach Deutschland gebracht, weil sie bey uns nicht reif wird; nachdem man aber angefangen unsere heidel-beeren zu dörren, und an deren statt zu gebrauchen, kan man ihrer entbehren. In den apothecken bereitet man daraus einen sirup. Sie haben eine vortrefliche kraft, zu kühlen, anzuhalten und zusammen zu ziehen, und heilen alle bauch- und andere flüsse, wie auch verrenckungen der glieder, ingleichen haben sie die kraft, blut-stürtzungen und unnatürlichen schweiß zu vertreiben.

Nabe: Heißt das ausgebohrte holtz mitten in einem wagen-rad, welches auf die achse gestossen, an derselben umläuft. Man macht sie am besten von rüstern-holtz, und befestiget in solcher auswendig die speichen, welche mit dem andern ende in die felgen reichen. Damit sich inwendig die nabe nicht auslaufe, wird ein eiserner rincken hineingeschlagen, den man eine büchse oder boxe nennet. Die andern rincken, womit die nabe von aussen beleget ist,

ist, heissen die naben-rincken, die zwey grossen rincken auf der nabe aber, so denen speichen am nähesten sind, werden speich-rincken genennet, stoß-rincken hingegen heißt derjenige, womit die nabe im laufen an der achse anstösset.

Nabel: Ist der mitten auf dem bauche befindliche knoten oder narbe, so von den sogenannten nabel-gefässen, durch welche das kind in mutter-leibe an der bähr-mutter hänget, und die reinste nahrung von der mutter an sich ziehet, nachdem selbige bey der geburth des kindes abgeschnitten und zugebunden worden, hernachmals vertrucknet und abgefallen sind, zurück bleibet. Diese narbe schließt sich so feste nicht zu, daß nicht die wasser bey wassersüchtigen und die winde bey windsüchtigen dadurch eher, als durch andere orte des leibes hervorbrechen sollen. Daher muß der nabel bey neugebohrnen kindern sehr wohl in acht genommen werden: Denn daferne die nabel-schnur, nachdem das kind davon gelöset, nicht recht verwahret, oder zu lang verknüpfet worden, entstehet durch dessen heraustretung, oder durch andere ausdehnung, vermittelst preshaftigen schreyens, gerne ein sogenannter nabel-bruch. Dieses letzte nun insonderheit zu verhüten, pfleget man nicht nur ein kleines von weicher leinwand übereinander geschlagenes tüchlein, so das nabel-tüchlein heisset, den wochen-kindern auf den eingedruckten nabel zu schlagen, sondern auch noch besonders bey der beschickung des kindes dieses mit einem aus weisser leinwand lang und schmal geschnittenen streife, welcher die nabel-binde heisset, einzubinden und anzudrucken.

Nabel-kraut, siehe Jungfer-nabel.

Nabel-schnur, nabel-schnur zu binden: Die nabelschnur entspringet in dem mutter-kuchen, und endiget sich in dem nabel der frucht; sie ist fast 4 spannen lang, eines daumens dicke, und ein häutiger einem stricke gleich zusammen gedreheter gang, der aus zwey schlag-adern, einer blut-ader und der harn-schnur bestehet. Den allgemeinen nutzen der nabel-schnur kan man überhaupt aus den nabelgefässen ersehen; insbesondere aber erhält die frucht daraus ihren nahrungs-saft, und ferner dienet sie darzu, daß dadurch der mutter-kuchen nach der geburt aus der gebär-mutter desto leichter gebracht werden kan. Wenn einem neugebohrnen kinde die nabel-schnur nicht gebunden wird, kan sich solches leichtlich zu tode bluten. Dahero, nachdem das kind samt der nach-geburt gebohren, oder, wenn auch diese zurücke bleibet, die nabel-schnur mit einem starcken flächsernen faden, oder festem bande drey finger breit vom nabel gut und scharf umwickelt und verbunden werden muß, damit man vor dem verbluten desto sicherer sey: Nach erfolg dieses, schneidet man die nabel-schnur hinter dem verbande, nach der nach-geburt zu, mit einer schere ab, wickelt um das übergebliebene der nabel-schnur am kinde ein leines tüchlein, leget auf den bauch über den nabel eine compresse, und umwickelt alsdenn den leib etliche mal mit einer vier finger breiten nabel-binde, damit die compresse und das tüchlein nicht abfallen, da denn nach etlichen tagen sich die ausgedörrete nabel-schnur von selbsten ablöset; worbey noch zu beobachten, daß das verschnittene mit dem faden oder bande überwärts nach des kindes kopf geleget werde, damit wenn ja die adern nicht recht gebunden wären, das blut nicht so leichte auslaufen könne. Einige leute halten für ein grosses plattern-präservativ, wenn man den neugebohrnen kindern die nabel-schnur, welche nach dem verbinden und abschneiden am zarten leibe übrig bleibet, wohl ausdrücke, säubere und vollkommen reinige; indem solchergestalt ein dergleichen kind entweder gantz und gar die zeit seines lebens vor den pocken gesichert sey, oder bekomme doch sehr wenige und keine gefährliche blattern. Ob nun aber schon dieses mittel eben nicht allemal vor gedachte kinderkranckheit bewahren wird; so ist es doch an und vor sich dienlich, und besser, als wenn die unverständigen hebammen das in der nabel-schnur befindliche blut gegen des kindes leib streichen, als wovon gefährliche zufälle entstehen können. In der artzney nutzet die nabel-schnur, statt der nach-geburt, sehr wohl zu den kröpfen, wenn man sie calcinirt und in staubwurtz-wasser alle tage zwey loth bey abnehmenden licht eingiebet; ingleichen für die schwere noth und liebes-träncke, wie auch die mondkälber und todte frucht auszutreiben. Sie tödtet auch die würmer im leibe, und soll wider die mutter-kranckheit und schmertzen nach der geburt dienen, wenn sie von einer frau ist, die das erste mal niedergekommen und einen sohn gebohren; man giebet auf einmal einen scrupel in warmer hühnerbrühe ein. Sommersprossen und mutter-mäler sollen gleichfalls hierdurch vertrieben werden können.

Nabel-tüchlein: Ist ein kleines über einander geschlagenes tüchlein von weicher leinewand, so den kleinen kinderlein auf den eingedruckten nabel geschlagen, und bey dem einwindeln unter die nabel-binde geleget wird.

Nabio: Eine art äpfel, welche nur in Rußland wachsen. Ihr name heißt so viel als voll gegossen, weil

Sie

sie beständig mit saft angefüllet sind. Ihr geschmack ist süß-säuerlich und sehr angenehm. Man hat sich vielfältige mühe gegeben, dergleichen äpfel an andern orten aufzubringen, man hat sie auch aufgezogen, und zur reife gebracht, jedoch haben sie niemals die klarheit erreichen können, die sie in Moscau haben.

Nachbarschaft: Wieviel einem haus-vater an guter nachbarschaft gelegen seyn müsse, hat bereits Cato zu seiner zeit zu erkennen gegeben, wenn er dem, der ein haus, acker, garten oder andere liegende gründe kaufen will, den rath giebet, daß er sich vor allem andern nach denen nachbarn, ob dieses nemlich zänckische oder friedliebende leute sind, erkundigen soll: Wie nun nachbarn nicht nur 1) diejenigen heissen und sind, so unmittelbar neben einander wohnen, oder mit äckern und gantzen ländern zusammen grentzen, sondern auch die, welche an diesem und solchem gegen über wohnen, so weit nemlich eine menschen-stimme (wie die rechte besagen,) mag gehöret werden; also können sie auch in betracht des jetzt angeführten nahe beysammen wohnens einander öfters viel nutzen und schaden. Ein haus-vater soll demnach sorgfältig verhüten, daß weder von ihm selbst, noch von seinen haus-genossen der nachbarschaft zu beschwerden und erregung einiges hasses, nicht die geringste ursache gegeben, vielweniger sie an gärten, feldern, oder ehrlichen namen gekräncket werden. Alle großsprecherey, prahlerey und eiteler selbst-ruhm soll von ihm ferne seyn: Vielmehr aber soll er seinen nachbarn mit sittsamen geberden, behutsamen worten und wercken höflich begegnen; weil es über alle massen verdrüßlich, und mit grosser unlust zu hören ist, wo man nichts als seine haushaltung und klugheit zu loben, andere aber hingegen geringschätzig zu achten, oder wol gar zu verachten, die heßliche gewohnheit an sich hat. Warum ohren-bläser und zuträger nicht zu dulden, und welchergestalt solche zwar anzuhören, jedoch mit glimpf abzuweisen sind, die gemüther der nachbarn durch christliche liebes-bezeugungen, freundlichen leutseligen umgang, gutthätigkeit gegen arme und dürftige in ihrem anliegen, nöthen und kranckheiten, abwendung des schadens und beförderung des nutzens, mitleiden, trost, rath und that im unglück, und freudens-wünschen zu dessen glück und wohlergehen gewonnen werden können, ist meistentheils bey der erzehlung, was Mißhelligkeiten sind, anzutreffen, dahin der leser diesfalls gewiesen wird. Dieweil auch alle neuerungen sowol gefährlich, als auch, wenn sie mißlingen, in der nachbarschaft belachet und beschimpfet werden, so soll ein haus-vater sonderlich an dem orte, wo er sich häuslich niedergelassen, mit denen leuten, die den namen haben, daß sie erfahrne haushalter abgeben, und des landes art aus langer erfahrung gelernet, bekannt zu werden trachten, und nach deren rath, (so er von ihrer treue nur versichert, und daß sie ihn nicht mit willen anführen wollen, sich keinen verdacht machen darf) die haushaltung lieber anfangen, als vielerley neues und ungewöhnliches unternehmen und versuchen. Denn obschon alte gewohnheiten blos darum, weil sie alt sind, kein privilegium haben, daß darinnen nichts zu verbessern seyn könte, so ist doch mehrentheils mißlich, wenn man eine landes-art schlechterdings ohne fürsichtige betrachtung derer umstände, die sich an einem ort anders, als am andern dabey finden, mit der andern vermengen, oder nach derselben zwingen wollte; indem sichs nicht nach des haus-vaters einfällen, sondern diese nach dem lande richten sollen. Die dienst-gefälligkeit ist eine derer besondern pflichten, die die nachbarschaft einander schuldig ist, wenn dahero ein nachbar von dem andern zu gewissen verträgen und abhandlungen gezogen wird, soll er willfährig seyn, jedoch wohl bedencken, ob er alles, was dabey zu beobachten, verstehe, und zur vereinigung der gemüther zulängliche vorschläge zu thun, genugsame geschicklichkeit und erfahrung habe: Oder, so er diesfalls die behörige geschicklichkeit an sich fände, ob er auch bey beyden partheyen, solche auszusöhnen gnugsamen credit und autorität habe, oder aber, weil er einem theil verhaßt, und bey demselben in ungleichen concept stehet, nicht vielleicht alle seine vorschläge, vor partheyisch angesehen, und fruchtlos abgehen möchten. So er nun die sache also befindet, ist es weislich gethan, man communiciret den nachbar seine unvorgreiflichen gedancken, und bringet einen andern verständigen mann in vorschlag, ehe das vorhaben verschlimmert wird. In heyraths-sachen und andern fällen aber, wo eben keine streitigkeit und trennung der gemüther zu befahren, soll sich ein nachbar nach der partheyen vermögen und neigung zwar lencken, doch allenthalben die christliche pflicht und billigkeit nicht in vergessenheit stellen, damit er jederzeit sein anrathen und vorschläge bey GOtt und den menschen verantworten könne: Solchemnach muß sich einer auch seines nachbars freundschaft, wie hoch er solche auch nur schätzen möchte, niemals dahin verleiten lassen, daß zu gefallen durch ihm eine gerechte sache hintertrieben, oder einer ungerechten eine farbe

farbe des rechts angestrichen werde: Vielmehr soll er demselben sein unbilliges beginnen, vermittelst beweglicher remonstration und vorstellungen zu benehmen trachten, und sich der unerlaubten sache allerdings entziehen, als daß er um seines gewissenlosen nachbars freundschaft göttliche ungnade und feindschaft auf seine seele und gewissen laden solte. An manchen orten ist es hergebracht, daß bey veräusserung derer grund-stücke der nachbar, wenn er eben so viel als ein anderer davor geben will, das vorrecht, und das recht der auslösung hat: Des nachbars zeugniß würcket auch eine merckliche präsumtion und muthmassung, daß solcher von des andern nachbars handlung, alterthum rc. die beste wissenschaft habe. Ein nachbar darf dem andern nichts in seinen hof oder garten werfen und nichts angeben, dadurch die gemeine scheidung schaden nehmen könte: Ingleichen keinen abtritt bauen, wenn dadurch dem nachbar ungelegenheit verursachet wird; wol aber einen brunnen graben, obgleich des nachbars seiner dadurch versiegen müßte. So mag auch ein nachbar dem andern sein licht oder die aussicht verbauen, wenn er nicht gerechtigkeit hat, solches zu wehren. Dieses ist hierbey noch zu mercken, daß, um guten leymund in der nachbarschaft allenthalben zu erhalten, eine unehrliche weibs-person, die sich vielleicht in der nachbarschaft häuslich niederlassen wolte, von denen andern nachbarn ausgetrieben werden könne, damit sie theils nicht andere verführe, oder aber ihnen eine ungleiche nachrede verursache. Welches ebenfalls von denenjenigen handwerckern zu sagen, die mit ihrem schlagen und klopfen die gelehrten in ihren studiren verhindern, allermassen auch diese nicht gehalten sind, dergleichen personen in ihrer nachbarschaft zu dulden; sondern sie können dieselbigen, vermöge ihrer ihnen diesfalls zukommenden freyheit wohl daraus vertreiben, woferne nur solche gelehrte personen vorher daselbst gewohnet haben, und nicht die handwercks-leute. Wenn einer sein grund-stück verkaufet, und von dem käufer um die lebens-art des nachbars befraget wird, solcher aber die wahrheit verschweiget, kan er vermöge der rechte ad interesse belanget werden, vornemlich, wenn der käufer sonst nicht gekaufet hätte, so ihm die beschaffenheit des nachbars bewußt gewesen, in betracht eine sache wegen eines bösen nachbars geringer geschätzet wird, nachdem, wie bereits angeführet worden, ein böser nachbar vieles ungemach verursachen kan.

Nach-bier, siehe Cofent.

Nach-bürge: Ist eigentlich so viel, als des bürgens bürge, oder derjenige, welcher sich vor den haupt-bürgen, daferne derselbe seinem gethanen versprechen nicht nachkommen solte, zu haften und dessen versprechen zu erfüllen, anheischig machet.

Nachdreschen: Heisset, wenn ein haus-vater, oder wirthschafts-verwalter, bey vermutheten unfleiß, und liederlichkeit seiner drescher, bisweilen unversehens etliche schütten, von denenselben bereits ausgedroschenen strohes, nach beschehenen aufheben, oder auf einer andern tenne, durch besonders hierzu bestellte leute nochmalen dreschen lässet, um dadurch zu erfahren, ob sie rein ausgedroschen, oder aber viele körner im stroh gelassen, weil sie etwan auf einmal zu viel und zu dicke angeleget, oder aber, wie zuweilen die lohn-drescher zu thun pflegen, nur so überhin gedroschen. Bey erfundenem unfleiß wird ihnen an etlichen orten so viel an ihrem drescher-lohne weggenommen, als man im nachdreschen an körnern gefunden, oder sie werden auch sonsten anderer gestalt willkührlich bestrafet.

Nachen, siehe Kahn.

Nach-erbe, After-erbe: Ist derjenige, welcher entweder dem haupt- oder auch einem andern erben auf dem fall nachgeordnet wird, daferne derselbe nicht erbe wird, daß er so dann an dessen stelle trete.

Nach-erbsatzung: Ist, wenn ein testator in seinem letzten willen denen von ihm eingesetzten erben, im fall diese die erbschaft nicht antreten können, oder wollen, andere unterordnet, die sodann an ihrer stelle die erbschaft haben sollen. Und dieses ist die gemeine nach-erbsatzung, welche die reciprocirliche heisset, wenn der testirer mehrere benennte erben einander wechselsweise dergestalt nachgesetzt; dieser kan sich ein jeder in seinem letzten willen bedienen, und hört sie auf, so bald der eingesetzte erbe die erbschaft antritt. Die pupillarische hingegen ist, wenn ein vater seinen unmündigen kindern, die er noch in seiner väterlichen gewalt hat, jemanden nachsetzet, auf den fall, wenn sie die erbschaft antreten, und in ihrer unmündigkeit, d. i. vor erfüllung des 14 jahres, sterben solten, weil sie nemlich so lange selbst keinen letzten willen machen können. Sie verlischt also, so bald die kinder ihre mündige jahre erlanget, und das 14 jahr erfüllet haben, und gilt übrigens auch als eine gemeine nach-erbsatzung.

Nach-essen. Pflegen mehrentheils die köche dasjenige gerichte zu nennen, welches man zwischen dem fleisch und braten, und noch vor dem zugemüsse auf die tafel zu geben, in gewohnheit hat. Und bestehet solches in abgekochten schincken, zungen, schweine-magen, krebsen, artischocken, eyer-essen rc.

Nachfolge, oder folge, reiß und folge: Ist eine besondere pflicht der unterthanen, vermöge deren sie ihrer ordentlichen obrigkeit, oder auch der landes-herrschaft auf erfordern zu folgen, und ihnen zu gebote zu stehen gehalten sind. Sie begreift vielerley arten unter sich, worunter die vornehmsten sind die land- oder heers-folge, vermöge deren die unterthanen der landes-herrschaft zu beschützung des landes zuziehen müssen; die nacheil- und gerichts-folgen, wenn verbrecher verfolget werden sollen, welche auch die amts- oder zent-folge heisset, doch wird unter diesen benennungen auch manchmal die schuldigkeit der unterthanen gegen ihre gerichts-herren überhaupt verstanden, die jagd-folge verbindet sie zu jagd-diensten, sonderlich bey der klepper-jagd und zusammentreibung des wildes, so wie die feuer-folge zum löschen bey entstandener feuers-gefahr. Die letztern beyden kan ordentlich nur der erb- oder lehn-herr fordern, jene aber der gerichts-herr; doch kommen auch wol alle dem landes-herrn zu, sie sind aber nicht insgesamt nothwendig mit einander verknüpft, sondern es kömmt auf die landes-gesetze, statuten, gewohnheiten, lehnbriefe, privilegien und besondere verträge an. Hat solche eine landes-herrschaft in eines andern herrn lande, oder eine erb- und lehns-oder gerichts-herrschaft in eines andern gerichte oder lehn, so ist es eine art der dienstbarkeit, und servitut.

Nachfolge, folge, oder jagd-folge: Wird auch insbesondere dasjenige befugniß genennet, vermöge dessen derjenige, den solche zukommt, ein auf seinem grund und boden angeschossenes wild auch auf den güthern seiner nachbarn verfolgen, und sich dessen vollends bemächtigen oder das bereits gefallene abholen kan: doch darf er hierbey weder in das horn stossen, noch seinen hunden sonst zusprechen, sondern muß gantz stille seinem fange nachgehen, so lange er selbigen noch siehet, oder dessen spur hat. Wenn jemand diese folge nicht hat, so ist er nicht befugt, ein stück wild, so er auf dem seinen angeschossen, wenn es noch über die grentze kömmt, und denn erst fällt, von seines nachbars guthe abzuholen, sondern es gehöret solches dem grund-herrn, in dessen grentze es gefallen.

Nach- oder erb-folge: Ist, wenn einer eines verstorbenen verlassenschaft, gantz oder zum theil als erbe erlanget. Es geschiehet solches entweder, weil er von ihm zum erben eingesetzt worden, oder weil ihm die gesetze solche zu theilen. Die letzte ist entweder nothwendig so, daß einer auch im testamente nicht übergangen werden darf, sondern ihm wenigstens ein gewisser theil hinterlassen werden muß, siehe Pflicht-theil, oder sie hat nur statt, wenn kein testament vorhanden. Und zwar erbet allemal erstlich die absteigende linie der kinder und descendenten, da denn die entferntern grade allemal in die stelle ihrer vorher verstorbenen eltern oder groß-eltern hinauf rücken, und deren erbtheil unter sich theilen. Wenn keine descendenten vorhanden, kommt die erbschaft an die aufsteigende linie, wo die nähern allemal die entferntern ausschliessen. Nach den gemeinen bürgerlichen rechten erben zwar sodann auch die leiblichen geschwister mit, aber nicht nach dem Sächsischen. Wenn auch niemand mehr von der aufsteigenden linie am leben, so fällt die erbschaft auf die seiten-verwandten, und schlüssen nach Sächsischen rechten die nähern durchgehends die weitern aus; halb-geschwister aber müssen um einen grad zurück treten. Nach den gemeinen rechten aber treten auch die bruders- und schwester-kinder an ihrer verstorbenen eltern stelle, weiter hingegen hat dieses nicht statt. Das ist aber alles von ehelich-gebohrnen kindern zu verstehen. Uneheliche beerben weder den vater noch die väterlichen verwandten, sondern nur die mutter und ihre bluts-freunde. In ansehung der ehe-leute kommt es theils auf die ehe-verträge, theils auf die statuten jedes orts fürnemlich an. In Sachsen bekömmt der mann alle fahrende haabe seiner frauen, die gerade ausgenommen. Die frau nimmt entweder ihr eingebrachtes zurück, oder bekömmt kindes-theil oder den dritten theil auch wol noch mehr von der verlassenschaft des mannes. Die ausserordentliche erb-folge ist, wenn zuweilen die glieder einer gewissen gesellschaft mit einander erben, oder auch die obrigkeit, oder der fiscus, und diese letztern entweder, weil sonst kein erbe vorhanden ist, oder wegen gewisser verbrechen, welche der verstorbene, oder dessen ordentlicher erbe begangen.

Nachgeburt: Wird auch die after-bürde genennet. Hierdurch werden diejenigen häute samt dem mutter-kuchen verstanden, welche beym schwanger-gehen die frucht umgeben, chorion und amnion, in welchen ein gewisses wasser gewesen, so der frucht theils zur nahrung, theils aber auch darzu gedienet, daß sie sich desto besser hat bewegen können. Bey kühen ist eine noch weit grössere und wohl 4 ellen lange haut, welche alantois oder farciminalis, ihrer gestalt wegen, heißt, dergleichen man aber bey menschen nicht antrift. Diese zusammen heissen deswegen die nachgeburt, weil sie, nach dem das kind zur welt kommen, gleichsam nachgebohren werden, und folget solche nachgeburt zuweilen stracks mit dem

dem Kinde, manchmal aber bleibet sie noch etwas zurücke, unterweilen muß sie auch gantz absonderlich weggenommen werden, wenn zumal die nabelschnur, mit welcher sie sonst zum ausgange in etwas angereitzet werden kan, abgerissen worden. Sie muß aber deswegen aus dem leibe kommen, weil sie sonsten faul wird, und zu allerhand üblen zufällen, sonderlich aber zu heftigen blutstürtzungen anlaß giebet, daß daher vielmal weiber gar das leben darüber einbüssen müssen. Ist aber eine solche nachgeburt etwa fest angewachsen, wie sich unterweilen bey solchen weibern, die viel, sonderlich am warmen ofen, sitzen, begiebt; so dienet, solche auswärts zu befördern, auf seiten der kind-betterinn, etwas husten oder niesen, auf seiten der heb-ammen aber ein gelindes ziehen an der nabel-schnur. Innerliche mittel, solche zu befördern, sind eben diejenigen, welche die geburt durch verursachende wehen beschleunigen, dergleichen sowol in des berühmten Herrn Doct. Heisters medicinischen hand-buche pag. 480 §. 18, als auch in schon oft angezogenen medico sui ipſ. des berühmten Herrn Doct. Börners Part. I. p. 718, u. f. §. 20, 21 und 22 vorgeschlagen und an die hand gegeben werden. Folget solche aber in 3 oder 4 tagen nicht, so muß zu einer chirurgischen operation geschritten werden, wiewol einige der meinung sind, daß man keine hand anlegen soll, weil sie oft viel tage nach der geburt von selbsten, obgleich verfault, weggehet. Uberhaupt aber soll als eine wohl zu beobachtende regel in acht genommen werden, daß man niemal gewalt in diesen umständen gebrauchen möge; weil, wie die traurige erfahrung gelehret, manche gute frau dadurch ums leben gebracht worden; indessen aber soll doch auch das nöthige nicht verabsäumet, nur aber alles mit grosser behutsamkeit unternommen werden. Sonsten soll die nachgeburt, wenn sie gedörret und zu pulver gemacht worden, in heftigen mutter-beschwerungen, als ein haus-mittel, sehr gute dienste leisten.

Nachgeburt ausnehmen: Hiervor sollen die heb-ammen hauptsächlich besorget seyn, und keine frau, wenn nach dem von ihr gebohrnen kinde nicht bald die nachgeburt erfolget, vom stuhle, ohne erhebliche ursache lassen, sondern alle möglichste mittel zu deren erlangung anwenden, bevor sich die geöfnete mutter bey allzulangen warten wieder zuschliesset, und die herausnehmung beschwerlicher, gefährlicher, auch wol gar unmöglich machet. Jedoch muß diesfalls auch keine gewalt gebrauchet werden, weil hierdurch eine solche verwahrlosung erfolgen kan, die den tod nach sich ziehet, und ist in solchem fall, da die nachgeburt ohne besorgende gefahr nicht zu erlangen, weit besser, es bleibet solche bey der frauen, von der sie doch zu rechter zeit durch die natur fortgetrieben wird, zumal wenn die hierzu gehörigen mittel gebrauchet werden, nachdem solche personen ins bette gebracht worden sind. Siehe Nachgeburt.

Nachgeburt-verhaltung, oder zurückbleibung: Wenn der mutter-kuchen durch den ordentlichen weg nicht gleich nach der geburt des kindes oder längstens eine viertel stunde darnach, aller angewendeten mühe ungeachtet, zu erlangen, und sich nicht durch die nabel-schnure ausziehen lässet; so eräussert sich die verhaltung der nachgeburt, welche hernach viele zufälle erreget. Denn wenn der mutter-kuchen noch gantz und gar in dem grunde der gebär-mutter angewachsen ist, so entstehet keine verblutung; ist sie aber gantz oder ein stück davon abgelöset, so entspringet ein heftiger blut-fluß. Erfolgen nun nach der geburt keine wehen, die den mutter-kuchen ausstossen, so verfaulet solcher und gehet nach und nach mit heftigen mutter-beschwerungen und abscheulichen gestanck zwar fort, verursachet aber in der gebärmutter und an der scham öfters entzündung, dahero solchen krancken kind-betterinnen mit reinigenden mitteln geholfen werden muß. Siehe Nachgeburt.

Nach-gras, siehe Grummet.

Nachhängen: Sagt man, wenn man einen hirsch mit dem leit-hunde nachsuchet.

Nach-harcken, Nach-rechen, oder Heschel-rechen: Ist ein grosser harcken oder rechen, dessen balcken über 3 ellen lang, mit vielen zähnen oder zincken besetzt, und mit einem etwas stärckern stiel, als die ordentlichen harcken, versehen ist. Man bedient sich dieses instruments in der erndte, vornemlich an denenjenigen orten, wo die breiten stücken, oder beete im gebrauch sind, und korn und weitzen pflegen gehauen zu werden, da denn die auf dem acker hin und wieder liegen gebliebene, und nicht mit in die garben gebundene halme und ähren, damit zusammen, und hinter die mandeln geschleppet, und die so genannte wirr-bunde, oder wurm-gebäude, daraus formiret werden. Bey dem einbinden des habers und der gerste hat jeder einbinder seinen anleger und nachrecher, was der anleger liegen läßt, bringt der nachrecher vor jede garbe. Dieses heißt rechegeprösе.

Nach-herbst: Wird insgemein die andere helfte des herbsts von der mitte des Novembers, oder martini

an, bis zu anfang des winters genennet. In selbigen müssen diejenigen garten- und feld-arbeiten verrichtet werden, an deren beschickung man durch das eingefallene schlechte wetter, oder andre ursachen ist verhindert worden.

Nach-hochzeit: Wird dasjenige gast-gebot oder mahlzeit genennet, so man den tag nach der hochzeit oder kurtz darauf anstellet. Dazu werden gemeiniglich diejenigen personen mit gezogen, so wegen ihrer aufgetragenen verrichtungen dem rechten hochzeitmahle nicht beywohnen können, als etwa diejenigen weiber, welche in der küchen-kammer gewesen, einige weitläuftige freunde von seiten der braut und bräutigams, die man bey der hochzeit nicht füglich setzen können, und andre dergleichen personen mehr.

Nachläßig, nachläßigkeit, negligens, negligentia. Wer das seinige nicht mit gebührender sorgfalt und aufmercksamkeit verrichtet oder abwartet, ingleichen dasjenige, was zu einer gewissen zeit, und an einem gewissen orte zu thun gewesen, entweder gar unterläßt, oder doch zur ungebühr von einer zeit zur andern, ohne triftige und erhebliche ursachen, aufschiebet, wird in denen rechten: Nachläßig, negligens, geheissen. Derjenige, welcher, was ihm zu thun oblieget, zwar zum theil, nicht aber völlig, ausrichtet; und wer oftmals, sonderlich zu hause, gesuchet worden, niemals aber anzutreffen gewesen, wird gleichfalls vor etwas nachläßig gehalten. Dieses und die nachläßigkeit nennet man den von einem menschen unbedachtsamer weise unterlassenen gebrauch seiner kräfte, wodurch der pflicht kein genüge geleistet wird, und wird der bosheit entgegen gesetzet. Vornemlich äussert sich solche bey wollüstigen, weil diese flüchtig sind, wenige zeit auf die betrachtung ihrer pflichten wenden, und, wenn sie ja hieran gedencken, dennoch die gelegenheit zur lust eher ergreifen, als die beobachtung desjenigen, was sie zu thun schuldig sind. Es wird aber solche nachläßigkeit insgemein vor ein strafbares beginnen geachtet, und daher auch so gut, als die sonst so genannte schuld (culpa) denen rechten nach geahndet. Wenn demnach ein richter die fürstlichen und landes-herrlichen gesetze und befehle nicht gebührend respectiret, oder aus nachläßigkeit hintansetzet, ist er nachdrücklich zu bestrafen. Bey hauswirthlichen angelegenheiten ist die nachläßigkeit, so mit recht auch faulheit und trägheit zu nennen, dasjenige übel, welches armuth und verderben nach sich ziehet. Denn wenn ein haus-vater und haus-mutter nicht früh bey rechter zeit aufstehet, zuletzt zu bette gehet, des tages über nur herum spatzieren, an die häuslichen verrichtungen keine hand anlegen, oder solche wenigstens nicht gehörig anordnen, sondern nur unverständige kinder und leichtsinniges gesinde schalten und walten lassen will; so erfolget gemeiniglich unwiederbringlicher schade, verlust und ruin. Die lust des fleisches wird durch nachläßigkeit, faulheit und müßiggang erreget; hieraus entstehet wollust, verschwendung, üppigkeit und endlich das verderben, worbey meistentheils auch der seelen seligkeit verschertzet wird. Es hat demnach ein jeder haushalter diesfalls sorge zu tragen, damit er sowol selbst in seinem hauswesen allen möglichsten fleiß zu dessen guten erhaltung anwende, als auch die seinigen zu solcher zucht und erbarkeit auferziehe und gewöhne, damit sie sich nicht der nachläßigkeit, faulheit, des müßiggangs, und eines unordentlichen lebens ergeben, sondern was sie zu thun schuldig sind, zu rechter zeit, gehöriger massen, solchemnach wohlbedächtig und nützlich, ohne widerwillen, thun und verrichten müssen, woran der allmächtige, wenn man zumal anbey das beten, singen, kirchen-gehen, und rechten gebrauch der heiligen sacramente, nicht in vergessenheit stellet, einen wohlgefallen hat, mithin gewiß dergleichen wirthschafts-böden, scheunen und keller mit seiner fülle aus der höhe begnadigen, und über dessen land einen segen nach dem andern kommen lassen wird.

Nachlesen: Heisset die kleinen und schlechten trauben, so die winzer in der wein-lese an denen stöcken hangen lassen, vollends zusammen suchen und abnehmen, und die abgefallenen beere auflesen. Solches geschiehet von armen leuten und kindern; wiewol solches nicht aller orten zugelassen wird.

Nach-mast: Wird genennet, wenn in denen eich- und buch-wäldern, nachdem die darein geschlagene mastschweine ausgefehmet sind, noch viel mast übrig geblieben, daß man frisches vieh darein treiben kan.

Nachraffen, glothen: Heißt, wenn demjenigen, so das korn hauet, eine person nachgehet, so das abgehauene in zeilen oder reihen leget. Aber bey dem schneiden ist kein nachraffer, sondern es leget der schnitter selbst das getraybe in glothen.

Nachrauben: Ist so viel, als von zweymähigen wiesen, so aus äckern gemachet worden, nach bereits vollbrachter ersten heu-erndte, in eben demselben jahre noch einmal heu machen.

Nachrechen, siehe Nachharcken.

Nach-schlüssel: Ist wie ein anderer ordentlicher schlüssel, nur daß er vorne an statt des sonst genannten bartes einen krummen und etwas eingebogenen haacken hat, womit verschlossene gemächer, kästen u. d. g. können

können eröffnet werden. Wenn dergleichen bey jemanden, dem man sonst nicht viel gutes zutrauet, gefunden wird, fället man bey selbigem auf einen starcken verdacht vorgehabter dieberey.

Nachsicht, sicht, uso, usage, usance: Heißt bey dem wechsel-recht die zeit, so dem acceptanten zur zahlungs-leistung gegönnet wird. Sie fänget sich von dem tage an, da der wechsel-brief präsentiret worden, und ist von unterschiedlicher zeit, oder bestehet in diversen nachsichts-terminen; die gemeinsten in den deutschen städten, als: Wien, Cöln, Franckfurt, Straßburg, Leipzig und Breßlau, sind 14 tage, wenn von freytag an zu zählen angefangen worden, und den dritten freytag ohne fernern zeit-verlust gezahlet werden muß. In Augspurg und Nürnberg aber ist uso 15 tage. An andern orten wird nachsicht auf eine zeit gemeiniglich von 2 monaten nach dem dato, ingleichen einen monat nach dato gegeben rc. Halbe nachsicht oder halb uso sind gemeiniglich 8 tage nachsicht, da den 8ten tag, nachdem der wechsel präsentiret und acceptiret worden, die zahlung unverlängert erfolgen muß; z. E. montags präsentirte man den wechsel-brief, so acceptiret, wird dienstags angefangen zu zählen, und den nächst-kommenden dienstag ohnfehlbar gezahlet.

Nacht: Was diese vor eine veränderung in der welt, mithin in jedem theile der welt, land und orte derselben, wenn ihr der tag entgegen gesetzet wird, anzeiget, ist jedem vernünftigen menschen so gewiß nicht unbekannt, als ihnen täglich der auf- und untergang der sonne, oder deren lauf sichtbarlich vor augen stellet, daß nemlich bey deren untergang die nacht herein- und bey deren aufgang der tag anbricht, solchemnach hieraus licht und finsterniß auf der erde erfolget, welche letztere sodenn die nacht vorstellet. In der wirthschaft wird diese erstlich eingetheilet in den abend, wenn nemlich die sonne in dem niedergang begriffen ist, und machen die tage-arbeiter oder löhner zu solcher zeit feyer-abend, das ist, sie gehen von ihrer arbeit ab zur ruhe. Ferner in die dämmerung, als so lange noch etwas licht der sonne zu sehen ist, und drittens in die zeit des ersten schlafes. Jene und die helfte von dieser wird meistentheils auf die abwartung des viehes, spinnens und andere haus-arbeit, die nicht aufgeschoben, und doch bey lichte gemacht werden kan, angewendet. Die vierte eintheilung ist die mitternacht, eine fortdaurung der stille, und da die sonne am weitesten von uns entfernet ist. Die fünfte begreift in sich das hahnen-geschrey oder die hahnen-wecke, darinnen sich menschen und vieh nach und nach wieder ermuntern. Hiernach bricht sechstens die morgen-dämmerung hervor, da vorhergedachte creaturen sich zu ihren verrichtungen wiederum zu bewegen anfangen, und sonderlich das vieh sein futter verlanget. Endlich folget siebendens die morgen-röthe, bis die sonne völlig in die höhe kommt, mit welcher nun der mensch frisch, und mit neuen kräften wieder an die arbeit gehet, folglich den tag anfänget. Es giebt auch noch einige haus-wirthe, welche die witterungen zwischen den 12 nächten fleißig bemercken, und daraus die veränderung des wetters in denen 12 monaten des folgenden jahrs vermeinen zu schlüssen. Es soll nemlich der Christtag den Jenner, St. Stephanus den hornung, der dritte feyertag den Mertz anzeigen. Die naturkündiger zeigen aber den ungrund davon. Auch findet man in den breßlauischen sammlungen der natur- und kunst-geschichte winter-quartal 1722, daß sowol nach dem alten, als neuen calender angestellte observationes, und darauf geschehene gegeneinanderhaltung der witterung solche meinung wider die erfahrung streite.

Nacht-angel, nacht-schnure: Diese wird zum fischfang bey wilden fischereyen gebrauchet, und also zubereitet: Man nimmt eine leine oder dünnes seil von beliebiger länge, knüpfet an solches 2 bis 3 spannen weit von einander durchgehends stückgen bindfaden von einer ellen lang; an das freye ende eines jeden dieser bindfaden wird ein von zoll-länge mit einem löchlein versehener angel befestiget, daran werden kleine weiß- oder andere fischlein, oder regenwürmer gehangen. Wenn diese nacht-schnur also gefertiget, wird an demjenigen ort, wo gefischet werden soll, das eine ende der leine oder des seiles an einen baum, stock, oder staude, so am ufer vorhanden, oder an einen zu dem ende ins wasser eingeschlagenen pfahl fest angebunden, das andere ende aber um einen 3 bis 4 pfund schweren stein gewickelt, und mit der hand, so weit es möglich ist, in das wasser geschmissen; solcher gestalt kan man einen mäßigen fluß quer über fast gantz mit angeln belegen, daß nicht leicht ein fisch durchpaßiren kan, ohne den köder ins gesicht zu bekommen, und, wenn er anbeisset, und den köder mit der angel verschlucket, sich also zu fangen. Man bedienet sich dieser nacht-schnure, aale, barben, pärsche, und andere fluß-fische damit zu fangen; doch ist wegen der aale zu mercken, daß der ort, wo die nacht-schnure hingeworfen wird, mit keinem gras oder gebüsche bewachsen seyn darf, weil der aal, wenn er mercket, daß er gefangen ist, sich um solches herum schlinget, und leichtlich die angel-schnure von der linie abreisset. Sie wird

wird des abends eingeleget, den andern tag früh morgens werden die gefangenen fische davon abgenommen, und wenn dieses geschehen, werden die angeln mit frischen ködern versehen, sodenn aber die schnure zu gehöriger zeit wieder ins wasser geleget.

Nacht-arbeiter: Heissen diejenigen, welche die cloacken ausfegen müssen.

Nacht-becken, siehe Kammer-becken.

Nacht-camisohl: Nennet das frauenzimmer den ganzen überzug über den ober-leib, worinnen sie sich zu bette legen. Sie sind entweder weiß von stangenleinewand, zwillig, damast oder cannefaß, oder auch bunt von cattun, oder seidenen und andern zeugen.

Nacht-eule, siehe Eule.

Nacht-fischen: Obwol dieses, vermöge derer fischordnungen, an und vor sich selbst eine verbotene sache ist; so stehet doch einer jeden herrschaft, die fischwasser hat, und solche verpachten darf und kan, frey, dem pachter das nacht-fischen zu verstatten. Dieses aber geschiehet also: Man pfleget bey der nacht an den flüssen mit kähnen zu fahren, oder bey den bächen am gestade mit stroh-fackeln und angezündeten spänen zu gehen, und sowol die dem schein des lichtes zueilende fische mit alten stumpfen plempen und degen auf die köpfe zu schlagen, und folglich wegzufangen, als auch die krebse, die gleicher gestalt aus ihren löchern dem licht zueilen, heraus zu langen. Wenn eine herrschaft, wie ja wol geschiehet, sich hiermit belustigen wolte, dörfte sich solches am besten mit einer laterne ins werck richten lassen: Diese laterne muß von kupfer oder bley drey bis vier schuh weit gemachet seyn, und in der mitten spitzig zugehen, damit sie desto besser kan in die tiefe gesencket werden, aussen muß sie überall mit eisernen ringen beschlagen seyn, auf daß man sie unter dem wasser fortziehen kan. Oben von der laterne gehet eine röhre in die höhe, welche 15 bis 20 schuh lang, und einen schuh weit seyn muß. Hiernächst ist nöthig, daß diese laterne in ihrer weite unterschiedliche fenster, und zwar 5 oder 6, und etliche helle gläserne spiegel darinnen habe, alle fugen aber mit pech wohl verschmieret seyn, damit kein wasser hinein dringen könne. Diese laterne lässet man mit anhängung eines gewichts an dem verlangten ort ins wasser, daß die röhre nur etwan ein paar schuh weit aus dem wasser heraus reiche; durch diese röhre aber wird in der laterne mit einem bindfaden eine brennende lampe hinab gelassen, die, gleich einer schifs-lampe, also zugerichtet seyn muß, daß das licht allezeit gerade stehe, man mag sie bewegen, wie man will; solcher gestalt scheinet nun das licht durch die fenster im wasser, und weil die strahlen durch die spiegel wieder zurück prallen, giebt es unter dem wasser ein grosses licht, das sehr weit zu sehen ist, auf welchem schein eine grosse menge fische herzu schwimmen, die alsdenn mit netzen (worzu die dreyfachen mit beyderseits äussern spiegeln, und inwendig mit dem jungarn die tauglichsten sind) gefangen werden können.

Nacht-frohnen: Heissen diejenigen dienst-leistungen, womit an einigen orten die unterthanen ihren herrschaften auch des nachts über zu gebote stehen müssen. Ordentlicher weise aber sind jene, diesen solche zu leisten, nicht verbunden, weil dergleichen frohndienste nach maßgebung derer rechte eigentlich nur eine tägliche beschwerung, oder nur bey tage zu leisten sind. Es wäre denn entweder die äusserste noth vorhanden, oder solches durch gewohnheit des ortes, verträge, verjährung u. d. g. hergebracht. Solchemnach können in ermangelung dieser auch unterthanen von ihren herrschaften nicht gezwungen noch aufgeboten werden, in dieses oder jenes schloß, oder auch ein anderes von ihren gütern etwas abgelegenes herren-gebäude, mit wagen und pferden, oder auch nur mit der hand, zu frohnen, und also nach gelegenheit 1, 2 oder wol noch mehr nächte von ihrer eigenen haushaltung wegzubleiben: Welches bereits von denen meisten rechts-gelehrten herrschaften, die solches von ihren unterthanen verlanget, abgesprochen worden ist.

Nacht-frost: Wird diejenige kalte witterung genennet, welche im frühling und anfange des herbsts, zuweilen auch an theils orten im sommer des nachts einzufallen pfleget, obgleich die tage warm sind. Er ist den feld- und garten-früchten, zumal wenn selbige in der blüthe stehen, sehr schädlich, so, daß selbige oftmals durch die nacht-fröste verderbet werden.

Nacht-gänger, siehe Nacht-wanderer.

Nacht-hals-tuch: Sind die schlechten und geringen tücher, welche das frauenzimmer, wenn es zu bette gehet, um den hals zu schlagen pfleget. Sie sind entweder bunt oder weiß, baum-wollen, leinen oder auch seiden.

Nacht-jagd, siehe Fackel-jagd.

Nachtigall: Es ist dieses, wie bekannt, ein gantz kleiner vogel, etwa in der grösse eines fincken, aber dem gesange nach übertrift er alle andere vögel, daß daher einige grosse herren bewogen worden, diesem angenehmen thiere einen schutz-brief zu ertheilen. Wie denn in Sr. Maj. des königs von Preussen landen bey strafe verboten ist, die nachtigalle einzufangen, und in andere lande zu verkaufen. Sie werden bisweilen

weilen aus dem nest genommen und auferzogen, die zu rechter zeit, nemlich gleich im anfang des Junii, oder wo sie das erste mal um die eyer kommen, auch später in der andern brut zu anfang des Julii, sehr leicht zu haben sind, indem die alten mehr als andere vögel ihr nest durch heftiges schreyen verrathen. Es können aber solche junge auferzogene vögel vor sich selbst ihren natürlichen gesang nicht, wofern sie nicht bey einer alten hängen. Der farbe nach ist dieser vogel grau, unten am leibe weiß, mit einem röthlichten schwantze. Die gantz weissen sind gar rar und schön. Man kan sie auch mit canarien-vögeln gatten. Ihre neste machen sie in dickigten dornhecken, auch alten kleinen hohlen stöcken, und haben gemeiniglich vier junge. Je älter sie in dem gebauer werden, je später sie zu singen anfangen, je länger singen sie hingegen im sommer fort. Seine nahrung bestehet in gewürme und hollunderbeere. Ziehet am ersten mit weg, und kömmt auch im frühling am letzten wieder mit zurücke, weil er keine kälte vertragen. Sie halten sich gerne an frischen schattigten orten, quellen und brunnen auf. Wenn man die jungen aufziehen will, muß man die, so im frühling gehecket worden, vor allen andern aussuchen, denn diese können mehr kälte vertragen, und sie in ihrem nest, so lange möglich, lassen, auch sie nicht heraus nehmen, bis sie gantz mit federn bedecket sind. Sie werden mit klein gehackten schöps-hertzen, mit dem fette, so um das hertz sitzet, und den nerven, die inwendig sich befinden, gefüttert. Man giebt ihnen alle stunden drey stückgen, und continuirt damit, sie in ihrem neste zu füttern, so lange als nur möglich ist: Man giebt ihnen auch frischgehackte eyer zu essen, und zwar nur das gelbe davon; wie auch das gewürme, so in den tauben-nestern oder alten mehl sich findet, aber auch nicht zu ofte, denn dieses muß ihnen mehr zur artzney, als zur speise dienen. Gemeiniglich setzt man sie in einem bauer, welcher mit grüner leinwand überzogen ist, und füttert sie auch also: Man nimmt mahn-saamen, reibet solchen klein, thut ein wenig milch daran, und setzet solches im bauer; wie denn auch etliche mehl-motten darauf gedruckt werden, daß wenn sie selbige heraus hacken wollen, sie zugleich den mahn zu fressen mit gewohnen. So wird auch von frisch geschlachteten rindern und kälbern das hertz gantz klein gehackt, muß aber nicht gekocht seyn. Desgleichen giebt man ihnen von hart gesottenen eyern das weisse gantz klein gehackt. So fressen sie auch die ameiseneyer gern, welche ihnen gesund sind; jedoch muß man selbige nicht zu lange liegen haben, und über einen hausen werfen, sonst werden sie sauer, und sind ihnen schädlich. Besonders ist ihnen angenehm, wenn man ihnen eine veränderung mit dem futter macht. Nicht weniger muß ihr futter alle tage frisch bereitet, ihnen auch frisch wasser gegeben werden, und also kan man sie den winter durch erhalten, da sie denn gegen den sommer desto besser schlagen werden. Diejenigen, welche sie einzufangen gesonnen sind, stricken hierzu ein viereckiges gärnlein spiegelicht von 24 maschen breit und lang; solches spannet man in einen von vier stöcken zusammen gemachten rahmen. Zum fange suchet man in den mühlen oder auf den mehl-böden die gelb-braunen mehlmotten oder würme, deren machet man an einem dünnen reise, welches 7 zoll lang ist, sechse also an: Man stecke steck-nadeln durch das reisgen, biege sie krumm, und sodenn die mehl-motten daran; ferner schneide man einen stock von 6 zoll ohngefehr lang, und habe noch ein dünnes stöcklein 12 zoll lang, gehe damit an den ort, wo die nachtigal ihren stand hat, und singet, räume auf dem boden das gras oder laub, so groß als das netz ist, weg, und stelle das garn über den blossen fleck auf, nemlich man stecke den stock von 6 zoll in die erde und mitten des fleckens, leget das garn über den fleck, und mache es an einer seite mit zwey haacken feste an, hebe selbiges auf, und lege das rüthlein mit den daran lebenden und angemachten mehl-motten auf den eingesteckten stock, setze das stöcklein von 12 zoll auf das quer-rüthlein, und oben an den rahmen des garns, und gehen sodenn etwas auf die seite. Sobald die nachtigal den frisch aufgeräumten fleck zu sehen bekömmt, wird sie bald darauf herunter fliegen, um zu sehen, ob zu ihrer nahrung allda etwas zu finden, und indem sie die mehl-würmer abreissen und fressen will, schlägt das garn über sie zu, und ist also gefangen.

Nach-tisch: Heißt insgemein das obst, confect und backwerck, so zum beschluß der speisen und vor aufhebung der tafel genossen wird; besonders aber wird der confect darunter verstanden.

Nacht-kappe: Wird gemeiniglich von bunten cattun, platt, lang und göricht gemacht, welche man denen kindern, wenn sie zu bette gehen, anzuziehen pfleget.

Nacht-lampe: Hierzu dienen nicht allein alle sonst gewöhnliche lampen, so ferne sie nur mit einem schwachen tochte versehen, sondern man kan auch in eyl und nothfall von baumwolle einen oben spitzig zusammen gewärgelten, unten hergegen etwas in die

die breite gezogenen tocht zubereiten, solchen auf einen teller setzen, und so viel baum-öhl darüber giessen, daß er nicht ersäufe, so lässet sich dergleichen gar wohl statt einer lampe des nachts gebrauchen.

Nacht-lerche: Wird diejenige genennet, welche des nachts mit streich-netzen gefangen wird. Sie sind mehrentheils fetter als die tage-lerchen, und werden daher diesen weit vorgezogen.

Nacht-leuchter: Ist ein von zinn oder blech hoch und hohlgetriebener leuchter, mit einer weiten und tief unter sich gehenden tille, so oben her durch einen hohen rand wohl verwahret, welche, ehe das nachtlicht hinein gesetzt wird, mit wasser angefüllet werden muß. Wie nun das licht, weil es nicht so schwer, nicht gantz in dem wasser untertauchet, sondern mit einem theile über demselben heraus stehet, so steigt allezeit so viel von selbst aus dem wasser in die höhe, als durch das brennen sich verzehret.

Nacht-licht: Sind lange dünne und mit zarten tochten versehene lichte, so des nachts gebrennet werden. Man kan aber auch in einem napf unschlitt oder wachs giessen, in der mitte einen zarten tocht setzen, so brennet es rathsam, und giebet keinen starcken schein.

Nacht-mücken: Sind sehr kleine fliegen, die mit ihren stacheln sehr beschwerlich fallen; sie folgen gerne dem athem, geruch, spur- und ausdünstungen des viehes, und pflegen die schlafende menschen des nachts mit ihrem gesange nicht nur sehr zu incommodiren, sondern auch durch heftiges stechen brav zu peinigen, und öfters zu erwecken.

Nacht-mütze: Ist eine art von mützen, welche zur bedeckung des hauptes im schlafe dienen, und insgemein aus ungesteiften und weichen zeuge verfertiget werden, damit sie den schlafenden nicht incommodiren.

Nacht-netze, nacht-garn: Es wird diese art netze also genennet, weil mit selbigen die lerchen des nachts gefangen werden. Man macht sie aber also: Und fängt mit einer masche an zu stricken und zwar spiegelicht, wie ein tiras, und wird auf beyden seiten mit einer masche zugenommen, bis es 500 maschen hat. Alsdenn wird 800 mal herum gestricket, darneben auf einer seite eine masche ab- und auf der andern seite mit einer masche zugenommen. Ferner wird bey dem herum stricken allezeit eine masche abgenommen, bis es wieder eine masche ist. Einige stricken auch an der hintersten seite einen zipfel oder schwantz, wie an den grossen vogel-wänden an den seiten ist, welches aber keinen grossen nutzen hat. Wenn nun das netz fertig, bindet man es in zwey feine gleiche und gerade stangen an, ziehet forne und hinten eine leine durch das garn hin, und in der mitte werden subtile von feinen zwirn oder garn gemachte leinen gezogen, damit das garn recht straf angezogen werden kan. An den stangen werden zwey hals-koppeln, und also auf jeder seite eine, angemachet, mit welchen man das garn träget. Zu diesem fange werden, wenn er wohl von statten gehen soll, drey personen erfordert; zwey, die das garn mit den koppeln auf den schultern tragen, eine aber, die da achtung gebe, wenn die lerchen aufstehen, und zurufen, jedoch gantz leise, daß es nur diejenigen, so das netz tragen, hören können: Deckt! da denn alle drey hurtig und geschwinde sowol im zurufen, als decken seyn, und keinen grossen lermen machen. Man brauchet dieses netz bey stockfinsterer nacht, denn je dunckeler, je mehr man lerchen fängt. Man muß sich vorher im felde umsehen, wo die lerchen gegen abend-zeit am meisten hinfallen. Man kan auch zuvor die lerchen, an dem ort, wo sie liegen, ein wenig zusammen treiben, da denn der fang so viel besser von statten gehet. Sobald man sie gedecket hat, gehet man auf das garn, wo man sie flattern höret, hinzu, nimmt die lerchen durch das garn hervor, und drückt ihnen den kopf ein. Es muß dabey sonderlich in acht genommen werden, daß man mit dem winde streiche; denn alles gevögel sitzet mit dem kopf gegen den wind, weil sie nicht vertragen können, daß der wind ihnen die federn aufwehe. Wenn man nun so, wie gesagt, das streichen verrichtet, so wird die lerche, wenn sie aufstiebet, um so viel leichter in das garn kommen. Siehe artickel Lerche.

Nacht-raupe: Eine art raupen, welche gantz glatt ist, und weder haare noch wolle hat; sie führet kleine unterschiedliche füßlein, ihre farbe ist bleich, dunckel-grün, und das wundersamste an diesem ungeziefer ist, daß es immer schläfet, als wenn es die schlaf-sucht hätte, wenn man es abnimmt, so bleibet es krumm zusammen gebogen, wie man es leget, den kopf zum schwantze haltend. Gemeiniglich findet man die nacht-raupen häufig auf der erden, unter und bey den weiden-bäumen, allwo sie ihre nahrung suchen, da sie denn wie weit in die lockere erde hinein schliefen.

Nacht-schatten: Es giebt verschiedene arten dieses gewächses, deren etliche unter die gesunden garten- und küchen-kräuter, andere aber unter die schädlichen gerechnet werden, nemlich der sich windende nacht-

nacht-schatten aus Malabar. Er hat eine jährliche wurtzel; die stengel klettern oder winden sich, und sind purpur-farbe; die blätter rund, dick und saftig, von dunckel-grüner farbe: An den stengeln der blätter kommen die blumen ähren-weis hervor, und selbige sind an verschiedenen orten der ähren, sowol weiblein als männlein. Auf die weiblichen blumen folgen platte beeren, in deren jeder ein harter saame verborgen ist. Der sinesische nacht-schatten, mit grünen stielen und blättern, die nicht so saftig sind, nebst kleiner frucht. Diese pflantzen werden im anfang des frühlinges in ein mist-beet gesäet, und wenn sie aufgegangen, in töpfe mit guter frischer erde gefüllet, gepflantzet, und in ein frisches mist-beet gesetzet, um sie desto besser fortzubringen. Diese sorten lassen sich durch abgeschnittene zweiglein fortpflantzen, welche man, nachdem sie von der pflantze genommen worden, einen bis zwey tage muß trucknen lassen, ehe man sie einsetzet, sonst faulen sie. Dieses gewächse steiget ziemlich hoch, und treibet viel äste, daher man ihm an der wand des glas-hauses einen platz einräumen kan, da es an latten kan hinauf gezogen und gebunden werden. Aus den beeren dieser pflantzen wird eine sehr schöne purpur-farbe gemacht, mit welcher die indianer ihre cattune färben sollen. Hier zu lande aber hat man die wissenschaft nicht, den saft zu präpariren, daß er die farbe beständig halte, denn in der mahlerey dauret er nicht lange, sondern wird blaß. Hiernächst folget der schlaf-machende nacht-schatten, und endlich der nacht-schatten mit schwartzen gläntzenden beeren; es wird sonsten toll-kraut, und die frucht wolfs-beere genennet. Sie wachsen in schattigten wäldern, und auch in den hecken. Dieses giftige kraut führet einen solchen unreinen schwefel bey sich, daß es einem menschen, der dessen beere gekostet, seiner sinne beraubet, dergestalt, daß er für rasend, und einen besessenen gehalten wird. Sie verursachen auch denen, die davon gegessen, bisweilen den tod. Nicht weniger hat man sich für die wurtzeln dieses krautes in acht zu nehmen, denn weil sie den cichorien oder hindläufts-wurtzeln gleichen, können unwissende sich leicht daran vergreifen. Von allen ietzt beschriebenen arten wird in der medicin keine, als der garten-nacht-schatten, gebrauchet: Der saft der blätter und der frucht, mit rosen-öhl und etwas eßig vermischet, ist vor kopf-schmertzen vortreflich, ingleichen vor wahnsinnige, und entzündung des gehirns, wenn man es auf ein leinen tuch auf die stirne bindet. Der destillirte saft stillet sogleich die ohren-schmertzen. Der saft vertreibet die hämorrhoides oder feigwartzen, und ist sonst auch vor den krebs diensam, ingleichen vor das ausfahren an der haut.

Nacht-scherbel, siehe Kammer-becken.

Nacht-schweiß: Es ist aus der täglichen erfahrung bekannt, daß menschen öfters in überflüßige schweisse verfallen, die nichts anders als vorboten gewisser kranckheiten sind; hingegen aber schwitzen auch manche zu gewissen zeiten, und besonders des nachts sehr starck, welches nichts weniger als unpäßlichkeit anzeiget, indem es leute giebet, die sowol im winter als sommer starck schwitzen, von denen man jedoch nicht sagen kan, daß sie kranck wären: Wenn nun dergleichen personen sich des nachts unter die betten verstecken, damit sie gar keine luft angehen kan, oder aber sie schlafen in einer warmen stube, und decken sich noch bis über das maul und nase zu, so kan nichts anders als schweiß erfolgen, darzu sich endlich die natur gewöhnet, und an dem cörper beständig schweiß austreibet. Begegnet dieses gesunden menschen, haben sie, wenn der schweiß reine abgewischet wird, nichts übels zu besorgen, sintemal die natur solchergestalt das unreine flußwasser aus dem leibe fortschaffet; wird aber dergleichen schweiß verhindert, daß er aussen bleibet, so erfolget darauf müdigkeit in allen gliedern. Wie nun hieraus abzunehmen, daß man sich zum leichtlichen schwitzen gewöhnen kan, welches aber nicht dienlich, indem man solches nicht allemal abwarten kan, woraus endlich kranckheiten erfolgen; so muß auch die natur hierzu nicht forciret werden, inzwischen muß solche auch nicht bey ihrer guten würckung gehindert, und besonders müssen die nacht-schweisse nicht verstopfet werden, und so ferne sich krancke personen hierbey wohl befinden, muß die vertreibung derer nacht-schweisse um so vielmehr unterbleiben, woferne diesem nicht schwere kranckheiten dadurch zugezogen werden sollen. Hiervon kan ein mehreres in denen breßl. natur-geschichten de anno 1726 mens. August. Class. II. Artic. 1. §. 2. p. 177 nachgelesen werden.

Nachtstellen: Ist ein kunst-wort der jäger, und heißt, wenn man des nachts vor einem holtze (wenn das wildpret heraus in die felder) herstellet, damit es da nicht wieder hinein kommen könne, sondern in ein ander begehrtes holtz einlaufe.

Nacht-stücke, nacht-figuren: heissen in der mahlerey die gemählde, so vor dem feuer stehend scheinen, und von der flammen reflexion erleuchtet werden, oder eine abschilderung, welche etwas bey licht oder mondenschein vorstellet.

Nacht-tisch: Das frauenzimmer bedienet sich derglei-chen bey dem aus- und anziehen, um ihren schmuck und geräthe darauf legen zu können. Solcher ti-sche giebt es vielerley sorten, als fornirte, lackirte, mit feinen weissen und bunten teppichten bedeckte, die man gemeiniglich in denen schlaf- oder putz-zim-mern antrift, und öfters mit vielerley galanterie, auch zum täglichen gebrauch nöthigen meubeln auf-geputzet sind. In betrachtung dessen, daß sich das frauenzimmer vor dem nacht-tisch aus- und anklei-det, gehöret eigentlich auf solchen ein aufsetz-spie-gel, leuchter, nebst einem hand-leuchter, oder wachs-stock-scheere, verschiedene schachteln und capseln zu pouder, mouschen, kämmen und bürsten, auch mar-quen und spiel-teller, wenn die besitzerinnen von gedachten tischen plaisir an a lombre finden.

Nacht-tuch: Ist ein tuch von reiner leinewand, wor-ein das frauenzimmer ihre nacht-kleider zu schlagen pfleget.

Nacht-violen, nacht-veiel, Hesperides: Der name von diesem gewächse entstehet daher, weil dessen blut am abend und in der nacht am kräftigsten riechet: Sie werden von dem saamen, durch die wurtzel, schnitt-reiser und zertheilung der stöcke erlanget. Der saame wird im September, oder anfang des frühlings, in eine gute erde gesäet, und die aufge-henden pflantzen vom unkraut gereiniget, alsdenn besaamen sie sich selbst. Durch die wurtzeln wird die vermehrung vorgenommen, wenn der stock eini-ge junge angesetzet hat, welches binnen zwey oder drey jahren zu geschehen pfleget, daferne der alte stock nicht versetzet worden; und sowol diese, als die vermehrung durch den saamen, bringet eine ge-schwindere fortpflantzung der nacht-violen zuwege, als der versuch mit denen schnitt-reisern, dahero solches, und weil es sehr mühsam, nicht anzurathen. Wenn die stöcke nach 2 oder 3 jahren sehr starck worden, nimmt man ein grabscheit, hebt damit den nacht-violen-stock, den man zerreissen will, aus der erde, sondert ein stück nach dem andern, doch so, daß jedes einige wurtzel behalte, davon ab, und pflantzet sodenn jedes dahin, wo man es vor dienlich erachtet. Daferne die äste, auf welchen die blumen gestanden, gegen den stock herunter abge-schnitten, und in die erde gestecket werden, kan man hierdurch in folgendem jahre auch neue stöcke erlan-gen. Des winters über bleiben diese gewächse im garten. Ihre blume ist zwar von schlechtem anse-hen, jedoch giebt sie des nachts einen gar angeneh-men geruch von sich, absonderlich wenn solche in die scherben verpflantzet, damit sie zur abend-zeit in ge-mächer und zimmer gebracht werden können, um sich allhier an dem lieblichen geruch zu delectiren.

Nacht-wächter: Sind gewisse darzu bestellte und ver-pflichtete personen, des nachts über sowol auf den gassen und strassen herum zu gehen und achtung zu geben, daß sowol feuer und licht gebührend verwah-ret, als auch aller unnützer lermen, unfug, diebe-reyen u. d. g. vermieden werde, als auch die stunden auszurufen, oder sonst durch ein gewisses zeichen an-zugeben. Auf grossen gütern ist höchstnöthig, nacht-wächter zu halten.

Nacht-wanderer, nacht-gänger, auch mondsüchtige, lat. noctambuli, oder somnambuli, auch noctambu-lones genannt: Heissen diejenigen, welche im schlafe, oder da sie im traume liegen, aufstehen, thüren und fenster eröfnen, fortgehen, und auf mancherley hö-hen steigen, oder an die gefährlichsten örter klettern, daß man meinen solte, sie würden herunter fallen, hals und beine zerbrechen, oder sich gar zu tode stür-tzen; alles aber geschiehet ohne ihr wissen und be-dencken. Daher darf man solchen leuten, wenn sie von jemand an einem gefährlichen orte solten gese-hen werden, nicht zurufen, noch sie aus dem schlafe bringen, sonst fallen sie, und gerathen in gefahr; lässet man sie aber gehen, so nehmen sie keinen scha-den, sie mögen auch so hoch steigen, als sie immer wollen. Die mit diesem zufall behaftete leiden den-selben sonderlich, wenn sie an einem orte schlafen, wo der mond hinscheinen kan, und daher werden sie auch mondsüchtige genennet. Diesem unfalle kan nicht besser begegnet werden, als wenn man ein ge-schirre mit kaltem wasser vor das bett eines solchen nacht-wanderers setzet, daß er mit den füssen dar-ein treten muß, wenn er aus dem bette schreiten will, wovon er sodenn erwachet, und sein wandern unterlässet. Mit diesem zufall hat der alp, (incubus oder ephialtes) da leute im traume davor halten, ob läge sich etwas schweres ihnen auf den leib, daß sie sich davor weder regen noch bewegen könten, eine grosse gleichheit. Und müssen nur solche leute eine mäßige lebens-art beobachten, manchmal purgi-ren und aderlassen, niemals aber sich mit schwer zu verdauenden speisen anfüllen, noch darauf bald zu bette gehen, und darbey nicht viel auf dem rücken liegen.

Nacht-zeug, nacht-habit: Nennet man insgemein diejenige bekleidung des menschen, welche er des nachts zu gebrauchen und anzuziehen pfleget. Bey kindern bestehet sie in einem schlaf-mützgen, brust-bette, käppgen und dergleichen; bey erwachsenen, und sonderlich frauens-personen hingegen in einer nacht-

nacht-schleppe oder haube, hals-tuch, camisol, hand-schuh u. s. f.

Nacht-zeug: Ist eine besondere art eines auffatzes, dessen sich das frauenzimmer zu bedeckung des haupts bedienet. Es wird insgemein von weissen flohr oder auch klaren schleyer gesteckt, und ist von den andern fontangen darinnen unterschieden, daß es nicht an den backen angeschlagen, sondern tief und rund in das gesichte gehet; sie sind entweder doppelt oder einfach, die nur einmal aufgesetzet sind, mit hervorgeschlagenen oder auch hinten herabhängenden doppelten oder einfachen, glatten oder frisirten flügeln, mit oder auch ohne band gesteckt, schlecht oder mit kanten und spitzen besetzt, aufgesetzt oder niedergelegt, welche letztern insgemein von kammer-tuch oder zartem schleyer gantz niedrig, und ohne drat und band gesteckt, und von dem frauenzimmer meist im hause getragen werden. Die nester an denen nacht-zeugen stehen hoch auf dem kopfe, und sind nach jetziger facon sehr klein. Man findet auch eine art von nacht-zeugen, so man cornetten nennet. Ingleichen heißt man diejenigen nacht-zeuge batenellen, welche ohne commode sind, und nur über den blossen drat aufgesteckt werden. Man nennet auch eine andere art derselben negligés oder dormeuses, battues en l'oeil ajoustés, die tief ins gesichte gehen, demijour, wenn sie zurück gesteckt werden, daß man die haare ein wenig siehet. In der trauer trägt das frauenzimmer kopf-zeuge von schwartzem krepp-flohr, und wenn die trauer bald zu ende, von weissem milch-flohr mit zwirnenen fräntzgen, estilets, womit bis zum spitzen tragen continuiret wird. Die garnirung geschiehet mit reichem oder schlechtem bande, rubanuni, oder a gros grain genannt, oder auch mit ponpons, oder faucis d'hanecon. Der teller oder die commode zu obigen kopf-zeugen bestehet in weissen leinwandnen gesteppten häubgen, oder in gold und silber gestreiften zindel mit papiere gefüttert.

Nachwachs, geitz: Heissen bey der tobacks-pflantze die obersten schmalen und grünen blätter, welche, wenn der stengel abgeschnitten wird, nicht reif sind, dahero zu starck auf die zunge fallen, und widrig schmecken, weswegen man sie wegthut.

Nachwehen: Dieses sind diejenigen schmertzen, welche sich manchmal bey kindbetterinnen finden, nachdem sie schon gebohren haben, und des kindes los sind, diese sind unterweilen noch heftiger, als die kindes-wehen selbst, und können von unterschiedenen ursachen herrühren, entweder von erkältung, oder von gantzer oder nur zum theil zurückgebliebener nachgeburt. Ingleichen können sie entstehen, wenn sich geronnen geblüte in der gebähr-mutter (utero) gesammlet hat, oder es ist von einer schweren geburt die mutter sehr erhitzet worden. Nicht weniger können auch die nicht gehörig vor sich gehende mutter-reinigungen starcke nachwehen verursachen, dergleichen auch von vielen blähungen sich ereignen können. Hierwider nun dienen sowol innerliche, als auch äusserliche schmertz-stillende mittel, zertheilende clystire, warme kräuter-säckgen von camillen, kümmel, krause-müntze u. a. bereitet, übergelegt, darbey aber muß der leib mit einer handquele, oder mit einer andern breiten binde wohl gebunden, der patientin aber fleißig suppe oder andere warme brühe, worinnen kümmel befindlich, gegeben werden. Siehe hiervon Hrn. Doct. Börners medic. sui ipſ. part. I. pag. 724. u. f.

Nach-wein, siehe Lauer.

Nacke: Ist das hintere theil zwischen dem kopfe und dem rücken, davon das vordere theil der hals genennet wird. Man pfleget in den nacken die haarschnüre zu ziehen. Die schläge und stösse, welche in den nacken geschehen, werden tödtlich, indem nicht nur grosse nerven, so aus dem gehirne in das rückenmarck und zu den übrigen theilen des leibes gehen, gar sehr gequetschet werden, sondern auch gar leichtlich eine entzündung des bluts in das gehirne geschehen kan.

Nacken-schenckel: Wenn ein wein-stock auf der böge ein feines ende getrieben, so schneidet man im Februario, oder so zu der zeit das wetter noch nicht offen, im Martio, da der ordentliche schnitt in weingebürgen vorgenommen wird, das alte holtz bis an solches ende hinweg, und verknötet dieses auf drey bis vier augen, welches sodenn ein nacken-schenckel genennet wird.

Nadel: Dieses instrument wird von meßingnen, stählern, eisernen und andern metallenen drat gefertiget, und bestehet aus vielerley sorten, die zu unterschiedlicher arbeit gebrauchet werden. Das frauenzimmer bedienet sich der neh- und steck-nadeln sowol, als haar- reih- strick- und perl-nadeln, bey mancherley häuslichen verrichtungen, vornemlich aber zur näderey, zubereitung und befestigung ihres aufputzes am kopfe und übrigen theilen des leibes. Die schuster und kürschner sind die dreyschneidigten oder spieß-eckigten neh-nadeln zum leder benöthiget: Barbierer und buchbinder gebrauchen heftnadeln zu den wunden und büchern: Der ballenbinder kan die pack-nadeln nicht entrathen: Dem sticker ist unmöglich ohne stick- und teppig-nadel seine arbeit zu verfertigen: Und zur spickung eines bratens,

bratens, huhns ꝛc. wird eine spick-nadel erfordert: Alle diese sorten derer nadeln aber sind an gestalt und grösse also von einander unterschieden, daß die neh-nadel mit einem öhr und spitze, auch 3 schneiden, versehen; die steck-nadeln nebst denen spitzen köpfe oder knörfgen haben; die heft- und pick-nadeln lang, erstere auch dünne oder schwach, letztere hingegen dicke und starck sind; stick- und teppig-nadeln übertreffen die zur näheren gebräuchlichen an stärcke; die spick-nadeln aber sind ziemlich lang, starck, sehr zugespitzt, oben statt des öhrs mit einer ausgehöhlten tiefe, deren rand zerspaltet zubereitet, vermittelst welcher der in länglichter form geschnittene speck gefasset, und bequem durch das zu braten bestimmte fleisch gezogen werden kan; strick-nadeln bestehen aus einem langen stücke drat, der weder unten zum stechen eine scharfe spitze, noch oben einen knopf oder öhr hat, sondern an beyden enden rund abgeschliffen ist, um bey dem stricken den faden bequem damit zu fassen, und die schmasen zu verfertigen; die perl-nadeln endlich anbetreffende, sind solche eine art der neh-nadeln, und werden die perlen damit an die schnuren gereihet.

Nadeln: Werden auch die blätter an dem tangel-holtze, als tannen, fichten, kiefern, wachholder-bäumen, taxus und lerchen-bäumen genannt. Siehe Tangel-holtz.

Nadeln, nigellen: Dieses ist auch ein feines gewächs, das im frühling durch den saamen in garten-beeten erzeuget wird. Es muß fleißig vom unkraut gereiniget, und diese pflantzen, wenn sie zu dicke stehen, zum theil ausgezogen werden, damit sich die andern ausbreiten und besser wachsen können. Wo die nigelle hingesäet, bleibet sie stehen, wird also nicht verpflantzet, und muß ihr saame, wenn er zeitig, aufgehoben werden, um ihn im frühling aussäen zu können. Sie bestehet in unterschiedenen sorten, und werden genennet: Nigella latifolia flore majore simplici cæruleo, breit-blättrigte nigelle mit einfacher blauer blume; nigella angustifolia flore majore simplici cæruleo, schmal-blättrige nigelle mit einfacher blauer blume; nigella flore majore pleno cæruleo, nigelle mit gefüllter blauer blume; nigella flore minore simplici candido, nigelle mit weisser einfacher blume, schwartzer kümmel; nigella flore minore pleno & albo, nigelle mit gefüllter weisser blume.

Nadel-büchse: Ist ein von silber, stahl, elfenbein, meßing, zinn, oder holtz mit drath übersponnenes länglicht rundes und hohles behältniß, mit einem schraube-deckel versehen, worinnen das frauenzimmer ihre nadeln zu verwahren pfleget. Nach Sachsen-recht gehöret sie sonderlich zur weiblichen gerade.

Nadel-geld: Wird dasjenige geld genennet, welches einer königlichen, fürstlichen, gräfschen, adelichen oder andern vornehmen person, weiblichen standes, von dem lande oder ihrem gemahl, ingleichen andern auswärtigen personen, in die schatolle, zu bestreitung allerhand kleiner ausgaben, gegeben, und ihrer freyen disposition überlassen wird, damit nach gefallen zu schalten und zu walten. Es ist daher eine solche person keinesweges verbunden, wie zwar einige davor zu halten scheinen, sothanes geld nothwendig zu ihrem weiblichen schmucke anzuwenden, obgleich solches gemeiniglich dazu verwendet zu werden pfleget.

Nadel-körbel: Ist ein kraut, dessen blätter schier so zarte zerkerbet sind, als an dem coriander; sie schmecken süßlich, und etwas scharf, und stehen auf ziemlich langen stielen. Die stengel werden etwan eines fusses hoch, sind dünne und ästig, rauch, oben grün und unten röthlicht. Darauf stehen, oben auf den spitzen umbellen oder kronen, und auf diesen kleine fünf-blätterige weisse blümlein, in lilien gestalt. Wenn die blüthe vergangen ist, so kömmt eine frucht hervor, die aus zweyen stücken, so wie nadeln sehen, bestehet. Die wurtzel ist des kleinen fingers dicke, schlecht, weiß, und schmecket süsse. Dieses kraut wächset im getrayde, im felde und weinbergen. Es führet viel wesentliches saltz; im May und Junio ist es in seiner besten kraft: Etliche leute essen es. Es eröfnet, ist gut zu wunden, machet zeitig, zertheilet, dienet, den urin zu treiben, ist auch gut zu den miltz-gebrechen, wenn es abgesotten gebrauchet wird.

Nadel-kißgen: Ist ein kleines rund derb gestopftes, von sammet, brocad oder stof verfertigtes, und mit gold oder silber umsetztes kißgen, welches das frauenzimmer an einem schönen bande an der schürtze herunter zum staat hängen hat; woferne sie es aber zu den nadeln gebrauchen, pflegen sie es an die wand zu hängen, und wird selbiges auf allerhand art verfertiget. Das nadel-kissen gehöret nach Sachsen-rechte zur gerade.

Nadel-öhr, siehe Neh-nadel.

Nächtliche befleckung oder besudelung, auch nächtlicher saamen-fluß: Dieser zufall, welcher lateinisch pollutio nocturna genennet wird, ereignet sich sonderlich bey manns-personen ledigen standes, doch sind auch verheyrathete davon nicht befreyet, und ist solcher eine wider willen und im traume geschehende auswerfung materiae seminalis, und rühret derglei-

chen nächtlicher saamen-fluß von einem hitzigen und überflüßigen geblüte her, daher muß bey dergleichen fleißig aber gelassen, im essen und trincken mäßig gelebet und müssen darneben temperirende und kühlende säuerliche artzeneyen gebrauchet werden, als da ist der cremor tartari mit krebs-augen vermischet, pulvis hepaticus rub. Dresd die conch. mit dem succo citri satural. worzu was weniges vom sacchato saturn. camphor. und salpeter zuthun, es wird aber mit fleiß gesetzet, daß der gebrauch des sacchari saturni in wenigem bestehen solle, weil sonsten auch dadurch kan schaden angerichtet werden. Etwas sicherer ist die essentia saturni vitriolata, doch muß ihr gebrauch auch behutsam geschehen. Leute nun, die mit dergleichen behaftet sind, haben sich in acht zunehmen, daß sie sich im schlafe nicht auf den rücken legen. Der berühmte Herr Heister gedencket in seinem medicinischen hand-buche pag. 355, daß er einige gekannt habe, welche von diesem zufall gantz elend worden, und ausgetrocknet wären, auch schwache sinnen und gedächtniß bekommen hätten, denen habe er dergleichen mittel, wie im vorhergehenden angeführet worden, geordnet, und ihnen darbey die milch-cur einige wochen gebrauchen, hernach stärckende speisen, doch ohne gewürtz und andere scharfe sachen, sonderlich aber kräftige brühen mit milch. essen, auch manchmal mandel- und der vier kühlenden saamen-milch trincken, lassen, worauf es sich allmählig gebessert hätte. Viele wollen hier zur cur dieses unfalls den ehestand anrathen, allein die erfahrung lehret, daß dennoch vielmal dadurch auch nichts gebessert worden.

Näderey: Was man hierunter verstanden wissen will, ist eigentlich dasjenige, wenn von weiblichen geschlechte theils zur festigkeit, theils auch zur schönheit und zierde, vermittelst der neh-nadel auf verschiedene und oft sehr künstliche art mit einem weissen oder bunten faden seide, zwirn, garn, allerhand zeuge, als leinwand, cattun, nessel- oder cammertuch und dergleichen, bald gesäumet, bald schlechtweg bestochen, umschlungen, durchzogen, gehohlnadelt, gestoppet, knötgen aufgesetzet, bald aber nach art der mahler allerhand figuren, blumen, gänge, züge, u. a. m. genehet werden. Diese näderey oder arbeit wird in die haus-nad, als säumen, bestechen, steppen u. s. f. und in die künstliche, so man die mahler- oder bilder-nad zu nennen pfleget, eingetheilet, und die geräthschaft, so bey deren ausübung nöthig, bestehet in den mancherley arten der steck- und neh-nadeln, finger-hüte, finger-reife, scheeren, trenn-messer, kleiner pfriemen, die schnür-löcher damit zu stechen, reißbley oder kohlen ꝛc. welches entweder in einem futteral, so das neh-zeug oder gesteck genennet wird, oder in einem neh-pult beysammen befindlich ist. Noch gehöret hierzu neh-kissen, neh-rahmen. Diese letztern bestehen entweder aus einem gleich eingetheilten, oder länglichten viereck von höltzernen glatt gehobelten latten, dahinein halstücher, krausen, u. a. m. gespannet wird, oder aber in forme eines tisch-gestelles, woran zu oberst zwey einander entgegen stehende waltzen mit sperr-rädern, die sich spannen lassen, befindlich sind, und gedrehet werden können: In diesem werden röcke, teppiche und andere grosse sachen eingespannet und nach belieben durchnehet.

Nägelein-viol, siehe Levcoje.

Nägel-kraut: Wächst gern auf alten gemäuer im steinigten felde an wegen und im felde. Es hat kleine blätter, weisse oder graulichte blüthen, und breite schötlein, mit gar kleinen saamen angefüllet. Es ist gar diensam zu nägel-geschwüren, geschwulsten der finger und andern wunden.

Näglein-zimmet, näglein-nuß: Ist eine rinde, die aus China und Madagascar zu uns gebracht wird. Sie ist wie zimmet in röhren gerollet, hat einen beissenden geschmack, und guten näglein-geruch. Der baum gleichet einem näglein-baum, hat blätter wie ein lorber-baum, und trägt schwartze beerlein, wie der pfeffer, an geschmack und geruch den näglein gleich. Die gute rinde muß dünn, röthlicht, von der äusserlichen grauen rinde wohl gesaubert, starck von geruch und geschmack seyn. Weil sie wolfeiler, als die näglein, wird sie betrüglicher weise an statt derselben, oder darunter vermischt, verkaufet. Die frucht ist eine runde, leichte und castanien-braune nuß, riechet und schmecket wie würtz-nelcken, und hat einen kleinen kern. Die frucht und die rinde sind dem magen und haupte gut, vertreiben die blehungen und erwecken lust zum essen.

Näpfgen-tiegel: Ist ein irrdener dreyeckigter und mit vielen ausgehöhlerten runden löchern abgetheilter tiegel, worinnen man jedes ey absonderlich sauer aufschlagen, stürtzen oder auf andere art zurichten kan.

Näpfgens-kuchen: Ist eine art backwerck, so also bereitet werden. Man nimmt eine kanne sahne, 9 eyer und die dotter von 9 andern, menget darunter so viel mehl, daß der qvirl darinnen stehet. Ferner ein viertel pfund zucker, sechs löffel geschmeltzte butter, etwas nelcken und zimmet und ein wenig

salz. Dieses qvirlt man wohl unter einander, beschmieret die näpfgen mit butter, gießt solche über die helfte voll, und schiebt sie in ofen.

Näschlein, näßlein: Heißt beym hirsche, wenn er die hinter-schaale in die vördere recht bringet, etwas vom boden in die höhe zwingt, wie ein laubblätlein.

Näßen: Heißt in der jäger-sprache, wenn das rehe sein wasser von sich läßt.

Näßling, nase: Ist ein fisch mittelmäßiger grösse, harten silbernen schuppen, einem grossen kopf und weitem maule. Das fleisch ist wohlschmeckend, aber voller gräten. Er wird geschuppet, blau abgesotten und mit eßig gegeben: Oder man macht eine erbis-oder zwiebel-brühe daran. Am besten sind sie gebacken oder auf dem rost gebraten. Man räuchert und marinirt sie auch.

Näther: Heißt ein mit pfählen und ruthen in einander geflochtener starcker zaun, wodurch der damm eines teiches, oder das ufer eines flusses oder baches wider das anschlagen derer wellen, und daher rührender unterwaschung und abspülung des erdreichs verwahret wird. Man muß zu näthern solch holtz erwählen, das dauerhaftig, und im wasser tauglich ist, als eichnes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes oder ein anderes, so nicht recht feste wäre, dazu nehmen wolte, würde selbiges bald faulen, und der näther frühzeitig zu grunde gehen.

Nagel, clavus: Es wird zweifels ohne wenig menschen, die da wissen, was zu guter errichtung einer haußhaltung sowol, als deren erhaltung, gehöret, unbekannt seyn, was in gemeinem leben einen eisernen nagel, er sey nun geschwärtzt oder verzinnt, vorstellet, und daß solcher aus einer flachen, länglichten, zugespitzten, und mit einem flachen kopf versehenen stange, bestehe, damit man alles dasjenige, was ohne leim und löthen an einander gefüget werden soll, feste verbinden und zusammen nageln kan. Es giebt aber derer nägel sehr viel sorten, der gestalt und grösse, mithin auch der benennung nach unterschieden, als blatten-nägel für mancherley handwercker zu verschiedener arbeit; faß-nägel, deren sich die kaufleute bedienen; lavetten-nägel und stern-zwecken, welche zur artillerie und armatur gehörig. Der heng-nagel, leit-nagel, schlacht-nagel, steck-nagel und steck-federn bedienen sich die berg-leute. Küris-nagel für die plattner; gesenckte stifte für die gürtler; kutschen-schif-und rosen-nägel, zum gebrauch der sattler; schocker-nagel, für die futteral- und kartetschen-macher; halb- und leisten-nägel, deren sich die schreiner bedienen; nied-bande-schloß-schnecken-und rosen-nagel, sind denen schlössern nöthig; schien-und rade-nagel, brauchen die schmiede; huf-nagel, die zeug-schmiede; creutz-nagel, die reit-schmiede; schiefer-nägel, für die tüncher; latt- und bret-spünde- und schieblings-nägel, zum gebrauch der zimmer-leute; einfache und gedoppelte schuh-nägel, schuh-zwecklein und huf-häcklein für die schuster und altmacher rc. In saltz-wercken heissen die nieden, womit die siedepfannen und bleche oder tafeln zusammen und an die borten fest gemachet werden, eigentlich nägel. Solche werden von zusammen geschlagenen gutem bleche oder gutem biegsamen eisen gemachet, damit sie nicht so bald gehen lassen, oder abspringen. Bey denen müllern werden diejenigen nägel, welche sie zum anhängen der welle an die pantzer-kette gebrauchen, schlechthin nägel genennet. Sie haben oben kopfen und unten löcher, worein federn gemacht, mit zwey spitzen, welche von einander gebogen werden, wenn sie durchgestecket sind.

Nagel, unguis: Das lager, die zahl, gestalt, grösse und farbe der nägel an des menschen händen und füssen sind so bekannt, daß sie keiner erläuterung nöthig haben: Sie werden aber eingetheilet in das äusserste ende, so die spitze, und in das entgegen stehende, welches die wurtzel oder der anfang genennet wird. Diese ist dünne und weich, jene dicker und härter, und der weise theil der wurtzel wird das möndgen (lunula) genennet. Die nägel haben mancherley nutzen, sie dienen zum beschutz der finger, damit diese nicht von äusserlichen anfällen so leichte beschädiget werden; ferner, die spitzen der finger steif und zum angreifen sonderlich zarter und sauberer sachen, geschickter zu machen: Und wir brauchen selbige sehr bequem zum kratzen der juckenden theile und unterschiedener dinge, z. E. den unflath abzuschaben. An den füssen befestigen die nägel das gehen, und beugen dem schmertzhaften anstossen vor. Es äussern sich zuweilen flecke auf den nägeln, welche man das nagel-blühen nennet; die weissen werden durchgehends für ein gutes zeichen aufgenommen, wenn sie aber schwartz, solten sie eine böse bedeutung haben. Manche völcker halten lange nägel zu tragen jetzo noch für eine zierde: Die alten Römer aber waren besorgt, daß ihnen die nägel sauber und zierlich abgeschnitten wurden, und bey denen Europäern hält man es heute zu tage noch vor ein zeichen eines unflätigen und nachläßigen menschens, wenn er mit grossen nägeln und unflat unter denselben aufgezogen kömmt. Die abgeschnittenen nä-

gel gepülvert in wein eingenommen, würcken ein erbrechen, solche von händen und füssen einem wassersüchtigen auf den nabel gebunden, treiben das wasser ab. Die abschneitzel von einem febricanten klein geschnitten, unter ein hartes ey gemischet, und den vögeln vorgeschüttet, oder in wachs gedruckt, einem krebs auf den rücken geheftet und den wieder ins wasser gelassen, soll das fieber wegnehmen: In einen angeborten eichen-baum gespindet, soll das podagra mindern und abwenden. Das abschneiden der nägel, besonders an denen zähen, will behutsam verrichtet seyn, nachdem allhier eine verwahrlosung geschehen kan, die das leben kostet; die chiromantisten geben vor, daß schmale und lange nägel an den füssen weißheit und vollkommenen verstand anzeigeten, breite nägel eine gute leibes-constitution bemerckten, und runde nägel einen geilen und wollüstigen menschen verriethen. Von den nägeln der finger wissen sie ein langes und breites zu schwatzen, und versichern, dergleichen lange nägel bemerckten eine gute natur, jedoch einen mißtrauischen und in seinen sachen sehr geheimen menschen: Lange und anbey breite nägel hätten die furchtsamen verschwender: Lange schmale nägel stellten ehr-geitz und herrschsucht vor: Mittelmäßige und runde nägel zeigten eine gute und zum wissenschaften geneigte natur an: Kleine runde nägel wären marqven obstinater, zorniger, verdrießlicher und verhaßter menschen: Grosse eingebogene oder krumme nägel, treffe man bey chicaneurs, betrügern und verführern an: Ehrgeitzige, hoffärtige und wilde leute hätten kleine gebogene nägel: Dicke und fleischigte nägel offenbarten faule, träge und schläfrige menschen: Rothe und fleckigte nägel bedeuteten cholerische, zornige, unordentliche und grausame: Länglichte und weisse schwache und kränckliche leute: Blasse und bleiche wären zeichen der melancholie: Schwärtzliche nägel bemerckten endlich, daß ein solcher mensch zur oeconomie inclinire, und keine hohe dinge begehre 2c. Uberhaupt ist hingegen zu mercken, daß die nägel, daferne sie was gutes bedeuten sollen, recht proportioniret seyn müssen. Die proportion aber wird also gesuchet: Erstlich muß ein jeder nagel so lang seyn, wie lang das dritte gelenck ist eines jeden fingers bis auf den nagel: anderns muß der nagel etwas hart und lebhafter farbe seyn: Und wenn er also befunden wird, ist er ohne tadel.

Nagel: Bey den müllern heissen diejenigen nägel schlechthin nägel, welche sie zum anhängen der welle an die pantzer-kette gebrauchen. Sie haben oben kopfen und unten löcher, worein federn gemacht, mit zwo spitzen, welche von einander gebogen werden, wenn sie durchgestecket sind.

Nagel: Ist auch eine kranckheit, welche die lämmer sehr plaget. Man braucht darwider folgende mittel: Alaune, schwefel und wein-eßig mit einander vermischet, oder man nehme einen unzeitigen granat-apfel, ehe er kerne bekommt, zerstosse ihn mit alaune und eßig, oder man nimmt gebrannte gall-äpfel, stösset sie zu pulver und zerreibet solche in groben wein, und leget es darauf.

Nagel (boxs-): Ist eine rade-koppe, womit die lappen an mühl-eisen feste gemacht werden, damit das getreide nicht durch und unter die räder fallen kan.

Nagelfest: Ist ein bekanntes wort, welches sonderlich bey kauf und verkauf derer häuser vorkömmt, und begreift alles dasjenige unter sich, was, wie es sonst genennet wird, erd- band- wand- nied- wied- und nagelfest ist, das ist, was gewiedet und genagelt, oder geniedet und genagelt, oder wied- und nagelfeste, oder wand- und nagelfeste ist. Der Thüringer sagt, was gewet oder geschmedt ist, das ist, was gewiedet und geschmiedet oder genagelt ist. Daher denn auch gemeiniglich in die kauf-briefe die clausul mit eingerücket wird, daß beym hause bleiben soll alles, was erd- wied- und nagelfeste ist u. d. g.

Nagel-kraut: Wird von einigen das mäuß-öhrlein genennet.

Nagel-werck: Ist ein mit imitation der architectur ausgehobelten schmalen latten und eisernen nägeln zusammen befestigtes portal, lust-haus und dergleichen werck, welches, wenn es mit grünen hecken ausgefüllt, eines der besten bey-zierden in denen lust-gärten abgiebt. Es muß aber das zimmerholtz, worauf die latten auswärts angenagelt werden, nicht in die erde sondern zwischen eingeschlagenen eichenen pfälen eingesetzet seyn, damit die feuchtigkeit nicht daran komme, und solches desto eher faule. Wenn einer von denen eichenen pfälen wandelbar worden ist, so, daß man ihn heraus nehmen, und einen andern einsetzen muß, darf nur die oberste quer-latte alsdenn weggeschlagen werden; noch besser ist es, wenn man das zimmer-werck auf steine setzt, die etwan einen fuß aus der erde heraus stehen, und vor diese eine bretterne verkleidung schläget. Die latten selbst, welche nicht stärcker als einen zoll ins gevierte seyn dürfen, nagelt man zuweilen gleich über einander hin, zuweilen läßt man sie auch in einander ein, daß diese nach gewissen linien hin und her gehende eine gleiche und gerade wand mit einander ausmachen, daran nach denen bau-

reguln

reguln einige zierathen mit angebracht werden. Sie werden hernach wohl mit öhl-farbe überstrichen.

Nagmaul, siehe Zander.

Nahmen, siehe Name.

Nahrung: Unter diesem worte wird eigentlich die zu erhaltung und wachsthum sowol der menschen, als auch der thiere, bedürfende speise verstanden. Ueberhaupt aber braucht man solches auch im figürlichen sinn von einem jeden von natur in sich selbst wachsenden wesen, dadurch die höchstnöthige vereinbarung desjenigen saftes, welcher aus der speise und andern nahrungs-mitteln gezogen wird, allen theilen des cörpers das leben giebet. Wo nun dergleichen zugang bey einem cörper fehlet, so muß daraus nothwendig entweder im wachsthume eine hinderung, oder gar des cörpers untergang und gäntzliches verderben erfolgen. Denn da z. E. bey den thieren das blut durch die beständige circulation an seiner güte und süßigkeit etwas verlieret, auch vieles verdunstet, und folglich dieses zu der höchstnöthigen fernern bewegung ungeschickt werden würde; so ist allerdings nothwendig, daß solcher mangel und abgang durch neuen zugang der nahrung beständig ersetzet werde. Gleiche bewandniß hat es mit den vegetabilien; denn wo denen bäumen, pflantzen und allen andern gewächsen die bedürfende nahrung, und den wachsthum befördernde feuchtigkeit entzogen wird, muß der, zu ihrer erhaltung dienende nahrungs-saft ohnfehlbar vertrucknen, und ihr verderben befördern. Gleichwie nun bey sothaner beschaffenheit die nahrung die gesundheit und eine langwierige dauer dem gantzen cörper zuwege bringet; also heisset man in gemeinem leben auch diejenige handthierung und gewerbe, wodurch der mensch sich und die seinigen zu ernähren suchet, um sich in guten wohlstand und vermehrung seines vermögens zu setzen, ebenmäßig die nahrung, daß man also von einem solchen zu sagen pfleget: Der mann hat schöne nahrung. Hingegen spricht man von einem andern: Der mensch ist in abfall der nahrung gerathen; jenes giebt das wachsthum und vermehrung, dieses aber den abgang des zeitlichen vermögens zu erkennen, und aus solchem unterscheid der nahrung entstehet der stand der armen und reichen, und daher hat man ursache, die mittel und wege der nahrung wohl zu erlernen, und sich für den abfall derselben, so viel möglich, zu hüten. Es kömmt aber oft ein reicher in abfall der nahrung, wenn er, in betracht seiner vorigen umstände, nichts mehr erübriget, oder das erworbene zum theil oder gantz verlieret, da denn aus ihm ein geringer oder mittel-mann wird. Wenn nun ein solcher dergestalt ins abnehmen gerathen, daß er die mittel der natürlichen bequemlichkeit, nicht mehr erlangen kan; so ist solches schon ein empfindlicher grad des nahrungs-abfalls. Verfällt er aber noch tiefer, daß er sogar das nothwendige nicht zu erwerben weiß, alsdenn gehet der stand der dürftigkeit an; gehet aber der verfall so weit, daß man seine lebens-nothdurft nicht erwerben kan, so tritt die höchste stufe des nahrungs-abfalls, nemlich die armuth ein. Unter dem wort nahrung ist auch dasjenige begriffen, was herrschaften ihrem gesinde an lohn und speise, und die grossen der welt ihren zum schutz ihrer und des gesamten landes gewidmete soldaten zu reichen pflichtig sind; denn hier ist eine mutuelle obligation, und soll es billig heissen: Gütiger herr, getreuer knecht. Was nun bißher in individuo von der nahrung particulier personen gesaget worden, solches ist vornemlich auf die betrachtungs-würdige stadt- und land-nahrung zu ziehen. Die beförderung guter nahrung einer stadt ist eines der nöthigsten und gewissesten mittel zum vergnügten zustand menschlichen lebens. Wo aber in einem lande oder stadt der mannigfaltige verfall der nahrung dergestalt eintritt, daß lauter dürftige und arme einwohner darinnen befindlich, so saget man: Das land oder eine stadt sey in abfall der nahrung gerathen, und wenn solcher zustand von seiten der policey und landes-herrschaft soll gehoben werden, so muß man sich der unterthanen beschaffenheit, und was eigentlich die ursache des verfalls sey, genau erkundigen, und gegen-mittel, dieses übel zu heben, suchen. Diejenigen, welche die anstalten, das vermögen der unterthanen zu erforschen, tadeln, zeigen deutlich, daß sie die regierungs-kunst nicht verstehen. Unter denen ursachen des nahrungs-abfalls ausser uns sind auch moralische würckungen, welche ihren grund in denen freyen handlungen vernünftiger geschöpfe haben, so entweder aus ihrer unwissenheit und ungeschicklichkeit, oder bosheit und faulheit entstehen, und in der nahrung mercklich schaden. Dahin gehören nun viele handlungen und anstalten der regenten, ihrer bedienten, der verderbten policey, eines übel bestellten cammer- und finantz-wesens, eine harte regierung, gar zu schwere und nicht nach dem nahrungs-zustand eingerichtete imposten und abgaben, gewaltthätigkeit, ungerechtigkeit, die hegung vieler und langweiliger processe, verzögerung in der justitz, ungerechte und unerfahrne richter, advocaten rc. die straf-sucht, der übermäßige pracht und verschwendung der höfe, dadurch das im lande auszutheilende vermögen auswärts geführet und getrie-

den wird ꝛc. Hieher gehören auch die handlungen derjenigen, mit welchen man in den nahrungs-geschäften zu thun hat; als untreues, faules und ungezogenes gesinde, betrügliche schuldner, ein verschwenderisch und faules eheweib, ungerathene kinder ꝛc. Die moralischen ursachen bestehen bisweilen in den thörigten handlungen und unternehmungen in denen nahrungs-geschäften, welche ihren grund in der unwissenheit haben, wenn z. E. einer in der wirthschaft den acker-garten-bau, u. d. g. weder theoretisch noch practisch verstehet. Wenn aber auch gleich einer alles, was zur guten wirthschaft und vermeidung des nahrungs-abfalls gehöret, weiß, bringt es aber zu keiner ausübung, wie kan sich da etwas anders, als der verfall zeigen? Die nahrung einer stadt an und für sich und in ihr selbst gründet sich theils auf eine proportionirte menge geschickter und arbeitsamer, folglich erwerbender, jedoch mehrentheils stadt-nahrungs-geschäfte, mit allen unbeweglichen und beweglichen, belebten und unbelebten, rohen und verbesserten gütern, treibender leute, die ihr ihre physicalischen und moralischen umstände, sonderlich in ansehung einer oder mehrerer haupt-stadt-nahrungs-geschäfte an handen geben. Denn eben dadurch muß natürlicher weise ein überfluß an geld, geldes werth, credit und diensten, oder nöthigen, nützlichen, bequemen, in mannigfaltigen grad verbesserten, unbelebten und belebten gütern, darunter auch in handwercken, fabricken, künsten, commercien und wissenschaften geschickt gemachte leute, die ebenfalls eine waare schöner städte sind, zu zählen, in ihr, theils für sich selbst, theils für das land, theils für die städte, theils für andere länder, entstehen. Denn wer gesetze, rechte und anstalten, für diese absicht einer stadt erfinden will, muß die möglichkeit aller dieser dinge in einer stadt, oder immer genauer und mit grunde wissen, daß die stadt, nach allen diesen stücken betrachtet, zu einem solchen überfluß von gütern könne gebracht werden, damit ihrer armen wenig, die wenigen aber versorget, denen dürftigen geholfen, und sonderlich durch arbeit nahrung verschaffet werde, daraus aber viel mittel-leute entstehen, und diese immer vermehret, die vorhandenen erhalten, ja daraus immer einige zu reichen leuten werden: Allein es ist unmöglich, dieses allezeit zu wissen, wenn nicht unter andern anstalten aller guten verfassungen, auch diese ist: „Daß man die exactesten nachrichten, und „daraus verfertige umständliche und immer fortgesetzte beschreibungen des orts, der leute, seines „vermögens, des gebrauchs desselben und der einrichtung damit, bey demjenigen collegio, so diese grosse „sorge, eine stadt in aufnehmen zu bringen und zu „erhalten, auf sich hat, beständig zur hand habe. Uebrigens aber wird nöthig und nunmehr leichter seyn, in ansehung oben gemeldeter abundantz, oder wegen überflusses an gütern etwas genauer zu zeigen: 1) Wie dieselben an sich a) anzuschaffen, zu erlangen, und wodurch selbiger immer mehr zu befördern und zu vermehren, endlich aber auch b) zu erhalten, und wohl anzuwenden. 2) Wie diese abundantz auch unter die bereits gedachten sorten von leuten, vertheilet werde. Was die erste frage betrift, so kan überhaupt derjenige die antwort leicht selber finden, dem das innere wesen der wirthschaftlichen geschäfte aus dem studio der oeconomie und policey-wissenschaft insgemein und insonderheit bekannt ist. Hierdurch aber müssen eines theils die neben-geschäfte in einer wirthschaft, welche stadt-wirthe bald besonders zu thun, bald mit landwirthen gemein haben, als brauen, backen, schlachten, ꝛc. verstanden werden. Andern theils die haupt-geschäfte und gewerbe insgemein, die aus florisanten schulen und universitäten, bergwercken, hofhaltungen kunst- und werckstätten ꝛc. entstehen; und hiervon muß man nun aus gedachter wissenschaft ihre natur und beschaffenheit verstehen, sodenn wird es einem leicht seyn, die besondern vortheile, den nutzen und schaden einzusehen, und durch verordnungen, aufsicht und direction ihren flor zu befördern, ihren abgang aber zu ersetzen, obwol die würcklichkeit selbst fleiß und arbeit erfordert. Zur aufnahme und guten nahrung einer stadt ist insbesondere nöthig, geschickte und gute handwercksleute hinein zuziehen, die nicht nur alte gewöhnliche, sondern auch immer neuere und schönere arbeit, nach dem geschmack der zeiten, verfertigen; denn die unterlassung dieser sorgfalt ist nebst andern eine ursache des verfalls vieler städte, weil die handwercker gemeiniglich bey ihrer alten leyer bleiben, und um die verbesserung ihrer arbeit sich wenig bekümmern; es ist aber nicht genug, auf das fehlende, das zu verbessernde oder überflüßige bey diesen haupt-stadt-nahrungs-geschäften zu sehen, wenn man eine stadt mit überfluß an gütern versorgen will, sondern man muß auch darauf dencken, solche fabriquen und manufacturen einzuführen, wie sie der geschmack der zeiten an die hand giebet. Wiewol auch dieses noch nicht genug ist, diesen überfluß zu erlangen, obgleich dasjenige, was dazu weiter erfordert wird, gleichsam natürlich, auf ein wohl eingerichtetes schul-kunst-handwercks- und manufactur

ctur-wesens, wie auch andere bisher berührte nahrungs-arten zu folgen pfleget. Denn alle diese beschäfftigte brauchen victualien, rohe, und anderswo verfertigte waaren und werckzeuge im vorrath; sie wollen ihre sachen an mann bringen und verführt wissen, verlag und verleger haben, fremde und einheimische suchen alsdenn leute, zeiten und örter, da sie in dieser stadt solche sachen im vorrath bequem und leicht haben und finden können. Und eben dieses ist das wesentliche stück alles kauf-handels und wandels, aller commercien und kaufmannschaft im gantzen und eintzeln, in rohen und verbesserten, aus- und einländischen, bleibenden und durchgehenden waaren mit geld und credit; ja es ist der wahre grund von messen und märckten. Hierzu werden nun sonderlich reiche leute, eintzelne grosse und kleine handels-leute, aus der ersten, andern, dritten und vierten hand, gantze compagnien und gesellschaften, leute, die im gantzen und eintzeln handeln, erfordert. Und eben diese sind es, die vollends die vermehrung des überflusses und abundantz zur vollkommenheit bringen müssen. Aus diesem allen kan man also sehen, was vor leute zur wohl eingerichteten policey einer stadt erfordert werden, die mit ihren einsichten vermögend sind, das vortheilhafte und schädliche in allen diesen dingen einzusehen und zu veranstalten.

Nahrungs-geld: Ist so viel, als die von denen kaufleuten, handwerckern und andern profeßions-verwandten von ihrem gewerbe und handthierung an die hohe landes-obrigkeit zu entrichtende abgaben.

Namens-tag: Ist derjenige tag, bey welchem im calender eben der name stehet, den eine gewisse person führet, wird in ansehung dieser person sein namens-tag genennet. Wenn ein solcher tag einfället, pfleget selbiger von der person gemeiniglich gefeyret zu werden, und deren gute freunde und bediente statten in einem kurtzen compliment ihren wunsch ab.

Nape: Heißt bey den jägern die hirsch-haut, oder die wild-haut, so man ausbreitet, den hunden ihren theil zu geben; bey den wasser-künstlern ist es ein fallendes wasser, das sich unten ausbreitet, auf einen breiten stein; bey den fischern und vogelfängern hingegen ein stücke des garns, da es am dünnesten ist.

Napf: Heißt ein jedes rund ausgehöhltes geschirre. Daher kömmt Nabel: Gleichwie eben daher auch der bohrer, so die naben machet, näber oder näpper genennet wird.

Naphta: Ist eine art stein-öhl, oder eine gattung weiches erd-hartzes, von unterschiedener farbe, hat mit dem juden-bech, die äusserliche form ausgenommen, eine grosse ähnlichkeit. Denn gleichwie jenes eine harte hartzigte substantz ist, so ist diese dargegen als ein subtil mineralisch öhl-flüßig, und wird gar leichte auch von entfernter flamme also entzündet, daß es schwerlich wieder gelöschet werden kan. Vor diesen wurde die naphta an unterschiedlichen auswärtigen orten angetroffen, anjetzo aber wird solche nur meistens aus Franckreich und Italien gebracht, sie bestehet fast aus eitel schwefel oder öhl, mit einiger menge sauern und flüchtigen saltzes vermischet; zertreibet gleich andern ertz-hartzen, ist durchdringend, trucknet, machet zeitig, dienet zu den winden, zertheilet und stärcket auch. Der naptha benennung wird von nichts anders, als dem unterirdischen, öhlichten und entzündlichen safte, welchen man naphta nennet, hergeleitet.

Nappelische mücken: Ist eine art mücken, welche gantz einfarbig, aber grösser als die gemeinen, und mit hell-grünen köpfen und flügeln versehen sind, fast wie die johannes-würmlein und spanischen mücken.

Narbe, schramme, wund-maal, pocken-narbe: Ist diejenige spur oder das merckmal, welches, wenn geschwüre oder wunden vollkommen geheilet worden, an der haut zu sehen ist, und solche ungestaltet machet. Wenn von denen schadhaften theilen etwas verloren gehet, so entstehen daher hohle narben, wächset aber mehr, als würcklich da seyn soll, über sich, wird die narbe hoch. Dieses zu vermeiden, müssen wunden fleißig ausgetrucknet, und mit carpie ohne wund-balsam, bedecket, hernach die compreßien mit einem bande (pflaster) etwas feste zusammen gezogen werden: Nassen aber die wunden zu sehr, muß man bey deren verbindung truckene pulver, als tutien, galmey, mastix-pulver, colophonium und dergleichen, darein streuen, die truckene carpie darauf legen, und nicht zu gelinde verbinden. Läßt das nassen nach, daß die wunde austrucknet, kan die narbe bey dem verbinden mit rectificirten brantewein abgewaschen werden, weil dieser zusammen ziehet, das frische fleisch stärcket, und zur endlichen austrucknung sowol als festigkeit hilft. Wachs-öhl alleine, oder wachs-lor- und baum-öhl, eins so viel als das andere durchs feuer vereiniget, ist sehr dienlich, bey allen schäden und wunden zu gebrauchen, indem es solche reiniget, heilet und keine narben werden läßt. Daferne die pocken keine narben hinterlassen sollen, müssen solche am

an siebenden oder neunten tage der kranckheit, da sie gemeiniglich aufzugehen pflegen, mit einer spitzigen nadel geöfnet werden, damit die materie desto ehender heraus gehet, und nicht unter sich fressen kan, folglich keine narben werden; jedoch müssen solche auch recht reif worden seyn, wenn das aufstehen vorgenommen wird. Wenn nun die pocken-grinde kommen, oder zu trucknen anfangen, so soll man die dieselben mit frischen aschen-fette, und hernach, da sie abfallen, mit dem weissen campher-sälblein beschmieren. An statt des aschen-fettes kan auch süsses mandel-öhl oder frische ungesaltzene butter gebrauchet werden, dabey aber die patienten nichts abklauben, vielweniger mit denen nägeln kratzen dürfen; deswegen man auch denen kindern die hände mit weichen tüchern verbindet.

Narcissen: Diese bekannte blume hat eine bolligte zwiebel-wurtzel. Die blume ist wie eine lilie gestaltet, bestehet aus sechs blättergen, und ist mit einer häutigen scheide bedecket. Die frucht folget auf die blume, von eben der form wie an der narcisse. Sie ist länglicht oder rund, in drey zellen getheilet, die mit rundlichen saamen angefüllet sind. Was die gemeinen narcissen anlanget, so ist dabey nichts sonderliches anzumercken, angesehen dieselben in einem mittelmäßigen erdreich wohl wachsen und fortkommen. Sie stehen gern in freyer luft, und lieben die sonne; man kan die zwiebeln unter die tulipanen bringen, und eine spanne weit von einander in die erde legen; die aushebung geschiehet alle drey oder um das vierte jahr, nach johannis-tage, wenn laub und stengel trucken ist; sie wollen auch nicht lange aus der erden bleiben, weswegen es nicht schadet, wenn man sie etwas später aus der erde hebet, und gegen den herbst einsetzet. Man kan die narcissen auch aus dem saamen ziehen, den man von den einfachen nehmen muß, weil die gefüllten keinen saamen tragen; dieser ist reif, wenn er sich schwartz zeiget, da er sodenn abgenommen, und bis zur aussaat an einem truckenen orte verwahret werden muß. Im monat August bringet man denselben eines quer-fingers tief in eine wohl umgearbeitete erde; folget nun nicht bald ein fruchtbarer regen, so muß man eine stroh-matte darüber legen, solche mit einer gieß-kanne begiessen, damit die feuchtigkeit durch das stroh dringen, und das erdreich mäßig befeuchten möge, weil alles starcke begiessen schädlich ist. Wenn kein regen fällt, so muß das begiessen alle sieben tage vorgenommen werden; regnet es aber, so wird die stroh-matte weggenommen, damit der regen und himmels-thau die erde treffe, und der saame desto eher keime; am tage und bey starcker hitze muß der saame allezeit bedecket werden, wie auch im winter, wenn er beginnet aufzulaufen, doch kan derselbe wol einen kleinen frost ausstehen, ist er aber einmal gedecket worden, so darf man die decke vor dem halben Mertz nicht abnehmen, daß ihm der frost nicht schade. Sothaner saame wird zwey jahr in der erde gelassen, und vom unkraut fleißig gereiniget; das erste jahr legt man zwey finger hoch dicken verjährten mist darauf, decket die pflantzen des winters vor die scharfen winde, und hebet sie das zweyte jahr um die helfte des Julii aus der erde, wo man sie in einem lüftigen zimmer abtrucknet, und in gute erde wieder verpflantzet. Um das vierte oder fünfte jahr tragen sie ihre blumen, welche aber noch nicht groß sind; das laub an den zwiebeln wird gemeiniglich gelassen, und eher nicht abgenommen, bis sie wieder versetzet werden. Die curiösen blumen-kenner zählen der narcissen arten wohl auf 17. Der straus-narcissen sind mancherley sorten, blühen früh im jahre, und haben mit den tazetten gleiche wartung. Die sogenannten unvergleichlichen narcissen, weil sie grösser als die andern, und die arten hiervon unterschiedlich sind, als gold-gelb, bleich-gelb, weiß, citronen- und pomerantzen-farbig ꝛc. wollen eine mittelmäßige sandigte erde, wie die küchen-kräuter haben, und wie die ordinairen narcissen gewartet seyn. Die blaß-gelben narcissen, mit krausen getheilten blättern, werden am besten in gefäße gesetzet, stehen gern in einer etwas magern erde, und ist ihnen die starcke sonne sehr zuwider, das begiessen muß hierbey nicht vergessen werden, und ist höchst nöthig, daß man alle zarte arten, als die spanischen sind, vor dem regen möglichst bewahre, welches bey angehender blüthe, wenn die knospen noch verschlossen, nicht ausser acht zu lassen ist. Es müssen also die geschirre an einen truckenen ort gebracht werden, widrigenfalls sie nur verderben und schlechte blumen bringen. Die persischen oder herbst-narcissen floriren im September und October; die grossen herbst-narcissen können viel hitze leiden, und muß der boden nicht zu fett seyn. Sie nehmen grossen platz ein, daher sie nicht allzu nahe müssen gepflantzet werden. Die edle narcisse trägt viel niedrige kleine blumen auf einem stiel, und blühet im May gelb und weiß; man setzet sie in mittelmäßigen grund, und hat keine andere wartung, als die gemeinen narcissen. Die narcisse mathioli trägt an ihrem stengel 10 bis 12 blumen, welche 6 lange schmale blätter haben, welche in gestalt eines sterns abgetheilet

stehen;

stehen; diese blätter sind am rande schwach und zart, und halten sich nicht lange, weil auch die zwiebeln leicht faulen, so werden sie in gefässe gesetzt, wo sie der kälte noch besser widerstehen; die erde soll aus verfaulter holtz-erde mit gutem garten-grunde und weissen bach-sande vermischet seyn, worinnen sie sich häufig vermehren. Der indianischen narcissen sind gleichfalls verschiedene gattungen, und sehr zart, müssen daher in gefässe, in eine gute sandigte und leichte erde gesetzt werden, worinnen selbige, aller angewendeten mühe ungeachtet, sehr klein werden, und zu vergehen pflegen. Die virginianischen narcissen sind anfangs weiß, und nachgehends hell-roth, werden im August ausgenommen, und weil sie nicht lange aus der erden bleiben können, bald wieder in gefässe, in gute luckere erde verpflantzet, oder aber bis zur versetz-zeit in truckenem sande bewahret, und des winters gantz trucken erhalten, wie denn auch die andern arten gleiche wartung erfordern, welche den gantzen sommer einen recht warmen ort haben, und im winter in einem lüftigen warmen behältniß auf das sorgfältigste gepfleget seyn wollen. Die zeilanische narcisse ist eine curiöse blume, welche ebenfalls die kälte nicht vertragen kan; im monat September pflantzet man die zwiebeln in blumen-gefässe, in eine etwas sandigte, luckere und gute erde, erhält sie, wie die vorigen, des winters ohne begiessen; die blume ist weiß, mit rückwärts gebogenen spitzig zulaufenden blättern und inwendig blauen und gelben zasern, das laub aber vergleichet sich dem hyacynthen-laube, und werden die zwiebeln gemeiniglich nach Jacobi ausgehoben. Wer mehrere nachricht von dieser blume verlanget, kan selbige in Herrn Phil. Müllers englischen garten-lexico mit vieler satisfaction finden. Die tugenden und eigenschaften, welche diese pflantze in der medicin hat, sind folgende: Die wurtzel, gekocht, man esse sie oder trincke davon, macht brechen. In brand-schäden ist sie vortreflich, wenn man sie sogleich mit honig auflegt. Sie heilet die verletzten nerven, und wenn sie mit honig vermischet, und als ein pflaster aufgelegt wird, ist es ein trefliches mittel wider die verrenckungen und glieder-schmertzen. Mit weinessig und nessel-saamen vermischet, benimmt es die flecken und röthe des gesichts, reiniget die geschwüre, und öfnet sie. Im übrigen werden ihr noch viel andere tugenden zugeschrieben, so man bey andern autoren finden kan.

Narden, siehe Lavendel.

Narren-gatter, narren-häusgen: Ist ein an vielen orten auf dem marckte oder vor den häusern derer schultzen und richter befindliches höltzernes haus mit gittern, in gestalt eines vogelbauers, so herumgedrehet werden kan. In dieses werden diejenigen eingesperret, die einen geringen diebstahl begangen haben, da denn solches häuslein von denen muthwilligen gassen-buben herumgedrehet, und dadurch dem in selbigen eingesperrten verbrecher mehrentheils ein verdrießliches erbrechen und schwindel verursachet wird.

Narren-kolben, siehe Rohr-kolben.

Naschen: Ist so viel, als nur an etwas lecken oder kosten, was einem schmackhaft deucht.

Nasch-werck: Sind so viel, als allerhand leckerhafte eß-waaren.

Nase, nasen-verstopfung: Die nase ist das erhabene theil in der mitte des angesichts, und bey den thieren die öfnung am ende des kopfes: Sie ist entweder mittelmäßig, groß oder klein, und wird von denen anatomicis in sehr viel äusserliche und innerliche theile eingetheilet. Mit verstopfung der nase sind gemeiniglich die kleinen kinder beschweret, wiewol auch erwachsene leute öfters darüber klagen, und bey diesen entstehet solche ungelegenheit vielmals von überflüßigen gebrauch des schnupf-tobacks; bisweilen auch von innerlicher hitze. Den kindern ist solche verstopfung gemeiniglich von denen eltern angeerbet, wenn sie nicht ebenfalls von hitze herkommt. Diesem streichet man auswendig auf das nasen-bein, an dem ende, wo sich die augen-winckel befinden, frische ungesaltzene butter oder gänsefett, ingleichen süß mandel- und gekochtes majoranöhl: Oder man nimmt frischen klein zerhackten majoran, thut solchen mit gekochtem violen- oder camillen-öhle in einen irdenen tiegel, setzet denselben über ein gelindes kohlen-feuer, rühret es fleißig um, hernach, wenn solches gnugsam geröstet hat, drucket man das öhl durch ein tuch und gebrauchet dasselbe, wie oben gesaget worden. Es wird denen kindern auch mutter-milch in die nase gespritzet: Eine feder in süß mandel- oder eines der vorher gemeldeten öhle eingetuncket, und damit in derer kinder nasen gefahren; ingleichen einer erbsen groß ungesaltzene butter hinein gestecket: Oder man weichet majoran in majoran-wasser, und spritzet solches in die nase, stecket auch wol ein in dieses wasser getauchtes leinenes tüchlein hinein. Will aber dieses alles nicht helfen, müssen darneben innerlich einige flußstillende und haupt-reinigende artzneyen verordnet und gebrauchet werden. Woferne die nase bey den pocken verstopft ist, so bestreichet man ein weiches leinenes tüchlein mit rosen-honige, und öfnet damit

mit die nase; oder man nimmt gekochtes violen-öhl anderthalb loth, gestossenen tragant ein quentlein, mischet es unter einander, und schmieret damit die nasen-löcher. Darneben können auch diejenigen krancken, welche etwas erwachsen sind, ein wenig frische milch in die verstopfte nase ziehen, oder weiche in die milch getunckte tüchlein in die nasenlöcher stecken, anbey die in der verstopften nase vorhandene grinde mit obgedachten mitteln erweichen. Zur verwahrung der nase aber können die patienten, ehe die pocken herauskommen, oft an rosen- oder nur gemeinen eßig riechen, und sich jemanden, der knoblauch, lorbeere oder würtz-negelein gekauet hat, in die nase hauchen lassen.

Nase, siehe Näslein.

Nase: Heißt auf denen dach- und hohl-ziegeln das an dem rücken derselben befindliche zäpflein oder häcklein, wenn sie auf die latten gehangen werden. Die nasen auf den forst-ziegeln sind mehr zur zierrath, als zum nutzen darauf gemacht. Wenn auf denen palm-ziegeln gleich unter dem loche, wo man den forst-nagel durchschläget, eine nase aufgesetzet wird, hindert solche, daß der obere ziegel, obgleich sein nagel los ist, dennoch nicht herunter fallen kan.

Nasen-bluten: Was dieses sey, ist ohne weitere erklärung bekannt. Nur muß davon gedacht werden, daß das nasen-bluten auf zweyerley art geschiehet, einmal critisch, welches die natur zu ihrem eigenen behuf anstellet, das andere mal aber symptomatisch, weil es dem leibe zum schaden und nachtheil gereichet. Das erstere begiebet sich vielfältig bey vollblütigen leuten, wenn sie in hitzige fieber verfallen, dergleichen auch bey denen blattern der kinder, und muß es hier auch keinesweges gestöret noch unterbrochen werden, weil es heilsam und der natur zuträglich ist. Denn wenn man solches in hitzigen fiebern gehen lässet, so mindert es die vollblütigkeit, welche dieses fieber schlimmer machet; und störet oder hindert man solches bey den blattern, so werden derselben nur desto mehr, fliessen zusammen, und bekommen eine bös-artige eigenschaft. Was das nasen-bluten vor nutzen habe, und wie dessen stillung zur unzeit schaden anrichten könne, ist in des berühmten Hrn. Doct. Börners Medic. sui ipf. I. theils 7 cap. pag. 619, 620 und 621 zu sehen.

Nasen-gestanck: Es folget derselbe öfters von bösen feuchtigkeiten, so sich im haupte gesammlet, welchen daher durch haupt-reinigende mittel abgeholfen werden kan, wobey auch wohlriechende dinge zu gebrauchen, als: Gall. moschat. in wein zerlassen, oder ein wohlriechender schnupf-taback, um den gestanck zu verbergen, in die nase gezogen. Es ist aber auch vielmals ein bös-artiges nasen-geschwüre daran schuld, welches denn auf gebührende art geheilet werden muß.

Nasen-härlein: Heissen diejenigen härgen, welche zu den nasen-löchern herauswachsen; sie dienen, daß der nasen-schleim nicht wider unsern willen hervorfliesse, und verhindern, daß mit der luft nicht mancherley ungeziefer in die nase fliege. Bey denenjenigen, welche vielen schnupf-taback gebrauchen, wachsen sie länger, als bey andern leuten, daher jene genöthiget werden, sich selbige dann und wann mit einem subtilen scheergen abschneiden zu lassen. Das ausraufen will nicht gut thun: Indem leichtlich eine höchst-gefährliche nasen-entzündung davon entstehen kan, auf welche vielmals der kalte nasenbrand zu folgen pfleget.

Nasenhorn, rhinocer: Von diesem ungeheurem vierfüßigen thiere hat man eine zeither allerhand beschreibungen und bildnisse gesehen, die aber nicht alle überein kommen. Nachdem aber im verwichenen 1749sten jahre ein solches thier durch die meisten provintzen von Deutschland, sonderlich Sachsen und Brandenburg, geführet, vors geld gezeiget, und von viel tausend menschen gesehen worden, kan man sich anitzo mit mehrerer gewißheit davon eine vorstellung machen. Was seine gestalt betrift, so hat es ungefehr die grösse eines pohlnischen ochsens, ausser daß es länger vom leibe ist, welcher im übrigen einer wilden saue nicht unähnlich. Es hat, wie der elephant eine schwartz graue runtzelichte haut, und zu beyden seiten und auf dem rücken tiefe falten, durch welche nicht leicht ein pfeil, wegen ihrer dicke, gehen wird. Der kopf dieses thieres ist ungemein groß, und von hinten gleichsam mit einer glatten pfaffen-mütze überzogen, daher ihm auch die Portugiesen mit dem namen eines indianischen mönchs belegen. Der rhinocer hat im übrigen einen rüssel, wie ein wildes schwein, und einen so abscheulichen rachen, daß er ein vier pfundiges brod, ohne es vorher zu kauen, hinunterschlinget. Vorne am maule gehet auf der nasen ein horn herfür, welches sich nach den jahren dieses thieres richtet, und bald groß, bald klein, und an der farbe schwartz, grau, auch weiß ist; dieses horn ist bey völlig erwachsenen ohngefehr anderthalb bis zwey schuh hoch. An der stärcke und am gewichte wird er einem elephanten wenig nachgeben, ausser, daß die füsse viel kürtzer, als der elephanten, unten zweymal gespalten, und mit rinds-klauen versehen sind; welches aber

aber bey den elephanten anders beschaffen ist, als welche platt breite mit zeen versehene füsse haben. Das vorerwehnte nasen-horn, welches zur schau umher geführet ward, hatte mehr als 3000 pfund am gewichte. Es führet dieses thier auf dem rücken noch ein ander horn, gerade über die zwey vordern schenckel, ohngefehr einer hand lang; es bieget sich vorwärts, und ist schrauben-weise gewunden, spitzig, so dichte und schwartz, wie das vorige. Des rhinocers junge ist mit einer so harten und rauhen haut überzogen, daß man sie statt einer raspel, feile oder reib-eisens brauchen kan. Die von ihm überwundene thiere lecket er dergestalt, daß haut und fleisch abgehet, und nur die knochen liegen bleiben. Diejenigen, welche nie keinen rhinocer gesehen, haben aus denen abbildungen geschlossen, er sey mit, schoß-freyen schilden versehen, welches aber falsch; sondern die haut ist an einem ort nicht härter, als am andern, und die runtzeln und falten sehen nur wie schilde aus. Dieses thieres natur und eigenschaft betreffend, so ist es listig, frölich und geschwinde, grunzet fast wie ein schwein; wältzet sich auch gern, wie dieses, im koth; liebet seine jungen dermassen, daß es an seinen feinden, so es zuerst angegriffen, sich nicht zu rächen suchet, bis es selbige in sicherheit gebracht hat, da es doch sonsten so grimmig ist, daß es nichts, was ihm vorkömmt, verschonet. Insonderheit soll es mit dem elephanten eine von natur unauslöschliche feindschaft haben, daß sie beständig mit einander kämpfen. Von ihrer zeugung hat man keine zuverläßige nachricht, und geben einige gar vor, daß man keine weiblein unter ihnen finde, welches man aber an seinen ort gestellet seyn lässet. Zur artzney werden seine hörner, klauen und sein blut gebrauchet. Diese theile führen ein flüchtiges saltz und öhl bey sich: Sie dienen wider den gift, das hertz zu stärcken, den schweiß zu treiben, den durchfall zu stillen und zu allem. Ja es wird auch so gar der koth, als ein fürtrefliches mittel wider die fallende sucht gebrauchet. Die hörner werden entweder schlechterdings geraspelt oder gestossen, zu einem bis zwey scrupeln eingenommen, oder auf andere weise gebrauchet: Es kan auch ein köstliches wasser daraus gebrannt, und eine essentz davon bereitet werden. Die kräfte dieser hörner kommen mit dem so genannten einhorn oder hirschhorn überein, weil sie eben so viel flüchtiges saltz, als diese bey sich führen. In Mauritanien sollen die einwohner das fleisch des rhinoceros zur gesundheit essen, dazu aber sehr gute zähne erfordert werden. Die haut, in wein eingebeitzet, wird zu bösen und giftigen kranckheiten gebrauchet. Der eigentliche aufenthalt dieses gewaltigen thieres ist in den wüsteneyen von Africa und Asien, in Siam, Bengala und China. So grimmig und wild auch sonst dieses thier ist, so kan es doch in kurtzer zeit gantz zahm gemachet werden.

Nasen-schlitzen: Geschiehet an denen pferden, welche kleine, enge und nicht aufgezogene nasen-löcher haben, also daß sie nicht genugsame luft und athem holen können, da denn der natur durch das aufschlitzen der nasen-löcher in etwas geholfen werden muß. Gemeiniglich läßt man hierbey die ohren der nase entgelten, weil der gemeine gebrauch mit sich bringet, daß, wenn man einem pferde die nase aufschlitzet, demselben auch die ohren aufgeschnitten werden müssen. Es soll aber das letztere nicht gantz gleich, sondern nach der forme und proportion derer ohren geschehen.

Nassel-raupe: Ist ein ungeziefer, welches im grase und auf den stauden herum kriechet; sonderlich aber gerne auf der wolfs-milch ist, und sich vornemlich zur dürren zeit zeiget. Es ist so lang und dicke, als ein finger, oberhalb siehet die helfte pech-schwartz, mit doppelt weissen spiegeln, rund herum und darzwischen mit vielen gelben recht schön ordentlich gesetzten pünctlein garniret; unten zu gelb und grün, mit zwey füssen, hinten ein horn herauf, und über dem rücken hat es einen scharlach-rothen streif, bis über das horn hinaus. Dieses ist die sehr giftige raupe, davon das vieh bald stirbt.

Nasturcium, indianische kresse: Man hat derer zweyerley arten, grosse und kleine; das kleine wird in geschirren gezogen, das grosse aber schickt sich besser ins land. Es giebt gold-gelbe und schwefel-gelbe. Wenn der saame zeitig wird, fällt er aus, den muß man auflesen. Solchen steckt man im frühling in gute erde, und weil er frech in die höhe schießt, muß er an stäbe geheftet werden. Man kan auch gantze wände damit bekleiden; man muß aber ein gitter machen, oder lange stangen ziehen. Einige blumenfreunde setzen es vors fenster, und binden es mit bindfaden an. Das gefüllte nasturcium ist viel schöner und rarer, als das einfache, weil es aber keinen saamen trägt, kan es durch abgeschnittene zweige vermehret werden, die man im May in gute luckere erde stecket, und fleißig begiesset. Wenn es wurtzel geschlagen, hebt man es aus, und setzt es in erde, so mit bach-sande vermenget ist. Es kan aber nicht die geringste kälte vertragen. Dahero muß es im winter ins gewächs-haus kommen, und gantz sparsam begossen werden, indem die erde am rande

des gefässes nur aufgeluckert, und die befeuchtung nur in so geringer quantität eingelassen wird, daß die zur fäulung sehr inclinirende wurtzeln solche von ferne nur ein wenig fühlen, aber davon nicht berühret werden.

Nath (beutel ohne): Jst eine gewisse art eines beutels oder säckleins, an welchem aber gleichwol kein stich genehet worden. Dieselben sind aber gar leicht auf unterschiedene art zu machen. Als man nimmt entweder eine ochsen- kalbs- schweins- oder andere blase, oder man würcket sie gleich nach der form, die sie haben sollen, oder man nimmt ein stück leinewand, leder, tuch oder andern zeug, und schneidet erst ein stück in form einer runden scheibe oder tellers daraus; so dann reihet oder bindet man es mit einem starcken faden oder bande zusammen, und ist also ein solcher beutel fertig, ohne daß man einen stich daran nähen darf.

Natter, nater: Jst eine art der schlangen, und wird auch otter, atter, brandschlange, viper, vipernater, heck-otter, natter-schlange genennet. Von den andern schlangen werden sie nicht nur durch die beyden langen zähne in den kiefern unterschieden, sondern auch durch die zusammenfügung ihrer gräte oder ihres rück-grates und dessen gewerbe, welche verwehret, daß sie sich nicht wie andere schlangen, wenn man sie bey dem schwantze hält, erheben, und um den arm oder zange, damit sie angepacket werden, winden kan. Die natter beißt mit ihren zähnen, und sticht nicht mit der zunge, wie viele vorgeben, läßt zugleich einen flüchtigen sauren saft in die wunde, der in die adern gehet, das blut allmählig gerinnend machet, also dessen umlauf verhindert, und bey menschen sowol, als bey dem vieh den tod verursachet, wenn nicht zu rechter zeit hülfe erfolget. Wer von einer natter ist gebissen worden, der erblasset erstlich, wird hernach braun und blau, unruhig, traurig und schläfrig, der puls schläget nicht beständig fort, dieweil die lebens-geister in ihrem laufe aufgehalten werden: Uber dieses erfolget schauer, eckel, zucken und ziehen in den gliedern, und endlich der tod. Dergleichen biß, wenn nicht üble folgerungen daraus entstehen sollen, muß demnach wohl besorget, erstlich mit geistreichen wassern, als:

℞. Spiritus Rorismarin.
Theriacal.
Lavendul. aa. ℥ß.
Vini camphorat. ℥ij.
Sal armoniac. ℥j.
Croci ʒß.
M. f. Mixtura.

ausgewaschen, und, nachdem solches eingetrucknet, der ort, wo der biß geschehen, eines guldens groß geschröpfet, hierauf aber eine geraume gläserne ventose gesetzet werden. Einige chirurgi brennen auch den ort, wo der biß geschehen, wenn die verletzung tief eingedrungen, und der wund-artzt nicht gleich darzu gerufen worden. Andere legen mit gutem erfolg blasen-ziehende pflaster eines reichsthalers groß auf den schaden; oder setzen über und unter den verletzten ort die moxa, und lassen die pöppchen so lange stehen, bis die asche gantz ausgeglühet hat; welches nicht selten gute würckung gethan. Dieses brennen auf beyderley art machet eine cruste oder schurf, auf den man täglich dreymal mit carpie oder tüchlein Overkamps und Dolái Spiritum matricalem legen kan, dabey man die cruste vorher etliche mal mit einem aderlaß-eisen ritzen muß; zum Spiritu gehöret Oliban, Myrrh. Succin. Mastich. aa. q. l. auf dieses wird guter rectificirter branntewein, daß er 4 finger darüber gehe, gegossen, und in einem wohl vermachten glase aus dem sande destilliret. Von diesem wasser nehmet 2 untzen, salmiac-geist 2 quentgen, mischet es wohl unter einander, und verfahret damit, wie oben gelehret worden. Wenn sich der schurf abgelöset, so haltet die wunde noch eine zeitlang mit folgendem wund-balsam offen, hütet euch aber ja dabey für schmierereyen und fetten dingen.

℞. Succ. Radic. Hirundin. ℥iv. Aristol. rotund. Valerian. aa. ℥ij. fol. Consolid. Plantagin. Serpentar. Sanicul. Alchimill. aa. ℥iß. Consol. aur. Saxifrag. rubr. Consol. aur. Junip. Summitat. Hyperic. aa. ℥j. Olei Chamomill. Spicæ aa. ℥iß. Lumbric. ℥x. Hyper. ℥vj. Mischet alles wohl unter einander, und destilliret es in einer retorte; denn thut nachfolgende stücke dazu: (dabey zu erinnern, daß obige öhle mit mandel- und keinem baum-öhl bereitet seyn müssen) Myrrh. ℥iß. Mastich. Oliban. Vernicis aa. ℥iij. Therebinth. Picis naval. aa. ℔ß. M. f. Balsam.

Aeusserlich brauchet der landmann wider den natter-biß geiß- oder ziegen-mist, vermischet solchen mit ein wenig eßig, und leget ihn auf. Andere schmieren alten käse über den biß. Das rind-vieh, so oftmals auf der weide von nattern oder dergleichen schlangen gebissen wird, blöcket heftig, stecket die zunge gantz erhitzt heraus, und bekommt an einem orte des leibes ein geschwür, aus welchem, wenn man es recht betrachtet, eine garstige stinckende feuchtigkeit herausfliesset. So bald dieses wahrgenommen wird, lässet man dem vieh alle vier füsse binden,

den, und die wunde mit einem spitzigen messer oder laß-eisen grösser und weiter machen, hernach das blut starck ausdrucken, und über die wunde grosse zerstossene kletten, mit saltz vermischet, legen; in den hals aber muß ihm hertzklee-saft, mit weine vermischet, gegossen werden. Oder frisch gedärme von einem huhn, ziege, lamme, warm über die wunde gebunden, ziehet den gift aus; dabey ein loth calmus mit einem halben nössel wein und einer hand voll saltz vermischt, dem beschädigten thiere eingegossen werden kan, darauf sich der schmertz legen wird. Man kan auch die wunde, nach ausgedrücktem blute gleich brennen. Wenn mit altem theriac die wunden von natter-bissen geschmieret und solcher auch dem viehe eingegeben wird, erfolget hülfe.

Natter-essentz: Wird von denen lebern und hertzen der nattern, wenn solche getrucknet, gestossen, mit rectificirten brantewein drey oder vier tage und nächte digeriret, kunst-mäßig extrahiret, und zu jedem pfund derselben eine untze flüchtiges und eine halbe untze fixes natter-saltz gethan. Nach monatsfrist vereiniget sich dieses wohl mit einander, und wird das höchste medicament, welches man aus denen nattern haben kan, fertig.

Natter-fett: Wird mit schlechtem auf das natter-fett gegossenem wasser gelinde ausgepresset, und aus Italien und Böhmen gleich der natter-essentz zu uns gebracht: Es muß helle und klar seyn, und ist das Böhmische dem Italienischen vorzuziehen, zumal wenn es frisch, nicht alt, noch scharf ist. Solches wird von denen meisten ärtzten zu allen und jeden augen-gebrechen, ja so gar wider den schwartzen staar und zu den augen-wunden angerathen. Vornemlich aber dienet es zur blödigkeit des gesichtes, wenn man etliche tropfen salmiac-geist darunter mischet, und die augen-lieder des abends bey schlafen-gehen äusserlich damit bestreichet. Z. E.

℞ Axung. viperin. ℥ij.
Spirit. sal ammoniac. gtt. IV.
Misc.

Sonst soll es auch zu dem podagra und zipperlein dienen, wenn man die schmertzhaften glieder fleißig damit bestreichet.

Natter-milch: Wird von etlichen die wild-wachsende scorzonere oder schlangen-mord genennet, weil die wurtzel voller milch-saftes, dieser aber den nattern und schlangen gäntzlich zuwider ist. Siehe Schlangen-mord.

Natter-windel, wende-hals: Die benennung dieses vogels giebt zugleich seine haupt-eigenschaft zu erkennen, welche darinen bestehet, daß er seinen langen hals rund herum drehen kan. Es ist eine art der spechte, und bey nahe so groß als der blauspecht. Er hat einen langen schnabel, in welchem er eine mit wieder-haacken versehene zunge hat, vermittelst welcher er das gewürme zwischen den baumrinden zu seiner nahrung hervor langen kan. Ist dabey von schönen farben; unter dem bauch ist er weiß, braun eingesprengt; am halse gelb mit schwartz vermischet; an fittigen braun mit gelb vermenget; auf dem rücken und schwantz ist er aschgrau; hat kurtze füsse, gleich den andern specht-arten; auf dem kopf eine haube von federn. Er brütet in hohlen bäumen, und heckt gemeiniglich drey bis vier junge aus. Doch darinne gehet er von den spechten ab, daß er zur herbst-zeit weg ziehet und im früh-jahr wieder kömmt. Seine stimme ist sehr starck, welche man weit hören kan, gleich den rittel-geyern.

Natter-wurtz: Dieser pflantze giebet es drey bis viererley arten; da man sie aber selten in den gärten hat, so soll allhier nur von der gemeinen sorte, welche in der artzeney ihren nutzen hat, erwehnet werden. Sie wächset an feuchten und schattigten orten in wäldern und wiesen. Die wurtzel ist viereckigt, inwendig roth und von aussen schwartz, auch wie eine natter zusammen geschräncket. Die blätter sind spitzig, wie kleine zungen; etwas gebogen, und auf einer seite schwartz, auf dem rücken aber blaugrün, und stehen nahe bey der wurtzel. Der stengel ist zart, rund und fast ellen hoch, worauf im May oder Junio ähren-gleiche leib-farbene blumen, und hiernächst der saame folgen. Sie wird fortgepflantzet, wenn man die wurtzel in feuchte, schattigte rabatten setzet, welches im frühling oder herbst geschehen kan. Sie vermehret sich durch ihre kriechende wurtzel ungemein, und muß selbige schon im April gegraben werden, wenn sie zur artzeney dienen soll: Sie wird gemeiniglich nebst dem nabel-kraut gepülvert zu den opiaten und gift widerstehenden medicamenten und unter andern beym orvietan gebraucht. Dieses gewächse ist wider alle blut-flüsse, erbrechen, und ausser-ordentliche treibung des urins sehr dienlich. Die wurtzel wird in den tisanen, und zusammen ziehenden decoctis gebrauchet: Die dosis davon ist von einem bis auf zwey loth zu anderthalb oder zwey nössel wasser, oder ein drachma der wurtzel vor sich selbst, oder das pulver davon mit rosen-conserve vermengt. Man kan dem unzeitigen gebären der kind-betterinnen zuvor kommen, wenn man alle morgen, einige tage nach

nach einander der frauen ein halb quentgen des pulvers dieser wurtzel, nebst so viel agtstein in ein frisches ey, eingiebet; und wird versichert, daß es ein trefliches mittel wider den weissen fluß der weiber und die pest sey, wenn man ein quentgen von der gepülverten wurtzel einnimmt, oder von seinem decocto nach proportion; es muß aber der patiente damit schwitzen. Kürtzlich, der tranck von diesem gewächse ist diensam vor alle und jede kranckheiten und beschwerungen, wo etwas giftiges vorhanden, als scorbut, masern, blattern, rothlauf ꝛc. Denen, die vom scorbut geplaget sind, ist sehr gut, wenn sie das zahn-fleisch oft damit waschen, und sich gurgeln. Das pulver äusserlich in die wunden gestreuet, stillet das blut, fördert die heilung, und nimmt alles unreine weg. Es wird auch unter die blutreinigenden wund-träncke gethan, wenn man zugleich zum anhalten den zweck richten will.

Natter-zünglein: Ein kräutlein, das in feuchten wiesen und gärten wächst, nur ein blat bringet, welches unten breit und oben spitzig ist, einen handhohen stengel treibet, aus dessen mitte ein gelbes gewächs, wie eine pfrieme oder schlangen-zunge, scharten-weise herfür kömmt. Es ist ein herrliches wund-kraut, inner- und äusserlich zu gebrauchen, ziehet allen gift aus den pest-geschwüren, oft frisch aufgebunden; widerstehet auch den ansteckenden kranckheiten.

Natürliche kinder: Werden in denen rechten überhaupt alle diejenigen genennet, deren eltern nicht ordentlicher weise mit einander verheyrathet sind, oder in einer rechtmäßigen ehe leben.

Natur, natürlich: Hiervon hat sich der berühmte Herr Christian freyherr von Wolff ꝛc. ꝛc. in seinen vernünftigen gedancken von GOtt, der welt und der seele des menschen §. 624, seqq. also heraus gelassen: Alle kraft bestehet in einer steten bemühung, etwas zu thun, oder den zustand eines dinges zu ändern: Derowegen muß auch die bewegende kraft in einer steten bemühung bestehen, die materie zu bewegen. Wenn demnach der widerstand nicht grösser ist, so erfolget die bewegung würcklich. Derowegen erhellet, daß diejenigen nicht irren, welche alle materie in der welt in steter bewegung zu seyn setzen: Und auf solche weise gehöret zu einem cörper 1) eine materie, 2) ein wesen, und 3) eine bewegende kraft, daß man demnach einen cörper erklären kan: Er sey ein aus materie zusammen gesetztes ding, das eine bewegende kraft in sich hat; solchemnach aber ist materie und cörper von einander also unterschieden: Nemlich ein cörper hat etwas mehrers in sich als die materie, das ist, sein wesen und seine kraft. Wie er nun vermöge seiner materie leiden kan, so kan er vermöge seiner kraft etwas thun, und in so weit er ein thätiges ding ist, eignet man ihm eine natur zu: Daß demnach durch die natur nichts anders verstanden wird als die würckende kraft, in so weit sie durch das wesen eines dinges in ihrer art determiniret wird. Weil nun also auch die gantze welt eine kraft hat, wovon alle in ihr sich ereignende veränderungen entspringen, denn die kräfte der cörper, daraus die welt bestehet, zusammen genommen, machen die gantze kraft der welt aus; so eignet man derowegen auch der gantzen welt eine natur zu, und verstehet man demnach die bewegende kraft der welt, in so weit sie durch die art der zusammensetzung der welt in ihrer art determiniret wird, wenn man die natur schlechterdings nennet. Zuweilen nennet man es auch die gantze natur, oder auch die gantze natur der dinge. Was demnach in dem wesen und der kraft der cörper, das ist, in ihrer natur gegründet ist, oder auch seinen grund in dem wesen und der kraft der welt, das ist, in der gantzen natur hat, das heisset natürlich. Z. E. daß die sonne auf- und untergehet, ist in dem wesen und der kraft der welt gegründet, und demnach natürlich; daß das wasser in der warmen luft ausdunstet, ist in dem wesen und der kraft des wassers und der warmen luft gegründet, und demnach natürlich, daß der magen die speise verdauet, ist in seinem wesen und seiner kraft gegründet, und demnach natürlich. Was nun natürlich ist, lässet sich verständlich erklären und deutlich begreifen, daher ist die natur-wissenschaft möglich, welche nichts anders ist, als eine wissenschaft dessen, was durch das wesen und die kräfte der cörperlichen dinge besonders handelt. GOtt führet durch das wesen der dinge in der welt und ihre natur seine absichten aus; indem er diese und nicht andere dinge hervor gebracht, damit diese und nicht andere begebenheiten erfolgen. Derowegen, da hierinnen der grund enthalten ist, warum GOtt seine absichten erreichet; so sind das wesen und die natur der dinge das mittel, welches GOtt brauchet, seine absichten in der welt zu erreichen. Demnach nun dasjenige, was ein ding thätig oder vermögend, etwas zu würcken, machet, seine natur genennet wird: Die seele aber vermöge ihrer kraft, dadurch sie sich die welt vorstellet, ein würckendes wesen ist; so ist diese kraft zugleich die natur der seele, sowol des menschen als des viehes, weil die thiere gleichfalls eine dergleichen kraft haben, mithin

hin auch ihr wesen und ihre natur darinnen bestehen. Unterdessen weil die vorstellende kraft bey den menschen in einem höhern grade der klarheit ist, als bey den thieren: Kräfte aber von einer art nur in graden unterschieden seyn können; so ist das wesen und die natur der menschlichen seele von dem wesen und der natur der seele der thiere also unterschieden, daß die seele des menschen verstand, vernunft, willen und freyheit für die seelen der thiere im voraus hat. GOtt erkennet vermöge seiner allwissenheit alle absichten, die möglich sind, und alle mittel, wodurch man sie erreichen kan. Weil er nun nichts anders, als das beste, will; so muß er auch die besten absichten haben, und die besten mittel darzu erwählen. Derowegen weil er auch seine absichten so einrichtet, daß immer eine ein mittel der andern wird, insgesamt aber alle endlich als ein mittel seiner haupt-absicht anzusehen sind; so hat er die allervollkommenste weisheit. Demnach kan GOtt und die natur nichts vor die lange weile thun, und muß jederzeit den kürtzten weg erwehlen. Es thut auch die natur, wie man zu sagen pflegt, keinen sprung, sondern sie würcket nach und nach, und dieses ist ein gewisses merckmal einer natürlichen würckung. Was in dieser welt möglich ist, das muß auch kommen, wenn es nicht schon da gewesen, oder noch da ist, und kan als eine natürliche nothwendigkeit unmöglich aussen bleiben. Wenn zwey dinge beständig mit einander zugleich sind, oder eines beständig auf das andere erfolget; so ist allezeit eines ein zeichen des andern. Und dergleichen zeichen werden natürliche zeichen genennet, z. E. der rauch ist ein natürliches zeichen des feuers. Weil das gute uns und unsern zustand vollkommen machet, das anschauen der vollkommenheit aber lust erreget; so muß die anschauende erkänntniß des guten lust erregen, wenn wir es nemlich als gut einsehen, deswegen nennen wir natürlich gut, was lust bringet. Und hierdurch lassen sich die wahren güter von den schein-gütern unterscheiden. Nemlich ein wahres gut ist, so eine beständige lust gewähret, die niemals in unlust verkehret wird: Hingegen ein schein-gut ist, so nur eine veränderliche lust bringet, die öfters in eine grössere unlust verkehret wird. Z. E. Die gesundheit des leibes ist ein wahres gut; denn sie machet uns niemals unlust. Die geschicklichkeit des leibes ist ein wahres gut; denn wir haben allezeit lust daran, wenn wir sie wahrnehmen. Eine speise, die uns wohl schmecket, aber übel bekommt, ist ein schein-gut; denn die kranckheit, so daraus erfolget, erreget schmertz und demnach unlust, und alsdenn müssen wir die einmal genossene lust mit vielen schmertzen bezahlen. Was uns und unsern zustand unvollkommen machet, das ist böse. Z. E. Die unwissenheit machet unsern verstand unvollkommen, und also ist sie böse. Die kranckheit machet unsern leib unvollkommen, und also ist sie gleichfalls böse. Die armuth machet unsern äusserlichen zustand unvollkommen, und also ist sie etwas böse. Weil denn das böse uns und unsern zustand unvollkommen machet, das anschauen der unvollkommenheit aber unlust erreget; so muß die anschauende erkänntniß des bösen unlust erregen. Deswegen nennen wir natürlich böse, was unlust bringet. Und hierdurch lässet sich das wahre böse von dem vermeinten übel unterscheiden. Nemlich das wahre böse bringet eine unveränderliche unlust: Hingegen ein vermeintes übel eine unlust, die sich endlich in eine lust verkehret. Z. E. Ungesunde speise ist ein wahres übel, denn aus ihr kommet kranckheit, die nichts als unlust gewähren kan: Hingegen der fleiß eines anfängers hat nur den schein eines übels, denn ob er gleich anfangs viele unlust machet, so wird doch diese in eitel lust verkehret, wenn er endlich durch ihn seinen zweck erreichet. Aus vorher gedachtem erhellet, daß die natur des menschen nichts anders ist, als die vernünftige und unsterbliche seele des menschen, in soferne sie nemlich solche bewegungen in dem cörper machet, welche auf die erhaltung der gesundheit und des lebens zielen. Wiederum ist auch die natur eigentlich dasjenige, welches kranckheiten in dem menschlichen cörper, aber meistentheils zu des cörpers besten, erwecket, und dieselbigen auch, nach einer ihr eingepflantzten ordnung, curiret: sie muß in der cur einer kranckheit des medici leiterin und führerin, und der medicus hergegen ihr diener und observator seyn; wenigstens darf er sich nicht unterstehen, ihr meister oder gegner zu seyn, sonsten wird er das glück nicht haben eine kranckheit zuheben. Der mensch bestehet nach der allgemeinen eintheilung aus seele und leib; die seele oder natur ist ein von GOtt geschaffenes unsichtbares wesen, welches aber in der schöpfung, durch göttliches wort, befehl und segen die kräfte empfangen, sich durch die conception oder empfängniß fortzupflantzen, in erbauung des cörpers eine wohnung zu formiren und diese wohnung vor faulung zu bewahren, und solches alles durch continuirliche bewegung derer harten und flüßigen theile. Durch bewegung werden alle theile des leibes genähret und zum wachsthum gebracht: Durch bewegung wird auch das überflüßige, als excrementa, im

stuhlgang, urin, schwitzen und dergleichen wieder ausgeschaft, und so lange dieses alles in gehöriger ordnung bleibet, so lange ist der mensch gesund, wofern aber durch die excrementa nicht alles böse ausgeschaffet wird, sondern eines und das andere widrige zurück bleibet, und denen feuchtigkeiten oder auch denen eingeweiden oder harten theilgen eine corruption und verderbniß drohet; so bald verdoppelt die natur ihre bewegungen, und eben diese verdoppelte bewegungen fallen dem menschen empfindlich und werden kranckheiten genennet. Diesemnach macht die natur eine kranckheit, indem sie die bewegungen, welche das böse absondern und auswerfen, anfängt, und eben durch diese bewegungen curiret sie auch die kranckheiten, wenn sie den leib von der schädlichkeit befreyet. Die kraft zu bewegen ist der natur in der schöpfung eingepflantzet, und durch die fortpflantzung angeerbet, und bleibt ihr, bis an das ende der welt, eigen: Diese kraft aber wird auf dreyerley art betrachtet: 1) ist vis rationis et judicii, die kraft, welche die natur anwendet zur vernunft, zu denen gedancken, gedächtniß und überlegung; diese beweget die theile des gehirns. 2) Vis animalis, die kraft, welche die natur braucht die glieder des leibes nach ihrem willen, zum gehen, arbeiten und andern äusserlichen verrichtungen zu bewegen. 3) Vis vitalis, die kraft, dadurch die natur in gesundem stande, ohne empfindung, aus angebohrner gewohnheit, alles fleisch, adern, eingeweide, ja alle theilgen des leibes beweget, und dadurch das leben, die erhaltung, nahrung und gesundheit würcket. Oefters geschiehet es, daß die natur einen theil der kräfte schwächet, und den andern damit stärcket: Z. E. Wenn einer durch vieles nachdencken, studiren, memoriren, sorge und dergleichen, die gedancken starck braucht, so wird er nicht allein matt und kraftlos zur arbeit, sondern leidet auch wol an seiner gesundheit schaden. Braucht aber die natur viele kräfte zu ausarbeitung einer kranckheit, so liegen hergegen die kräfte des willens, und auch wol der vernunft, als geschwächt, über einen haufen, und leiden darbey grossen abbruch, bis die kranckheit überwunden ist. Es ist diesemnach die natur der beste medicus, denn sie weiß vor sich bereits, wie sie das, was träge ist, ermuntern, das allzu schnell sich bewegende aber beruhigen soll, und verrichtet viel anderes mehr, was sonsten der artzeney-wissenschaft zukäme. Derowegen soll ein jeder, welcher ein langes und darbey gesundes leben zu haben wünschet, seine vornehmste sorgfalt seyn lassen, daß er seiner natur wohl wahrnehme, das ist, den umlauf des geblüts in rechter und egaler bewegung allezeit erhalte. Zu solchem ende meide er alle heftige gemüths-bewegungen, sehr strenge kälte, lange daurende feuchtigkeiten, und alle schnelle veränderungen, sonderlich welche aus grosser kälte in eine unmäßige wärme geschehen, oder aus dieser in jene, weil die natur, was exceßiv ist, und jähling sich ereignet, nicht vertragen kan, sondern nur dasjenige liebet, und sich angenehm seyn lässet, was temperat oder mässig und nach und nach erfolget. Die unausdenckliche weisheit GOttes beweget alles in der grossen welt in schönster ordnung nach den ewigen bewegungs-gesetzen; und also ist es auch in der kleinen welt, dem menschlichen cörper, beschaffen. Die gesundheit sowol des leibes, als auch gemüthes hat ihre gewisse mechanische ursachen, wie denn auch die kranckheiten und derselben glücklicher oder unglücklicher ablauf nicht von ungefehr entstehen, wie sattsam erzehlet worden. Wenn nun ein medicus zu deren curirung erfordert wird, muß er in seinen curen die heilsamen bewegungen der natur in acht nehmen, vermöge welchen sie die kranckheiten ohne die geringste beyhülfe eines medici blos durch stärckere und freyere circulation des geblüts und dadurch erregte evacuationes oder ausdünstungen glücklich curiret, wie die tägliche erfahrung lehret, indem viele leute vom gemeinen pöbel und bauern, auch wol gantze völckerschaften weder medicos noch medicin gebrauchen, und doch aus den gefährlichsten kranckheiten blos durch hülfe der natur besser und eher davon kommen, als könige, fürsten, reiche und vornehme personen, die 10 und mehr medicos um sich her stehen haben, und stattlicher kostbarer medicamente im überfluß sich bedienen; mithin ist nicht zu zweifeln, daß da durch diesen heilsamen effect der natur solche leute von selbsten gesund werden, dieses seine nothwendigen ursachen habe, und ohne gewisse ordnung, zeit und dahin gerichtete bewegungen nicht geschehe. Es ist aber zu bemercken, daß zweyerley arten der bewegungen in denen kranckheiten unsers leibes sich hervor thun, deren einige ihrer natur und eigenschaft nach auf den ruin unsers lebens und der gesundheit gehen, andere aber zum leben und gesundheit desselben abzielen. Belangend die erstere art, so werden darunter diejenigen bewegungen verstanden, so von den äussersten theilen nach den innwendigen gehen, die excretoria oder aussonderungs-örter der untauglichen säfte zusammen ziehen, und allen unrath, der da solte ausgeleeret werden, im leibe zurück behalten: Als

de

da sind: Krampf, ziehen der nerveusen und membraneusen theile, und zusammenziehung. Die andere art derer bewegungen, die zum leben und gesundheit unsers cörpers abzielen, so die kranckheiten curiren, und das, was schädlich ist, aus dem leibe abführen, sind vornemlich diejenigen, so auf die krampfhaften folgen, und von ihnen heraus nach denen äusserlichen theilen und der ober-fläche des leibes die schädliche feuchtigkeit treiben, welche sich bey ausserordentlicher fieberischer hitze finden, sonderlich wenn dieselbe in denen äusserlichen theilen, schweiß verursachet. Es sind diese nichts anders, als eine geschwindere und freyere circulation des geblütes, welche die stockung der säfte wegnimmt, die verstopfung eröfnet, dem krampfe widerstehet, und ordentlicher weise die kranckheit curiret. Der unaussprechlichen weisheit GOttes haben wir demnach danck abzustatten, daß er die maschine unsers leibes also gemachet hat, daß nach schädlichen krampf-machenden bewegungen, nicht zwar aus einer besondern klugheit eines in den cörper regierenden dinges, sondern aus der unendlichen allweisen anordnung des höchsten baumeisters und nothwendigen mechanischen ursachen, wiederum heilsame und zur wiedergenesung abzielende folgen müssen, deren gegenwart einen stärckeren und geschwindern puls mit hitze, röthe und aufschwellen des angesichts anzeiget, welche krampfhafte bewegungen, wenn sie wohl von statten gehen, wenn sie capable sind, den krampf und ursache der kranckheiten zu überwinden, sind dem cörper gesund. Wenn aber die natur der kranckheit den sieg läßt, und die krampfichten bewegungen den herrn spielen, ist nichts als verderben und tod zu gewarten. Aus diesem angeführten kan man nun deutlich verstehen, was die alten gemeinet haben, wenn sie gesaget: Die kranckheit sey ein streit der natur mit der kranckheit. Die vorsichtigkeit der natur ist besonders mit daraus abzunehmen: Wenn gesunde krancke besuchen, und allhier einen eckel empfinden, so wird ihnen der mund mehr mit speichel laufen, als vorher geschehen, welches vor eine marque einer vorsichtigen natur zu halten, die das böse (nemlich den anfall von des patienten kranckheit, nachdem das anstecken sich mehrentheils mit dem speichel vermischet) nicht einschleichen lassen will. Erfolget nun hierauf über vermuthen hitze und schweiß; so ist dieses eine anzeige, daß die natur das böse ausjagen will. Alles dieses bishero gedachte beweiset sattsam: Daß die natur, als eine wachsame erhalterin des leibes, die kranckheiten des leibes also curiret, daß sie erstlich die schädliche materie gleichsam kochet, und zum auswurf tüchtig machet, und denn auch zu gewisser zeit abführet, wenn sie durch den menschen selbst, oder unverständige medicos nicht gehindert, und, das ihrige gehörig zu beobachten, untüchtig gemachet wird.

Naturalien-cabinet, naturalien-kammer, naturalien-sammlung: Allhier werden die sammlungen derer natürlichen cörper, so viel man deren aus dem dreyfachen reiche unserer bewohnten erd-kugel zusammen bringen kan, oder doch die raresten, entweder gantz, oder in theilen angetroffen; und hat man dergleichen zimmer, schräncke und kasten, die ein naturalien-cabinet vorstellen, nicht als schöne raritäten und schönes spiel-werck anzusehen, sondern als brauchbare behältnisse vieler geschöpfe, aus deren betrachtung man des schöpfers daseyn, weisheit und gütigkeit erkennen, und mit andächtiger bewunderung verehren kan. Sie sind um deswillen hoch zu schätzen, weil man in kurtzer zeit, ohne grosse gefahr und unkosten, darinnen mehr sehen kan, als andere kaum in vielen jahren, mit aufwand vieler kosten, erkaufen, oder mit vieler beschwerung auf reisen zu wasser und lande, unter vieler gefahr sich anschaffen können. Diejenigen unternehmen also eine edle sache, welche entweder dergleichen naturalien-cabinette, wo es ihre umstände erlauben, sammlen, oder die gesammleten beschreiben. Was nun die sammlung anbelanget, so sind hierzu sowol gemächer, als besondere schräncke nöthig, da hinein alles in gewisse ordnung gebracht und beobachtet werden kan. Hierzu schicken sich die hellen zimmer am besten, und schöne fornirte, gemahlte, durchbrochene, mit grossen durchsichtigen glas-scheiben ausgesetzte, auch mit saubern schlössern versehene schräncke müssen allerdings darzu angeschaffet werden, wenn vorher gedachtes zu seiner erfüllung kommen soll. Das verschliessen der schräncke hält flacianische hände von bewahrten sachen ab, und die durchsichtigen gläser verursachen nicht nur bey denen liebhabern von naturalien eine begierde, etwas mehreres zu sehen, sondern verhindern auch, daß nicht so leicht staub auf solche fallen kan. Die sachen werden gemeiniglich nach denen drey natur-reichen also in ordnung gebracht, damit erstlich, was zum mineral-reiche, sodenn zum kräuter-reiche, und endlich zum thier-reiche gehöret, beysammen befindlich, und jedes stück, seinem natürlichen wesen nach, betrachtet werden kan. Zum mineral-reiche aber gehören hauptsächlich die erden, die saltze, die schwefel, die steine und endlich die metalle; das pflantzen-reich begreifet in sich die schwämme aus dem wasser und aus der

der erden, ingleichen die moosse daher, die pflantzen aus dem wasser, sowol harte, als zähe, und aus der erden, und zwar erst deren wurtzeln, ferner deren holtz, schaalen, säfte, blätter, früchte und saamen. Im thier-reiche werden angetroffen die pflantzen ähnlichen thiere, die insecten, die weichen thiere, die rindigten, die hart-schaaligten, die kriechenden, die fische, die vögel, die unvernünftigen thiere, und die vernünftigen menschen. In jeder ordnung liegen die geschlechter nach einander, und unter jedem geschlecht die besondern gattungen, theils in eintzeln stückgen, theils im gantzen, wie es nemlich zu erlangen, und denen cabinetten beygebracht werden kan. Alles nun, was hierinnen befindlich, muß wenigstens numeriret, mit der numer nach alphabetischer ordnung unter seinem namen in ein buch eingetragen, und was jedes vor mehrere namen in andern sprachen habe, auch was vor schrift-steller davon geschrieben, wo solche in kupfer-stücken abgedruckt, anzutreffen, angemercket seyn; worzu auch noch die davon handelnden schriften oder bücher erforderlich. Die cörper der menschen werden allhier auf dreyerley art verwahret und aufgehaben; indem von einigen nur die knochen in eben solcher ordnung, vermittelst des drates, zusammen gesetzet sind, wie sie zuvor in dem lebendigen leibe gestanden: Einige aber stehen in grossen wohlverschlossenen gläsern, und werden in solchen durch starcken spiritum gantz aufbehalten, und andere, die balsamiret sind, werden, gleich als ob sie lebten, vor augen gestellet. Von unvernünftigen thieren trift man in naturalien-cabinetten ausgeweidete, gedörrete, mit stroh, heu und andern truckenen zeug ausgestopfte an, die wie lebendig aussehen, dergleichen es vielerley arten giebt, als fische, vögel, insecte, vierfüßige thiere; oder man hat nur gewisse stücke von allerley thieren, als hörner, klauen, zähne, schnäbel, häute, federn. Wer nicht gelegenheit hat, dergleichen cabinette zu besehen, und jedoch ein mehreres hiervon wissen will, demselben wird hierbey recommendiret: Museum regalis societatis angelicanæ, seu catalogus & descriptio variarum rerum naturalium & artificialium, quæ pertinent ad societatem regiam, auct. Nehemia Grew. Londen 1687. fol. ingleichen Museum regium, Coppenhagen 1696. fol. und Adam Olearii Gottorfische kunst-kammer, Schlesw. 1674.

Natur-güter: Sind diejenigen vollkommenheiten, die sich in dem laufe der natur äussern, als z. E. gesunde luft, angenehme witterung, ruhige zeiten, fruchtbare jahre, wohlfeile zeiten, allgemeine sicherheit im lande, gesundheit, gnädige regenten und dergleichen. An diesen nimmt jedermann, sowol fromme, als gottlose, theil. Sie fallen ihnen von selbst, ohne ihre bemühung, zu.

Nebel: Entstehen von denen dämpfen der erden, ereignen sich, wenn die obere luft sehr kühle wird, und also zusammen gehet, daß entweder gar keine, oder doch weniger als sonst, ausdünstungen in sie kommen können; dahero werden selbige unten gehalten, so lange, bis entweder die sonne die obere luft erwärmet und verdünnet hat, oder bis sie gar wieder nach der erden sich begeben, oder von winden aus einander getrieben worden; gestalt bey dem winde der nebel nicht bestehen kan. Steigen nun die nebel hinaufwärts, so machen sie die regen-wolcken, fallen sie aber herunter, so erfolget darauf gut wetter. Man wird auch manchmal gewahr, daß nebel von oben herab entstehen, und solches geschiehet, wenn dünne wolcken nach der erden sich begeben. Daß aber die luft bey entstehenden nebeln undurchsichtig wird, rühret nicht sowol von der menge der dünste her, als vielmehr von ihrer lage. Denn man siehet, daß die luft, wenn besagte dämpfe von der sonnen-wärme zertheilet worden und in die höhe gegangen, keine aber daraus entkommen sind, helle und durchsichtig werde. Der nebel ist zuweilen dick, zuweilen dünn, bisweilen stinckend, bisweilen auch von andern eigenschaften. Im frühling und herbste pflegen gemeiniglich ungesunde, stinckende nebel zu fallen, die dem vieh auf der weide höchstschädlich sind, und zu denen öfters grassirenden vieh-seuchen nicht wenig beytragen: Besonders müssen die starcken anhaltenden October-nebel, wenn sie zumal sehr naß sind, und auf wiesen und feldern dicke liegen, dem viehe nicht wenig empfindlich fallen, indem sie solche mit dem kalten nassen gras zugleich in sich fressen, den magen erkälten, und dadurch keine gute würckung erfolgen kan. Was die witterung anbetrift, welche aus denen zu gewissen zeiten entstehenden nebeln auf die folgenden monate vom landmanne und hauswirthen im voraus prognosticiret wird, davon ist das meiste unter dem artickel: Meteorologische muthmassungen, zu befinden, wohin, beliebter kürtze halber, der leser gewiesen wird.

Neben-güter, paraphernal-güter, paraphernalien &c. Werden insgemein diejenigen güter genennet, welche ein eheweib neben und über das heyraths-gut zu ihrem manne bringt, und sich diesfalls das eigenthum vorbehält, die verwahrung und verwaltung aber dem manne überlässet, daher auch zwischen diesem und den spiel-geldern oder spar-haben der unter-

unterscheid ist, daß über die letztern eine frau ihre freye disposition behält. An solchen neben-gütern nun stehet nach gemeinen rechten dem manne ordentlicher weise kein eigenthum und recht zu, in sachen ziehet er jedoch den nießbrauch davon, und kan auch ohne vollmacht, sine cautione rati, dieserwegen in judiciis vor das weib erscheinen. Das weib hingegen hat in beyden rechten deshalber stillschweigende verpfändung, und wenn sie sich vor den mann verbürget, so wird der paraphernalien halber die eidliche verzicht nicht erfordert; sondern dieses ist nur sodenn nöthig, wenn die verbürgung in ansehung des eigentlichen heyraths-gutes und gegen-vermächtnisses oder leib-gedinges geschiehet. Der vornehmste endzweck, warum ein weib etliche güter von dem heyraths-gute ausnimmt, und vor sich behält, bestehet darinnen, daß das weib ihren zustand verbessern, und nicht, wenn sie alle ihre güter zum heyraths-gute, mithin dem manne freye macht, nach seinem gefallen damit zu verfahren, giebt, solche der gefahr der veräusserung aussetze; oder aber, wenn sie vielleicht etwas zu ihrem und des haus-wesens nutzen anschaffen will, daß sie nicht nöthig habe, dem manne mit bitten die ohren zu beschweren, und solches gleichsam von ihm zu erbetteln. Es werden aber solche von der frau, oder von derjenigen person, der im namen ihrer dem manne das heyraths-gut giebt, entweder ausdrücklich oder stillschweigend ausgemacht und ausgenommen, da sodenn der mann ohne des weibes einwilligung keine gemeinschaft an solchen paraphernalien hat, der frauen auch frey stehet, sie in ihres mannes haus zu bringen, oder nicht, dem manne zu übergeben, oder nur dessen verwahrung anzuvertrauen, oder das eigenthum, die verwahrung und den besitz vor sich zu behalten. Alle und jede güter des weibes, bewegliche und unbewegliche, auch aussenstehende schulden, können paraphernal- oder neben-güter seyn, ausgenommen nur die heyraths-güter; also auch allodial- und lehn-güter, deren die weiber nach maßgebung des lehn-rechtes bisweilen auch fähig sind; ja alle güter, so das weib entweder durch eine allgemeine erbschaft, oder nur durch einen besondern titul erwirbt, und an sich bringet. Die forme derselben entstehet und bestehet, wenn die heyraths-güter bestellet und ausgemacht werden, da gemeiniglich die aussetzung gewisser paraphernal- oder neben-güter geschiehet, und wenn jene nicht bestimmet sind, so sind auch diese nicht ausgesetzet, indem solche eigentlich nur güter heissen, die ausser dem heyraths-gute sind, dergleichen aber nicht seyn können, wenn kein heyraths-gut da ist. Der mann muß von des weibes unbeweglichen neben-gütern die auflagen und abgaben bezahlen, weil er den usumfructum davon ziehet, auch rechnung von seiner verwaltung ablegen, wenn solche gefordert wird, und endlich nach zertrennter oder sonst geendigter ehe diese güter der frau oder ihren erben wieder ausantworten, wo nicht in verhandenen ehepactis ein anderes versehen. Sonst aber haben die neben-güter, so dem manne nicht übergeben werden, die würckung der stillschweigenden verpfändung in des mannes güter nicht, auch ist nicht zur erlangung dieser stillschweigenden verpfändung genung, daß das weib solche güter in des mannes haus gebracht; sondern es wird darzu eine ordentliche übergebung erfordert, und muß dieses auf verlangen von der frau oder ihren erben erwiesen werden. Hat nun die frau gehöriger massen in des mannes vermögen ein stillschweigendes unterpfand erlanget; so muß es jedoch vorher, ehe andere ihres mannes gläubiger sich dergleichen berechtiget, geschehen seyn, widrigenfalls sie bey entstehenden concurs zu des mannes vermögen unter die hypothecarios nach ordnung der priorität angesetzet wird, hierwider hilft auch des mannes blosses bekänntniß wegen empfangener heyraths- und paraphernal-güter, zu des dritten, und also gleichfalls seiner übrigen gläubiger nachtheil nicht, sondern es müssen, daß solche güter würcklich in des mannes gewahrsam gewesen, und er auch dieselben gehörig gebraucht habe, andere wahre umstände beygebracht werden können. Es hat sich demnach hierbey sowol eine frau, als auch der ehemann wohl vorzusehen, damit jedes nicht auf gewisse masse in schaden und verdruß gerathe, welchem übel bey zeiten durch aufgerichtete verträge zum besten derer nachkömmlinge gantz wohl und christlich vorgebauet werden kan, wenn zumal ehegatten sich wohl mit einander vertragen.

Neben-planeten: Heißt ein stern, der sich um einen andern planeten bewegt, und mit ihm zugleich um einen welt-cörper, welcher stille steht, herumläuft, dergleichen waren bey den alten Venus und Mercurius, weil sie glaubten, die sonne bewege sich zugleich mit ihnen um die erde. Nach den neuern sind solche die monden des Jupiters und Saturni, und unser mond; daher man auch die neben-planeten monden, und die haupt-planeten erden nennet.

Neben-wachs: Heisset die zähe, schwartz-braune materie, so gemeiniglich vorstoß genennet wird, und womit die bienen an den seiten der stöcke und körbe

herum ihren bau befestigen, und sonderlich den eingang oder das flug-loch verwahren, und auf den winter zustopfen. Es ist das schwartze werck, so bey zerlassung des wachses übrig bleibet, und gröber als das wachs ist, hat einen scharfen geruch, und seinen gebrauch in der artzeney, indem es aufgelaufene beulen und geschwulste zertheilet und erweichet, verrenckte gelencke an menschen und vieh zurechte bringet, auch alte schäden und faule geschwüre heilet.

Neber, bohrer: Diese sind von eisen also verfertiget, daß ihre spitze, die eigentlich bohren und eine höhlung, es sey in eisen, stein oder holtz machen muß, von stahl, wenn sie, wie man zu sagen pflegt, stehen soll, zubereitet ist. Deren gattung, gestalt und grösse ist von mancherley art, wie nemlich die künstler, handwercker und der hauswirth solche benöthiget ist, und solche öfters zum nöthigen gebrauch seines unternehmens selbst fertiget, oder fertigen läßt, und gleichsam ein neues inventum dadurch zu tage leget. Der künstler, tischer, drechsler, böttiger, wagner, zimmermann, röhr-meister und hausvater können ihre verrichtungen nicht ohne dieses instrument verrichten; jeder aber brauchet bald diesen, bald jenen bohrer, und ein jeder weiß, was er machen will, mithin er auch das nöthige, folglich ingleichen die bohrer gehörig aussuchet, und sich deren bedienet. Die gewöhnlichen namen der bohrer sind: Hand- nagel- hohl- drat- dörr- neber, spinde- berg- oder stein- rc. bohrer. Auch der

Bohrer, haupt- oder schedel-bohrer, trepanum genannt, ist ein instrument der wund-ärtzte, damit sie in die hirn-schaale des menschen ein loch zu bohren vermögend sind, um dadurch die darunter liegende materie, eiter und das geronnene blut heraus bringen zu können. Der

Bohrer, berg-bohrer genannt, ist ein höchstnöthiges stück zum berg-bau und der oeconomie, von unterschiedlicher grösse und länge, vorne mit einem stählernen, viereckigten kolben, daß die ecken vor die runde des eisens vorgehen, in solcher länge, als der kolben dicke ist, und mit diesem wird unter und über der erde also in das gesteine gebohret, damit patronen, mit pulver gefüllet, dahinein gebracht, angestecket, und das gesteine dadurch zersprenget werden kan, welches sonst mit vielen kosten durch schlägel und eisen gewonnen und zermalmet werden müßte.

Neckar-wein, siehe Wein.

Nefe: Sind eigentlich des sohnes oder der tochter kinder, männlichen geschlechts. Wiewol auch einige nur lieber des sohnes söhne, mit ausschliessung der töchter, darunter verstanden wissen wollen.

Neffen: Sind kleine aschen-farbige, grüne oder bunte würmchen, mit 6 füßgen, am hintern mit 2 hervorragenden borsten versehen, in der mitte ist eine kleine spitze, welche man bley-spitze nennen könte; am haupte hat solches thierchen 2 kleine fühl-hörnerchen. Diese würmer setzen sich in die blätter, wovon solche zusammen rollen, oder an die stengel; wenn sie aber eine zeitlang ihre nahrung von den pflantzen, als von dem kappis-kraute, kohle, hopfen, rosen-stöcken und hollunder gesogen haben, und sich ihre verwandlungs-zeit herannahet, bekommen sie allmählig kleine flügelgen, werden sodenn haarigter, und meistens blaulicht, zuweilen auch gantz schwartz, fliegen hin und wieder, und legen ihre eyerchen an die wurtzeln der kräuter, daraus künftig wieder neffen werden. Sonderlich findet man zur herbst-zeit viel solcher ungeziefer an den wurtzeln des sonchenkrautes, daran sie klumpen-weise hängen; sie sind aber gantz weich und weiß, und hängen daran, als wenn sie todt wären; wenn hernach das künftige jahr warm wetter kommt, und sich regen mit untermischet, machen sich solche hervor, und suchen ihre nahrung auf den kräutern und bäumen.

Negel-blume, nelcke, gras-blume: Es ist dieses eine bey denen liebhabern der gärtnerey, wegen veränderung der farben, vor allen beliebte blume. Man nennet sie gemeiniglich gras-blumen, und sind ihre namen so mannigfaltig, daß man sie kaum zählen kan. Denn so bald sich nur ein geringer unterscheid an dieser oder jener blume zeiget, giebt ihr der gärtner nach seiner phantasie einen besondern namen. Sie hat einen gantzen, länglichten, cylinder-förmigen, glatten kelch, der oben ausgezacket ist. Die blätter der blumen sind unten schmal und oben breit, auch meistentheils am rande gekerbt. Das saamengehäuse hat eine cylindrische figur, und enthält viel platte und rauhe saamen-körner. Die so genannten blumisten theilen die garten-nelcken in vier classen. Die erste wird von ihnen funcken- oder farbenbaum genennet, und haben nur zweyerley farben, und grosse streifen. Die andern der zweyten classe werden bisarten genennet, deren blumen mit drey oder vier farben gestreifet oder schattiret sind. Die von der dritten nennen sie picoten: Diese haben allezeit einen weissen grund, und sind scharlach-roth, purpur-farb, und auch anders geflecket oder punctirt. Die vierte sorte heisset die geschminckte frau oder printzeßin, deren blätter oben roth oder purpurfarbig, unten aber weiß sind. Die erste sorte ist die

gemei-

gemeineste und nutzbareste, denn es wird daraus ein hertz-stärckender sirup gemacht; und verdienen in jedem garten billig einen platz; auch ist aus deren saamen so manche neue und grosse sorte gezogen worden, daß die blumisten die meisten alten arten aus ihren gärten geschaffet haben. Der anbau oder fortzeugung der schönen blume geschiehet durch den saamen, durch absencken und durch abschnittlinge. Die nelcken vom saamen zu erziehen, muß man bedacht seyn, daß man dessen von gefüllten recht schönen blumen bekomme, weil aber nicht alle gefüllte saamen tragen, muß man diejenigen auszeichnen, welche dazu geschickt sind. Die leibfarbene, hoch- und braun-rothe und violet in weiß gesprengt, werden zu diesem ende hoch gehalten, und ist genug, wenn nur zwey oder aufs höchste drey blumen auf dem hertz-stengel stehen bleiben, damit die kraft nicht zerstreuet werde. Weil das anhaltende regenwetter, denen zum saamen gewidmeten blumenknospen höchst schädlich, so ist zum anbau dieser blume als ein höchstnöthiger umstand zu bemercken, daß man die gefässe unter ein obdach bringe, jedoch so, daß die sonne sie dennoch bescheinen könne, denn sonst die nässe den saamen faul und schimmlicht macht. Die zeitigung des saamens wird daran erkennet, wenn der knopf sich oben öfnet, und der saame inwendig schwartz scheinet, welchen man sodenn an einem stillen hellen tage abnehmen, und im truckenen bis zur aussaat verwahren kan. Diese geschiehet nun im Martio oder April, entweder in geschirre, kästen oder in ein zubereitetes gutes erdreich an einem hellen stillen tage; im freyen lande aber muß der saame vor kälte und scharfen winden sorgfältig bedecket werden. Die erde soll leicht, und mit ausgesiebter alten holtz- oder mist-erde gemischet seyn, worein man den saamen entweder gantz flach, oder in gemachte linien ausstreuet, und von oben her mit etwas verzehrtem und zu erde gewordenen miste bedecket; man muß aber die erde mit lau-warmen wasser begiessen, und bey mäßiger befeuchtung erhalten. Dabey denn in acht zu nehmen, daß man in die töpfe, unten über die löcher etliche scherben oder auster-schaalen lege, um zu verhindern, daß sie von der erde nicht verstopfet werden, als wodurch das wasser zum grossen schaden der blumen in denen geschirren aufgehalten würde. Verlanget man ausserordentlich schöne nelcken zu haben, muß man alle jahre säen. Im folgenden jahre tragen sie alle, und sodenn lieset man die besten aus. Will man aus jedem saamen gefüllte nelcken ziehen, so nimmt man ausgehöhlte bohnen, in selbige thut man den saamen, stopfet das loch mit wachs zu, und legt sie also in die erde; da denn die nelcken alle gefüllt, und von einer ausserordentlichen grösse werden. Es giebts die erfahrung, wenn man dieser blume die volle sonne giebet, und sie sorgfältig und täglich begiesset, selbige in acht tagen mehr wächset, als sonsten in zwey monaten, hingegen wenn man sie nicht begiesset, und an der sonnen stehen lässet, so verderben sie in drey tagen gantz ohnfehlbar. Das ablegen geschiehet, wenn man nahe am ende des stammes einen gesunden zweig nimmt, mit einem scharfen messer in den untersten knoten des zweiges schneidet, und denselben in der mitte hinauf bis an den andern knoten aufritzet, die pflantze sanft nieder bieget, und in der erde mit einem höltzernen haacken befestiget, worauf man gute erde legt, damit der eingelegte zweig desto eher wurtzeln fassen könne. Zum ablegen der gras-blume wird der monat Jul. und August. vor den bequemsten gehalten. Es wird auch diese blume durch das anhangen der spalt-töpfe und das kunstmäßige oculiren vermehret, welche zwey arten durch den handgrif müssen erlernet werden; denn das oculiren erfordert eine leichte und fertige hand, und wird vor Bartholomäi verrichtet, um welche zeit die alten stöcke junge augen treiben. Diese schneidet man mit einem scharfen messer gantz subtil aus, jedoch daß das hertz oder die seele nicht verletzet werde; setzet sie sofort in andere schosse ein, und verbindet sie, wie beym oculiren gebräuchlich. Durch dieses kunst-stück können auf einem stock verschiedene arten gebracht werden, als incarnat, violet, gelb und roth, welches bey den unwissenden als ein wunder angesehen wird. Einige behaupten, daß es auch durch das impfen geschehen könne, indem man die ableger der nelcken mit den wurtzeln verimpfet, und verstreichet es hernach mit der edlen mumia, welche aus gummi-copal und venedischen terpentin zubereitet wird. Wenn mangel an denen wurtzeln ist, darf man nur die alten nelcken-wurtzeln nehmen, welche man sonsten wegzuwerfen pfleget, und auf besagte weise verfahren. Die gras-blumen zu einer ansehnlichen grösse zu bringen, rathen einige, man solle reinen küh-mist ohne stroh nehmen, selbigen entweder an der sonnen oder auf einem ofen recht trucknen lassen, solchen alsdenn in einem mörsel zu kleinem pulver stossen, und durch ein feines sieb sieben. Zweytens solle man gute holtz- und weiden-erde, oder diejenige, welche unter den eichen-bäumen gefunden wird, nehmen, selbige auf gleiche weise trucknen und zerstossen, ein blumen-

gefässe mit dem gepulverten mist füllen bis auf die helfte, und mit der eichen-erde vermischen, sodenn eine vorm jahre ablactirte pflantze hinein setzen, welche zwar gewurtzelt, aber noch nicht getragen hat, und das gefässe mit mist-wasser begiessen; einige nehmen zu dem pulverisirten mist einen theil reinen sand, und gute schwartze faule erde, und versprechen sich hiervon augenscheinlichen nutzen. Andere nehmen abgedörrtes rinds-blut und vermischen es mit klarem sande und guter erde, thun hiervon etwas in die gefässe, setzen den stock darauf, und füllen das übrige mit gutem grunde und sande aus, und zwar also: Im September oder noch besser im October nimmt man einen nelcken-stock behutsam aus, daß die erde zum theil an der wurtzel bleibe, schneidet die überflüßigen wurtzeln ohngefehr zwey finger breit ab, nachgehends nimmt man eine gute mittelmäßige erde, schüttet sie 2 bis 3 finger hoch in die geschirre, und thut darauf 4 bis 5 finger hoch frisches ochsen- oder kälber-blut; ferner thut man wieder 4 bis 5 finger hoch frische erde überschütten, und setzet die nelcken-pflantze hinein, samt der an der wurtzel bleibenden garten-erde, und füllet das gefäß mit anderer erde völlig aus, bringet solches, nachdem es einige tage im schatten gestanden, an die sonne, und begiesset die erde, wie gebräuchlich. Wenn aber der winter heran nahet, zerreibet man hühner- und tauben-mist im wasser, und befeuchtet die erde bisweilen; nach dem winter aber nimmt man zum begiessen wiederum gemein wasser, weilen das blut immittelst zu erde worden, welches denn von der würckung seyn soll, daß die blumen zu mehr als gemeiner grösse gelangen. Weil die blumen gerne aufplatzen, so legt man genetzte rinds- oder kälber-blasen um den knopf, jedoch nicht zu feste, damit die blumen zum wachsen raum haben. Weil das ungeziefer, als ameisen, ohr-würmer, grüne raupen und dergleichen denen gras-blumen viel schaden zufügen; so kochet man lein-öhl, streichet solches auf ein klein bret, und stecket es neben der pflantze, so bleibet das gewürm daran hangen. Recht schöne nelcken zu bekommen, weichen einige den saamen einen halben tag zuvor, ehe man ihn säet, in menschen-blut, mit gelindem spiritu vini etwas vermischet, ein, lassen ihn wieder trucken werden, und verfahren auf diese art dreymal damit. Die feder-nelcke erfordert nicht so viel mühe als die garten-nelcken, und wird eben wie diese gezogen. Die veränderliche sinesische oder indianische einfache, und die gefüllten sinesischen nelcken, ob sie zwar keinen geruch haben, verdienen dennoch, wegen der mannigfaltigkeit und pracht derer farben, als welche sie alle jahr verändern, hoch gehalten zu werden. Aus den garten-nelcken wird eine sehr gute conserve also gemacht: Man nimmt cramosin-rothe nelcken, schneidet an den blättern das weisse ab, stösset davon ein viertel pfund in einem steinern mörsel so klein, daß man keine blätter mehr erkennen kan, kochet ein pfund zucker, und wenn es wie ein sirup worden, hebt man ihn vom feuer, und wirft die nelcken nach und nach im beständigen umrühren hinein; wenn alles kalt worden, thut man es in kleinen portionen aufs papier. Es ist eine vortrefliche hertz-stärckung, und in den heftigsten fiebern gut zu brauchen, die dosis ist von einem bis zwey loth. Man bereitet auch aus dieser blume einen herrlichen ratafia, indem man guten brantewein nebst etwas zucker darüber giesset. Es treibt die winde, und hilft zur verdauung. Etliche wollen behaupten, man könne an einer pflantze rothe, weisse und gesprenckelte blumen ziehen, und zwar folgender gestalt: Man solle nemlich von mancherley saamen-körnern, in ziegen- oder schaafs-mist, oder altes leinen tuch wickeln, dieses in die erde legen, und mit guter mist-erde bedecken, so erhalte man seinen zweck. Hier aber muß die probe den meister loben.

Negelein, würtz-nelcken: Es ist dieses die blume eines indianischen baumes, dessen gestalt, grösse und blätter dem lorbeer-baume ziemlich gleich kömmt. Er ist sehr ast-reich, und die blüthe anfänglich weiß, denn grünlich und zuletzt röthlich; wenn diese hart worden, nennet man sie eine würtz-nelcke, welche am kopf vier kleine empor stehende zacken hat. Dieser baum war ehemals auf den moluckischen inseln gantz gemein; allein vor etlichen jahren beschlossen die Holländer, alle bäume auszurotten, und in die insel Ternate zu versetzen, weil sie unmöglich verwehren kunten, daß nicht auch die Engeländer, Portugiesen und Frantzosen dahin schiften, und dieses gewürtze holten. Solchemnach sind sie vorjetzo die eintzigen besitzer dieser edlen frucht, und müssen alle nationen die nelcken von ihnen kaufen. Die einwohner besagter insel Ternate schlagen die negelein im September, Januario und Februario mit stangen von den bäumen, und lassen sie auf freyen felde an der sonne trucknen. Weil es nun unmöglich, daß nicht etliche nach geschehener lese auf den bäumen sollten stehen bleiben, so werden diese eines daumens dicke, und findet sich in ihnen ein hart und schwartzes gummi, welches einen angenehmen geruch und starcken aromatischen geschmack hat. Die Holländer ver-

verkaufen sie unter dem namen mutter-negelein. Man hat wahrgenommen, daß an dem orte, wo die nelcken-bäume wachsen, kein anderer fort komme, daran die übergrosse hitze dieser bäume schuld, als welche alle feuchtigkeit der erde an sich ziehet und verzehret. Bey der wahl soll man diejenigen auslesen, welche fein vollkommen, trucken, und leicht zu zerbrechen sind, einem auch in die finger beissen, wenn man sie zerreibet, anbey müssen sie braun-roth sehen; so muß auch oben der kleine runde knopf noch daran seyn, welcher einen heissen, beissenden und aromatischen geschmack hat, wenn man ihn in den mund nimmt. Auch muß man sich hüten, daß die guten negelein mit keinen solchen vermischet sind, aus denen allbereit das öhl gezogen worden. Die gestossenen negelein muß man bey rechten ehrlichen leuten kaufen, denn es wird öfters diejenige rinde, welche man, wiewol falsch, negelein-holtz nennet, und am geschmack und geruch den negelein nahe kömmt, darunter gemischet. Die Holländer machen die annoch grünen negelein ein, und werden weit versendet. Es ist ein trefliches mittel und artzney für alte leute zu ersetzung der natürlichen wärme. Es wird auch aus dieser frucht ein öhl bereitet, welches gold-gelb siehet, wenn es noch frisch ist, aber immer röther wird, wenn es lange stehet, dabey man sich ebenfalls vor verfälschung wohl vorzusehen hat. Es dienet dem haupte zur stärckung, schärfet das gedächtniß, ist gut wider den schwindel, stärcket die lebens-geister, und lindert die starcken nach-wehen, wenn ein tropfen rauten- und poley-öhl darzu genommen, und in malvasier eingegeben wird. Das aus den frischen negelein bereitete wasser ist besonders gut vor alle und jede zufälle des hertzens, und einige lassen die, so mit der venerischen seuche behaftet sind, mit negelein, muscaten-nüsse, und mit langen schwartzen pfeffer schwitzen. Die negelein stärcken auch die leber, magen und die leibes-glieder, helfen zur verdauung, und stopfen. Die perfumirer brauchen das negelein-öhl sehr starck. Der nelcken-balsam wird aus dem extracte, öhle und saltze verfertiget: Er stärcket die lebens-geister, dienet wider ohnmachten, sowol wenn er eingenommen, als wenn er auf die pulse und in die nasen-löcher gestrichen wird. Man streicht solchen an das zahn-fleisch, das zahnweh damit zu lindern, das faule zahn-fleisch zu heilen, und einen wohlriechenden odem zu machen. Er ist in allen magen-beschwerungen vortreflich, sonderlich wenn er mit caneel-balsam vermenget wird. Vom nelcken-brantewein, siehe Brantewein.

Negotiiren: Heißt bey denen kaufleuten handeln, geschäfte verrichten, gewerbe treiben, es gehen solche gleich die kaufmannschaft oder andere civil- und public-sachen an. Unter staats-leuten heißt negotiiren so viel, als anbefohlne geschäfte an einem hof oder sonst handeln und ausrichten.

Neh-küssen: Ist ein viereckigtes von sammet, tuch oder anderm zeuge auf allerhand art zusammen gesetztes und mit sand derb und dichte ausgestopftes kissen, worauf das frauenzimmer dasjenige stück leinewand oder cattun, so es zu nehen willens ist, zu stecken, und mit einer nadel daran zu befestigen pfleget. Dieses kissen ist bisweilen unmittelbar auf dem deckel des neh-pultes befestiget, meistentheils aber hat man es auch absonderlich, damit selbiges nach eigner bequemlichkeit bald da, bald dorthin geleget werden kan. Nach sachsen-rechte gehört es mit zur gerade.

Neh-körbgen: Wird aus zartem holtze geflochten, und mit einem deckel versehen, worinnen das frauenzimmer ihre nähterey zu haben pfleget.

Neh-nadel: Ist eine vom stahl scharf zugespitzte nadel, so mit einem, auch je zuweilen mit zweyen öhren versehen, durch welche der faden eingefädmet wird. Sie dienet allerley leinen, kleider, peltzwerck u. d. g. zu nehen. Nach ihrem gebrauch sind sie unterschiedlich an öhren, viereckigt, rund oder lang; an spitzen dreyeckig, spießeckig und rundspitzig, an grösse mannigfaltig. Die gemeinsten sind, die von schneidern und nähterinnen gebraucht werden.

Neh-nadel-öhr: Ist das kleine löchlein, welches oben in der neh-nadel gefunden wird, und worein man bey dem nehen den zwirn-faden ziehet. An etlichen neh-nadeln ist es gedoppelt, lang oder rund, wie an den spanischen neh-nadeln zu sehen.

Neh-pult: Ist ein von saubern holtz schief verfertigtes kleines kästgen mit einem gepolsterten deckel von aussen, von innen aber mit etlichen kleinen schubfächlein versehen, und mit einem schloß befestiget, worinnen das frauenzimmer ihre nähterey zu verwahren, und an dem gepolsterten deckel das stücke leinewand, welches sie zu säumen gesonnen, im nehen mit der steck nadel anzuheften pfleget. Solches gehöret nach sachsen-rechte mit zu der gerade.

Neh-rahm: Ist ein höchst nöthiges instrument, das die frauenzimmer zum nehen gebrauchen. Es bestehet aus vier glatt gehobelten latten, die allermeist in rechten winckeln zusammen gesetzt, und entweder an denen ecken dergestalt feste verbunden sind, daß sie ihre entfernung unverändert behalten müssen; oder es kan der eine schenckel an denen zwey seiten-

ſchenckeln auf- und niedergeſchoben, und dadurch der rahm weit und enge, aber doch dabey feſte gemacht werden. In ſolche ſpannen die nähterinnen ihr weiß geräthe, ſo ſie nehen wollen, mit bindfaden ſcharf ein. Die langen teppiche und andere dergleichen ſachen zum nehen bequem einzuſpannen, und daß es bey öfterer wiederholung nicht zu beſchwerlich ſey, bedienet man ſich noch einer andern art von neh-rähmen, die nach der höhe und ferne eines tiſches aus einem geſtelle beſtehen, woran zuoberſt zwey einander entgegen ſtehende ſeiten ſich herum waltzen, und an ihren enden durch ſperr-räder ſpannen laſſen, wenn nun das darein geſpannte fertig, wird dieſes genehete auf die eine waltze ſtraff aufgewunden, und dagegen ſo viel als nöthig, von der andern abgewickelt, das von neuen alſo eingeſpannte tuch aber vermittelſt beyder waltzen und ſperr-räder, indem man die eine rechts, die andere lincks herum drehet, ſo ſehr als möglich, ſteif ausgeſpannet, da man denn zuletzt daſſelbe auch in die zur ſeiten unbeweglichen ſchenckel des rahmes mit bindfaden gleicher geſtalt ſcharf anziehen kan. Er gehöret nach ſachſen-rechte gleichfalls mit zum gerade-ſtücken.

Neh-zeug: Iſt ein mit ſchild-kröte, ſammet, fiſch-otter-haut, chagrin, frantzöſiſchen leder, corduan oder anderer materien überzogenes hohles futeral in allerhand forme, worinnen die zum nehen gehörigen inſtrumente ſtecken, als da ſind: Ein ſcheerlein, ſo manchmal zuſammen geleget werden kan, ein ſilberner finger-hut, zängelgen zum nadeln, nadel-ſchächtlein, trenne-meſſer, pfriemgen, ein kleines ſilbernes creutz, worauf man zwirn winden kan.

Neid-bau: Heiſſet ein in rechten verbotener bau, welchen ein nachbar dem andern mehr zum ſchaden und zum verdruß, als ſich damit einen nutzen zu ſchaffen, führet: Dergleichen iſt ein waſſer-bau, dadurch der ſtrom auf das gegenſeitige ufer gewieſen wird.

Neigen: Heißt der überbliebene reſt von denen auf tiſch und tafel ſchon geweſenen und wieder aufgewärmten ſpeiſen, ingleichen der reſt vom geträncke in denen trinck-geſchirren und fäſſern.

Nelcke, ſiehe Negelein.

Nelcken-veilgen, ſiehe Levcojen.

Nerve: Ein zähes, längligt rundes weiſſes weſen, in einem lebendigen cörper, welches aus dem gehirne entſpringet, und die geiſtlichen theile von dannen durch den gantzen leib führet. Etliche dieſer adern gehen aus der höhle des haupts durch die beine heraus, die meiſten aber kommen aus den wirbeln des rückgrades hervor, dahin ſie ſich aus dem gehirne durch das rückgrads-marck erſtrecken. Das amt der nerven iſt, den geiſt, (welcher wegen ſeiner unſichtbaren feine alſo genennet wird, ob er gleich in der that ein cörperliches weſen iſt,) aus dem gehirne zu den übrigen theilen des leibes zuführen, ihnen die bewegung und empfindlichkeit zu geben.

Nerven-kranckheiten: Unter dieſer benennung verſtehet man alle diejenigen zufälle, welche das nervenweſen angreifen und beſchweren. Dahin gehöret nun ſonderlich der gantze und halbe ſchlag (apoplexia & paralyſis) oder die lähmung der glieder, das böſe weſen, der jammer bey kindern, abnehmung des gedächtniſſes, blödigkeit der ſinnen und des verſtandes, auch andere mehr. Alles krampfhafte weſen, ziehen und ſpannen am leibe, gehöret zu den nerven-kranckheiten, ſelbſt die colic und ſogenannte mutter-beſchwerung ſind zufälle der nerven, weil ſie dieſelben reitzen und ziehen. Hierwider nun dienen die ſogenannten neruina medicamenta, als innerlich der liquor corn. cerui ſuccinatus, das ſal volatile oleoſum, die cinnaberina und caſtorina, äuſſerlich aber der ameiſen- und regen-würmer ſpiritus, der ſpiritus matricalis und ſalis armoniaci ſimplex & aromatiſatus, auch viel andere mehr. Wider die lähmungen (paralyſes) ſind ſonderlich die natürlichen warmen bäder nützlich.

Neſpel, ſiehe Miſpel.

Neſſel, brenn-neſſel: Insgemein unterſcheidet man dieſes gewächſe in männliches und weibliches geſchlecht. Das erſtere bringet keine blüthe, ſondern zugeſpitzte ſchoten, in welchen ein oval-formiger und platter ſaame befindlich, das weibliche aber träget zwar blumen, aber keine frucht noch ſaamen. Sie hat äſtige ſtengel, mit ſcharfen ſpitzen bewafnet. Die blätter ſind am rande gekerbt, und mit brennenden ſcharf ſtechenden haaren bedeckt, welche denen, ſo ſie angreifen, empfindliche ſchmertzen verurſachen. Die an der ſpitze des ſtengels wachſende blüthen ſind ſaamen-behältniſſe. Die unterſchiedene gröſſe des ſtengels der neſſel, nebſt einigen andern umſtänden, macht, daß man ſie in drey arten, nemlich in die groſſe, kleine oder eiter-neſſel und römiſche unterſcheidet; wiewol ſie im übrigen alle einerley eigenſchaften haben. Man findet ſie allenthalben in gärten, an den zäunen, gemäuer, und wüſten ſandigten örtern: Ihre eigenſchaft beſtehet darinnen, daß ſie zertheilen und öfnen, zertheilen den blaſen- und nieren-ſtein. Wenn man ſie zerquetſcht und auf die verletzten theile legt, ſtillet es den kalten brand; das aus den blüthen und blättern

blättern gesottene und im Junio und Julio an der sonnen destillirte wasser, morgens, mittags und abends getruncken, ohngefehr drey untzen am gewicht, ist gut vor colic und beschwerlichen husten, würmern und wind-sucht. Wenn sie äusserlich aufgeleget werden, ist es sonderlich ein herrliches mittel vor heßliche geschwüre, krebs und giftiger rasender hunde-bisse; dienen wider die fisteln, podagra und geschwollene füsse, vertreiben den polypum der nasen und blut-sturtz, wenn damit ein leinen tuch benetzt, und auf die stirn gelegt wird. Die stinckende nessel, wenn sie mit der hand gerieben wird, giebt einen übeln geruch, hat aber keine stacheln; im übrigen aber sind stengel und blüthe der gemeinen nessel gleich. Sie hat eine purpur-farbene lappen-blume, oder löwen-maul. Ueberhaupt sind blumen und blätter der gemeinen und gesprenckelten nesseln, wenn sie in kälber-brühe gesotten werden, ein probates mittel wider den weiblichen weissen fluß. Es wird aus den blüthen ein treflicher balsam wider die verletzten flechsen bereitet, wenn man oliven-öhl darauf giesset, und an der sonne destillirt. Das bisher verborgen gewesene empfindliche brennen der nesseln will man durch beyhülfe der vergrösserungs-gläser nunmehr gefunden zu haben sich rühmen, und giebt vor, daß unten auf den nessel-blättern an den spitzigen, und dünner als ein haar befindlichen stacheln, wo sie auf dem blatte aufstehen, ein kleines bläsgen mit einem scharfen und brennenden safte angefüllet, der stachel aber an seiner spitze sehr harte, und in der mitte derselben, mit einem loche versehen sey, aus welchem gedachter saft, indem man mit der blossen haut die nessel berühret, heraus, und sogleich in den verletzten theil hinein läuft, wodurch sich blasen aufziehen, und der durchdringende schmertz erwecket wird. Wenn man den kühen von den grossen nesseln unter ihr siede- oder brüh-futter zu fressen giebt, sollen sie viel milch bekommen; junge nesseln klein gehackt, und mit weitzen-kleyen vermenget, giebt für die jungen gänse ein angenehmes futter. Wer von den unterschiedenen gattungen der nesseln mehrere nachricht haben will, kan solches in Herrn Phil. Müllers garten-buche finden, und pag. 342 und 481 nachschlagen.

Nessel-kranckheit: Sind kleine härtliche blätterlein mit grossen flecken, auf dem gantzen leibe, nicht anders, als wäre man von bienen oder mücken gestochen, oder mit nesseln gestrichen worden. Sie vergehen bald, geben auch keinen eiter oder feuchtigkeit von sich.

Nessel-tuch, nettel-tuch: Ist ein zartes aus feiner weisser baumwolle verfertigtes gewebe, von mancherley güte und breite, woraus manchetten, halstücher, hemde, schürtzen u. s. w. verfertiget werden.

Nest: Alle vögel, von der so mancherley art, als es in der welt giebt, erbauen ihre besondern nester, da hinein sie ihre eyer legen und junge daraus brüten: So vielerley sorten nun der vögel sind, von so vielerley veränderung sind auch ihre nester, indem solche von reissern, moos, bast, gras-stengeln, laub, stroh oder koth verfertiget, und mit federn, haaren oder wolle ausgefüttert sind. Die zeit, in welcher die vögel ihre nester erbauen, ist ordentlicher weise der frühling, und hecket mancher vogel in solches sein erbauetes nest zwey, drey und mehr mal in einem jahre: Die örter aber sind unterschiedlich, nachdem mancher auf die hohen bäume, ein anderer auf die erde, der dritte in die häuser, der vierte in alte mauern, und ein anderer wieder wo anders hin sein nest bauet, davon mit mehrern unter dem worte Vogel-nest erwehnung geschicht.

Nest, versteinert, oder versteinert vogel-nest: Auf denen saltz-wercken, wo gradier-häuser befindlich sind, bauen die vögel im früh-jahre bey guter witterung in das dorn-gebüsche derer gradier-häuser, wenn diese noch nicht gangbar sind, sehr öfters ihre nester, legen auch wol die eyer da hinein, und fangen an zu brüten. Wenn nun währender dieser zeit gedachte gebäude angelassen werden, und die saltz-sohle auf solche geschlagen wird, so spritzet diese in oberwehnte vogel-nester, wodurch die besitzer, also gescheuchet, davon fliegen, und nest nebst eyern zurücke lassen. Wenn nun etliche jahre die wilden wasser der saltz-sohle solche nester beträufelt haben, so legen sich diese daran an, werden einem steine gleich, und halten nest nebst eyern sehr feste beysammen. Zu der zeit, wenn die dorn-hecken aus denen gradier-häusern gerissen, und neue davor eingeleget werden, findet man dann und wann welche dergleichen versteinerter nester, die sodenn als etwas besonderes denen naturalien-cabinetten einverleibet werden.

Nest: Bey den weibs-personen und ihrem aufputz hat dieses wort zweyerley bedeutung: Einmal verstehet man darunter die in bänder eingeflochtene, und um die schleif-nadel gantz oben fast auf dem wirbel herum geschlungene haare; nach diesem aber bedeutet es auch die an den fantangen, hauben, nacht-zeugen und dergleichen befindliche höhlungen, so zur bedeckung des haar-nestes dienen, und über solches gesetzet werden.

Nestel, senckel: Ist ein langes riemlein oder eine schnur, an deren beyden enden länglichte zusammen gebogene verzinnte meßingne oder auch silberne stifte befestiget sind, damit man durch die schnürlöcher behende kommen, und dasjenige, was zusammen geschnüret werden soll, als lätze, westen rc. bald in ordnung bringen kan. Die schnure wird von leder, seide, silbernen und goldenen fäden, zwirn, garn, und von farbe nach belieben, besonders zum gebrauch vors frauenzimmer verfertiget, die solche nestel am meisten benöthiget sind.

Nestel knüpfen, nestel binden, nestel verknüpfen: Wird die vermeynte hexerey genennet, da entweder durch gewisse in das hosen-band mit segensprechen gebundene knoten, oder auf andere unnatürliche weise, einem die mannheit soll benommen, oder durch auflösung desselben gegeben; oder durch andere dergleichen knoten denen schiffern guter wind, krancken die gesundheit, und wieder andern etwas anders verliehen werden können: Also wird auch das nestel-knüpfen vor diebe gebraucht, daß sie nicht einbrechen und stehlen. Vor kaufleute, damit sie auf messen und märckten oder in ihren laden nichts lösen. Vor den müller, um diesen an mahlen zu hindern. Das eigentliche nestel-knüpfen zielet auf benehmung der mannheit, untüchtig-machung zum ehestand und kinder-zeugen. Wer weiß aber nicht, daß der ehestand von GOtt selbst geordnet, eingesetzt und gesegnet ist, und also dem teufel nicht gewalt gegeben wird, durch seine werckzeuge, die nestel-knüpfer nemlich, den ehestand und die fortpflantzung des menschlichen geschlechtes zu hindern; dahero ein rechtschaffener christ dergleichen aus dem heydenthum herrührenden narren-possen keinen glauben zustellen, und sich dadurch versündigen wird. Lächerlich aber ist, wenn vorgegeben wird, derjenige, dem die nestel geknüpfet worden, soll durch den trau-ring sein wasser, oder seine braut in einem seiner schuhe hofieren lassen, so bald er nun den garstigen geruch empfinde, werde seine schwachheit sich verlieren. Der übrigen unzehligen lügen wollen wir nicht gedencken. Inzwischen wird das nestel-knüpfen in rechten hart und wol gar mit dem schwerdte bestrafet, wenn es aus bosheit geschiehet, und der im schertz dergleichen unternimmt, erhält eine gelindere strafe; wie denn auch solchem übel durch gegen-mittel, die nach einer zauberey schmecken, abzuhelfen keines weges erlaubet ist, sondern gleichfalls bestrafet wird. Solches nestel-knüpfen ist schon vor errichtung der Salischen gesetze verboten, und dieses verbot auf dem concilio zu Regenspurg oder erstem deutschen concilio wiederholet worden: Davon Falckenstein antiquitate Nordgaviens. T. I. p. 279. seqq. nachzulesen.

Nestel-nadeln: Heissen bey dem frauenzimmer diejenigen nadeln, mit welchen sie ihre nester auf dem kopfe befestigen.

Nestling: Die aus denen nestern genommene jungen vögel heisset man nestlinge, und der falckenirer nennet einen aus seinem nest oder horst genommenen jungen raub-vogel, der zur baitz abgerichtet werden soll, auch nestling. Diese aber taugen nicht so gut zum abtragen, werden ingleichen nicht so würgisch, als ein abgestrichener vogel, welcher bereits geraubet hat, zu geschweigen, daß ein nestling von denen alten in seiner freyheit besser erzogen wird, weit schönere federn bekommt, und zu einem vollkommenen wachsthum gelanget, als wenn er eingesperret und gefesselt von menschen aufgezogen wird. Darum ist wohl gethan, wenn man schon erwachsene oder pflücke vögel zum abtragen an sich erhandelt, ob sie schon viel mühe und arbeit machen. Wer aber, dem ungeachtet, nestlinge erziehen will, soll selbige nicht eher aus dem horste nehmen, bis der schwantz oder die decke zur helfte erwachsen sey, der vogel auch feine, obwol kurtze doch vollkommene federn habe. Dergleichen vogel muß in eine kammer, wo es weder zu kalt noch zu warm ist, und nach dessen bedürfniß luft und sonne zu geniessen hat, aufbehalten, täglich mit frischen tauben- und wachtel-fleisch, das nicht älter als einen tag, gefüttert, jedoch nicht überladen, und damit bis er 9 monat alt, continuiret werden: Denn kan er von der hand auf stangen und ästen der bäume zum aufsitzen gewöhnet werden: Ferner aber zum hauben-tragen, und zwar durch wachen, welches ihn zahm und kirre macht, daß er drey tage und nächte dauern kan. Endlich gewöhnet man ihn zu dem luder und auf das weide-werck, indem man ihn ins feld nimmt und allda allerley thiere zeiget, darauf er geübt werden soll.

Netz: Heisset ein gewisses von zarten oder starcken zwirn, bindfaden oder hänfenen leinichen, mit weiten oder engen maschen oder schmasen verfertigtes gestricke, allerley arten thiere, fische und vögel darinnen zu fangen. Zum fangen der mancherley thiere werden gebrauchet: Hirsch-netze, sau-netze, spiegel- und prell-netze, wildgarn, kuppel-netze, wolfs- und reh-netze. Zur nieder-jagd aber: Hasen-netze, lausch- oder lücken-netze, dachs-hauben, bieber- und fisch-otter-netze, marter- und iltisnetze rc. Beym vogel-fangen hat man: Rebhüner-

ner-zeug mit hamen und flügeln, hoch-hang- und ziehe-netze, spinne-weben, tirasse, schnee-garn, steck-netze, wachtel-garn, nacht-netze, klebe-netze, born- und bügel-garn, allerhand schlag-wände auf vogel-heerde rc. Zum fisch-fang gehören allerley grosse und kleine wathen oder zieh-netze, womit die fischer in stehenden und fliessenden wassern zu ziehen pflegen: Als fisch-wathen, streich-wathen, eis-netze, unter dem eise damit zu fischen, licht-treib-garn oder keutel-netze, wurf-netze, allerhand hamen und säcke rc. Die erhaltung der netze in gutem stande bestehet darinne, daß man dieselben öfters auf einem grossen platz ausbreite, und denn mit loh-wasser besprenge, jederzeit aber wieder wohl austrucknen lasse, da sich denn das geflechte an denen maschen so fest an einander schlinget und zusammen hält, daß es grosse mühe brauchet, wenn sie sich über die juste länge oder breite ausdehnen sollen. Sommers-zeit, sonderlich bey grosser hitze, müssen die fisch-netze niemals über eine nacht im wasser ohngetrucknet liegen bleiben, wenn sie nicht gleich morsch und dünne werden sollen: Im winter hingegen, wenn es nicht allzusehr gefrieret, und sonst bey kühlen zeiten, schadet es ihnen nichts, wenn man sie gleich zwey nächte und einen tag darinne liegen läßt, woferne sie nur nachgehends wohl ausgetrucknet, und an solchen örtern, wo es kein ungezieser von ratten und mäusen giebt, aufbehalten, auch, wo möglich, an keine wand, sondern ins freye an stricke und stangen aufgehänget werden. Ehe aber dieses geschiehet, soll man das zerrissene wieder auszubessern, und auch die geringsten schmasen, so ohngefehr aufgegangen, wieder zu fassen nicht vergessen, massen solcher gestalt die netze um die helfte, oder noch einst so lange halten werden.

Netz, das wunderbare, rete mirabile: Werden die auf gantz wundersame weise, wie ein netz in einander verstrickten und verwickelten blut- und puls-äderlein, und kleine drüslein im gehirne an dem saamen- oder schleim-drüslein, glandula pituitaria, genennet.

Netz des menschen oder derer thiere: Ist eine zweyfache haut, die mit fett umgeben und an den grund des magens fest gemacht, vornemlich aber über die gedärme ausgebreitet ist, damit sie nicht unter einander verwickelt werden. Es hat sehr viele gefässe, bekommt die blut-adern von der pfort-ader, und hat auch sehr viel fett, welches in besondern und kleinen säcklein aufbehalten wird. Das netz erhält die wärme des magens, unterstützet die adern, damit das geblüt über sich kan geführet werden, erweichet die gedärme, und verhindert, daß sie nicht unter einander verwickelt werden.

Netze, craticula: Heißt in der perspectiv-kunst eine in kleine fächer getheilte figur; entweder wie sie an sich selbst ist, oder auch, wie sie von einem spiegel, geschliffenen glase, oder aus andern optischen ursachen, entworfen wird. Im ersten falle nennet man es craticulam prototypi, im andern aber craticulam ectypi.

Netzen: Heißt getrayde oder maltz anfeuchten, ehe es auf die mühle kommt. Bey manchen brau-häusern hat man besondere netz-kammern.

Netz-jagen: Ist eine von denen alleráltesten arten zu jagen, so mit netzen ohne tüchern folgender gestalt geschiehet: Erstlich wird das wildpret entweder mit besuch des leit-hundes, oder durch reif- oder thau-schlag, schnee, weiche spur-wege, oder andere kennzeichen gespüret, vorgegriffen und eingekreiset. Darnach werden die netze dem winde entgegen angebunden, und von beyden flügeln abgeführet, rund herum zugestellet, doch daß die furckeln inwendig im jagen an den netzen stehen, und diese abfallen und fangen können, darauf werden auf einem quer-flügel etliche netze durchgestellet, (daß zwey jagen daraus werden) auch die jagd-hunde in dem einen fach gelöset, und zum herum-jagen angetrieben; was denn flüchtig ist, fället in die netze, worinnen es entweder lebendig gefangen, und in die kasten gethan, oder mit genick-fangen erleget wird: Wenn das eine fach ledig worden, muß das andere auch gejaget, und auf den quer-flügel umgefurckelt werden. Nach geendigter jagd werden die jagd-hunde angekuppelt, das wildpret aufgebrochen, und die netze aufgeladen und abgeführet. Solches geschiehet mit hirsch- und sau-netzen eben sowol als mit wolfs-kuppel-rehe und hasen-netzen: Nur ist der unterscheid dabey, daß die grossen geführet, die letztern aber getragen werden. Eine solche stallung wird, so viel möglich, fanghaft gestellet, daß die netze abfallen können, worinnen sich das wildpret verwickeln muß. Es werden dergleichen stallungen sehr viel in einem walde, nachdem viele oder grosse dickigte und behältnisse sind, nach der anzahl solcher netze und deren umfang mit stell-flügeln gehauen: In welchen stallungen nun etwas vermercket, oder gespüret wird, dasselbige wird alsbald mit netzen umstellet, und darinnen das vermuthete wild gefangen. Worbey zu mercken, daß die netze mit ihren schlag-leinen in gleicher linie gestellet werden müssen.

Netz-näpflein: Ist ein vom blech oder meßing verfertigtes näpflein, so an das spinn-rad befestigt wird, und worein das frauenzimmer wasser giesset, um den faden damit zu netzen. Andere binden an dessen statt nur einen in wasser getauchten schwamm daran.

Neubruch, neu-reut, rodeland, oder röder: Ist ein feld, welches nie angebauet gewesen, und zu gewisser zeit erst angebauet wird, worunter die wiesen, welche umgerissen und zu acker gemachet werden, nicht gehören, weil sie vorher unter die bau-güter gezehlet werden. Die plätze aber, welche ausgerodet, ausgestocket, umgerissen und angebauet werden, nennet man demnach auch neuroden oder roden. Die neubrüche, so sie auf einem zehendbaren grunde liegen, sind allein das erste jahr von dem zehenden befreyet, den sie hernach, wie andere zehend-felder reichen und abführen müssen. Die neu-brüche, oder neu-reuten sind die ersten zwey, drey, und mehr jahre überaus wol fruchtbar und trächtig, sie müssen aber im herbste umgeackert, und die erdschollen mit dem pflug, also umgekehret und umgeleget werden, daß die rasen einwärts oder unter sich, die wurtzeln aber auswärts kommen, damit sie den winter über desto eher faulen mögen. Im ersten frühling zu anfang des mertzens, muß man sie zum andern mal umstürtzen, hernach öfters nach der länge und quere umreissen, ohne ansehen der kälte oder hitze, nur daß der boden nicht zu naß sey. Die harten und festen schollen, wenn sie durch pflug und eggen nicht zu zwingen und zu brechen sind, müssen durch hauen und schlagen zermalmet werden. Es ist besser gethan, wenn das erstemal keine winter-frucht, sondern sommer-getrayde hinein gesäet wird.

Neu-jahr, neu-jahrs-fest, neu-jahrs-tag: Dieser tag fällt allemal acht tage nach weynachten, und ist der erste Jenner oder Januarius, welcher von alters her bey denen meisten völckern mit gewissem gepränge gefeyert worden; worbey es auch gewöhnlich gewesen, einander etwas zu verehren. Es ist solches nicht nur ein unbeweglich fest, sondern auch zugleich der anfang des bürgerlichen jahres, anno 1564 auf befehl Carl XI. gemachet, nachdem hier derer alten christen gewohnheit, die das neue jahr nicht beständig auf einerley tag, sondern zu verschiedenen zeiten anfiengen, abgeschaffet worden. Die Russen begehen noch heutiges tages das neue jahr, als eines ihrer größten feste mit einer grossen procesion, oder andachts-fahrt, bey welchem die Czaarische Majestät mit ihrem gantzen hofe zugegen. In China werden zur neu-jahrs-zeit fastnachts-spiele, seltsame mumereyen auf öffentlichen strassen, possen-spiele, nach art unserer marckschreyer und andere gauckeleyen drey tage lang gehalten und begangen. Die wahren christen erinnern sich zu solcher zeit der geburt und menschwerdung ihres heylandes, bringen dieses fest mit kirchen-gehen, beten, singen, auch lesen in geistreichen büchern zu, thun also, was ihnen gebühret.

Neu-jahrs-wünsche: Sind, wie die neu-jahrs-geschencke eine uralte gewohnheit; die zu unsern zeiten nicht allein von denen privat-personen, sondern auch bisweilen durch die magistrats-personen wie zu Straßburg, an solennen orten, und durch geistliche öffentlich von denen cantzeln geschehen. Solches neu-jahr-wünschen ist an und vor sich selbst ein gar guter gebrauch, wenn alle schmeicheley, gewinnsucht und andere fleischliche absichten davon wegbleiben, wie öfters aber geschiehet nicht, daß prediger, um ihre geschicklichkeit an den tag zu legen, des gepränges allzu viel, denen nachkommen die arbeit schwer, und ehrsüchtige zuhörer desto aufgeblasener machen.

Neun-augen, brücke: Es hält sich dieser fisch in flüssen und süssen wasser auf. In der farbe und glatten haut hat er eine ziemliche gleichheit mit der lamprete, ist aber bey weitem nicht so groß, sondern etwa eines guten daumens dick, hat einen spitzigen kopf, und ein kleines rundes maul, auf die art der karpfen. Auf jeder seite hat sie neun runde kleine flecken nach einander, wie kleine augen gestaltet, daher sie auch den namen neun-augen haben, und in der elbe, weser und andern strömen häufig gefangen und von Hamburg, Bremen und Lüneburg in die teutschen provintzen, in fässern eingemacht, versendet werden. Sie stellen sich schon im Januario und Februario, da das wasser noch mit eis bedecket ist, ein, und steigen bis in die saale und mulde, dem strom entgegen, herauf. In Bremen werden sie mit einer besonders dazu verfertigten, und mit vielen eisernen spitzen, mit wider-haacken versehenen gabel gefangen; selbige ist an einer langen dünnen stange befestigt, und indem die müller selbige zur laich-zeit auf denen an der langen brücke liegenden schif-mühlen nur ein wenig in die oberfläche des wassers stossen, bleiben daran zwantzig und mehrere hangen, indem der fisch sehr dicke über einander gehet. Das schlimmste, welches manchen den appetit zum brücken-essen verderben möchte, ist, daß wenn zuweilen ertrunckene cörper

aus

aus dem wasser gezogen werden, es nicht anders sie-het, als wären sie über und über mit neun-augen bespicket. Diesem aber ungeachtet, ist es eine delicatesse, wenn sie auf dem roste gebraten, und mit eßig und pfeffer warm genossen werden, jedoch deren auch nicht zu viel, und ohne ein gut glas wein, welches hauptsächlich erfordert wird, denn ohne diesem dörfte die verdauung dem magen schwer fallen. Man fänget die neun-augen auch mit reusen, und aus weiden dicht geflochtenen horten, unter dem eise. Die zubereitung derer brücken betreffend, so ist selbige mancherley; sie werden entweder frisch gesotten auf diese weise: Man thut sie in einen topf, giesset ein- oder dreymal heiß-siedend wasser daran, nimmt besen-reiser, hauet die fische damit, daß der schleim herabgehet; thut sie hernach in kaltes wasser, drücket sie vorne beym schnäblein, so gehet aus jedem ein bluts-tropfen heraus; thut sie in eine pfanne, läßt sie in wasser sieden. Hernach das wasser wieder abgesotten, und erbsen-brühe, nebst pfeffer, ingwer, butter und saltz daran gethan, und damit sieden lassen. Oder: Man giesset auf die brücken siedend wasser, so ziehet sich die haut ab; machet eine brühe von wein, kirsch-saft, zucker und nelcken; leget den fisch in einen tiegel, giesset bemeldte brühe drüber, und lässet ihn damit aufkochen. Es kan auch eine citronen-brühe seyn. Backen thut man sie auf folgende weise: Sie werden einmal oder drey in siedendem wasser gebrühet, in mehl geweltzet, in öhl oder butter gebacken, daß sie fein gelinde seyn; drücket saure pomerantzen darauf, und pfeffert sie; man kan auch eine süsse brühe darüber machen. Oder: Wenn die frischen neun-augen ausgeputzet sind, so giebt man ihnen den schwantz ins maul, leget sie auf den rost, kehret sie oft um, und giebt acht, daß sie nicht verbrennen, bestreichet sie sodenn mit schmaltz oder butter. Oder: Man putzet die neun-augen, schneidet sie in stückgen eines halben fingers lang, giesset öhl und eßig darüber, pfeffert sie, reibet majoran darauf, und giebt es zum sallat. Diejenigen, so einen kalten magen haben, empfinden den geschmack der in eßig eingelegten brücken bis auf den andern oder dritten tag im aufstossen, daraus denn leicht zu urtheilen, daß dieser fisch sehr unverdaulich seyn müsse.

Neuner: Ist eine land-müntze in Hessen, wo sie weißpfennige oder leichte groschen genennet werden; sie gelten neun gute pfennige, werden aber in andern ländern nicht überall genommen.

Neurung: Ist alles, was im geist- und weltlichen stande, im hauswesen, bey handwercken oder gemeinen, wider die alten ordnungen und hergebrachten gewohnheiten will eingeführet werden. Dergleichen sind insgemein verdächtig und mehrentheils schädlich, wenn nicht eine reife überlegung mit zuziehung aller, die darzu gehören, und denen daran gelegen, vorher gegangen.

Neun-tödter: Dieser raub-vogel gleichet der grösse nach einem krammets-vogel, und ist ein wenig kleiner, als eine krick-elster; weiß am leibe und unter den flügeln, auf dem kopfe asch-farbig, neben den augen nach dem genicke zu mit schwartzen flecken versehen, auf dem rücken ist er ebenfalls asch-farbig; der kopf ist ziemlich groß, und der schnabel krumm und scharf; die fänge sind schwartz, wiewol er mit diesen nicht fänget, sondern nur mit dem schnabel stösset. Die flügel sind wie der schwantz schwartzbunt, und ist der letztere ziemlich lang. Er stösset das kleine gevögel, als meisen, grase-mücken, fincken, gold-ammer und lerchen, ja er fällt auch öfters so gar die auf den heerden angebundenen kleinen lock-vögel an, und macht sie todt. Sie wissen die stimmen der kleinen vögel genau nachzumachen. Sonst nähren sie sich von allerley geschmeise, wie die krick-elster, horsten und brüten auch so, und ziehen nicht weg; dienen auch nicht zum essen. Es wird dieser vogel so gar auf die wachtel- und lerchen-baitzen abgerichtet, die er auch gantz geschickt stossen lernet.

Nichts, weisser gallmey, oder weisser nicht genannt: Ist eine weisse calcinirte materie, so schön weiß, locker, leicht, gleichsam fliegend, dürr und trucken seyn muß. Das beste kommt in grossen, runden, leichten kugeln aus Holland, wo es am saubersten gesammlet wird. Es dienet sonderlich zu augen-kranckheiten und krebs-schäden.

Niedere jagd: Darunter werden gezählet hasen, füchse, dächse, biber, fisch-otter, marder, wilde katzen, iltisse oder elb-thiere, eich-hörner, wiesel, hamster, schnepfen, rebhühner, wilde gänse, wilde enten, reiher, taucher, see-mewen, wasser-hühner, wasser-schnepfen, wilde tauben, kybitze, wachteln, ziemer, schnerren, amseln, drosseln, lerchen, und andere kleine vögel, wie sie namen haben mögen. Wiewol an einigen orten die schnepfen und reiger zur hohen jagd, die wilden gänse und enten aber zur mittel-jagd gerechnet werden. Und ob zwar die wölfe zur mittel-jagd gerechnet werden, so können doch diejenigen, so nur mit der nieder-jagd beliehen sind, solche fällen.

Niedergethan: Wird gesagt, wenn sich der hirsch oder ander wild thier nieder geleget.

Niederlage: Heißt der ort, wo die kaufleute ihre waaren ab- und in verwahrung setzen.

Nied-nagel: Ein kleines geschwür, so an der wurtzel des nagels am finger aufgehet; oder auch die aufgerissene haut am nagel-fleische; solche drückt man wieder an, und beschmieret sie mit nüchternen speichel.

Nied- und nagel-fest, siehe Nagel-fest.

Nieren: Sind fleischigte röthliche theile, so zu beyden seiten unter der leber und miltz inwendig auf den lenden-mäuslein liegen. Sie sind länglich-rund, etwas platt, haben die gestalt einer bohne, und stossen mit dem obern ende an die knorpel-ribben. Bey einem erwachsenen menschen sind sie fast fünf quer finger lang, und drey breit, mit zwey häutlein umgeben, und mit vielen fett bedecket. Ihr wesen bestehet aus vielen adern und drüslein, aus welchen die harn-gänge entspringen, welche das saltzige wasser von dem geblüte scheiden, und zu der harn-blase abführen. Zwischen den nieren und dem blut- und puls-ader-stamm liegen drüsige theile, ungleich von gestalt, indem sie drey- oder vier-eckig, auch eyerförmig, oder anders angetroffen werden; inwendig hohl, und mit einem schwartzen naß angefüllet. Man nennet sie die neben-nieren. Ihre verrichtung ist, daß sie das gedachte schwartze naß an sich ziehen; wo sie aber dasselbe weiter hinbringen, ist unbekannt, weil man noch keinen abführenden gang gefunden. Die nieren der thiere geben eine wohlschmeckende, aber harte, unverdauliche speise, ausgenommen die kalbs- und lamms-nieren, welche vor ein leckerbißlein zu achten.

Nieren-baum, cajou: Ist ein zartes und seltenes schirm-gewächse, so aus America zu uns gekommen. Die blätter gleichen den lorbeer-blättern, nur daß sie grüner und fleischigter sind. Es wird in töpfe gesetzet, die mit leichter frischer erde gefüllet sind; solche gräbt man in ein mist-beet von gerber-lohe ein, und giebt ihnen öfters wasser. Sie bleiben beständig im glas-hause, und können die luft gar nicht vertragen. Der saame dieses baumes ist das cajou.

Nieren-braten: Wird dasjenige stück von dem hinterviertel eines kalbes genennet, welches zwischen denen langen ribben und der keule ausgehauen, und mit der daran sitzenden niere gebraten wird.

Nieren-geschwüre: Daß die nieren diejenigen cörper in dem leibe des menschen und der unvernünftigen thiere sind, welche den urin aus dem geblüte absondern, und nach der blase schicken, ist aus der anatomie bekannt. Weil nun hierinnen manchmal von vielerley ursachen geschwüre entstehen, so geben dieselben anlaß zum stein. Die kennzeichen aber, daß ein geschwüre in einer niere oder in beyden vorhanden, lassen sich daraus abnehmen, wenn der urin allezeit dicke und trübe fortgehet, und darbey einen gestanck von sich giebet, auch wenn sich in selbigem, nachdem er eine weile gestanden, eine dicke milchähnliche materie zu boden setzet. Dieser zufall läßet sich sehr schwer verhüten, und auch eben so schwer curiren: Dann giebt man viel urin-treibende sachen; so wird dadurch nur übel ärger gemachet. Was hier am besten dienet, sind innerlich die emulsiones und die molcken-cur, äusserlich aber erweichende und zertheilende clystire. Ist ein erhitztes geblüte daran ursache; so muß solches temperirt, und in zeiten ader gelassen werden.

Nieren-schnitte oder poffesen: Wenn diese zubereitet werden sollen, so schneidet man ein paar nieren von abgebratenem kalbs-braten gantz klein, thut geriebene semmel, muscaten-blüthen, ingwer, klein geschnittene citronen-schaalen, und ein paar ausgeschlagene eyer darzu; nach diesem wird dieses gehackte in zerlassene butter gethan, ein wenig milchrahm darzu gegossen, etwas gesaltzen, umgerühret, und vom feuer abgesetzet; denn schneidet man dünne semmel-schnitten, bestreichet solche mit zerklopften eyern, oben darauf aber streichet man das abgerührte etwa eines guten daumes dick, zerklopfet etliche eyer mit gehackter grüner petersilie und ein wenig saltz, ziehet die nieren-schnitte hierdurch, bäckt sie gemächlich in zerlassenem schmaltz, richtet solche warm an, und also müssen sie auch gegessen werden. Oder: Man hackt die nieren klein, schlägt 2 bis 3 eyer darzu, mischet geriebene semmel, kleine rosinen, ein wenig rahm, saltz und zerlassene butter darunter, und streichet dieses gemenge auf semmel, oder, so man will, können auch hieraus klöser formiret werden; machet hierauf eine klare von bier oder schlechter milch, quirlt mehl und 3 eyer darein, daß es ein dünner brey wird, saltzet es auch ein wenig, giesset vom zerlassenen schmaltz einen löffel voll darzu, und verfähret mit backen und auftragen, wie gedacht. Andere hacken kälber-nieren und ein viertel pfund nieren-stollen gantz klein unter einander, thun eingeweichte und wieder ausgedruckte semmel, ingleichen eyer, muscaten-blüthen, rosinen, saltz und ein wenig rahm daran, rühren es durch einander, und streichen solches, wie erwehnet, auf semmelschnitten, schmieren hierauf eine torten-pfanne mit butter an, legen die nieren-schnitte ordentlich hinein, bestreichen sie mit geklopften eyern, giessen zerlassene

lassene butter darüber, streuen geriebene semmel darauf, lassen sie in dem back-ofen backen, und machen beym anrichten nach belieben eine brühe darüber.

Nieren-schnitte, renum sectio: Die alten wund-ärtzte glaubten, man könte die nieren-geschwüre ausschneiden; weil es aber gefährlich, unterbleibet solches bey jetzigen zeiten, zumal, da schwerlich jemand an seinem leibe einen nieren-schnitt ausstehen wird.

Nieren-stein: Es wird dieser zufall, zum unterschied des blasen-steins, von dem orte, wo er sich befindet, der nieren-stein genennet, und entstehet sonderlich gerne bey voll-blütigen, dicken und fetten leuten, welche ein schwammigtes und lockeres fleisch, und in selbigem viel kleine und enge adern haben, und bey welchen die güldene ader entweder gar nie geflossen, oder zu fliessen aufgehöret hat. Wenn nun solche personen nicht fleißig aderlassen, oder das aderlassen gar einstellen, daß sich daher das geblüte im leibe häufet; so bahnen sie sich dadurch den weg zu stein-beschwerungen. Dergleichen begiebet sich auch bey frauens-leuten, wenn die monatlichen reinigungen nach dem 50sten jahre zu fliessen aufgehöret haben. Sonderlich aber werden diejenigen nach obbeschriebener art beschaffenen leicht vom stein befallen, wenn sie viel stille sind, und ihre gewöhnliche arbeit und leibes-übungen zu treiben unterlassen, darbey aber gute mahlzeiten halten, und wein trincken. Kurtz, es ist die voll-blütigkeit diejenige fruchtbare mutter, welche sowol viel andere langwierige kranckheiten, als auch den nieren-stein zu gebähren pfleget. Wer sich nun vor diesem beschwerlichen übel verwahren will, der muß nicht nur dem maule abbrechen, sondern sich auch immerzu eine fleißige bewegung machen, und beydes um so viel mehr, wenn das aderlassen etwa unterbleiben solte, wie doch solches, damit es nochmals erinnert werde, ein gar vortrefliches verwahrungs-mittel ist, dem steine dadurch vorzubeugen, dergleichen von allen erfahrnen und berühmten medicis mit vollkommener raison pfleget angerathen zu werden. Wie denn auch derjenige, welcher mercket, daß er zum stein eine starcke disposition habe, sich vor starcken verstopfungen des leibes und verhärtung desselben hüten, dargegen aber alles saure und rohe wesen zu rechter zeit aus dem leibe fortschaffen soll. Von allen aber kan ein genauer unterricht in Herrn Doctor Börners Medico sui ipſ. part. II. cap 15. erlanget werden, weil dieses gantze cap. von pag. 439 an bis pag. 482 vom nieren-steine handelt, und lehret, wie sich davor zu verwahren, und wie derselbe zu curiren.

Nieren-stollen: Nennen die köche den von denen rindern an denen nieren abgenommenen talch, den sie abgekocht gerne mit der zubereitung einiger speisen gebrauchen, damit sie dadurch saftiger und schmackhafter gemacht werden.

Niesen, prusten (unmäßiges): Ist eine zuckende bewegung, welche von einem prickeln des innern häutleins, so inwendig die nase auskleidet, herrühret. Dieses nun, weil es fast aus lauter kleinen nerven bestehet, und daher sehr empfindlich ist, auch grosse verwandschaft mit den nerven zwischen den ribben hat, leidet, so bald es von einer scharfen materie, sie sey von einer innern oder äusserlichen ursache entstanden, geprickelt wird, gleichsam einen kampf, und indem dieser in der nase erreget wird, ziehet es die nieren zwischen den ribben, und erreget allda dergleichen kampf; es wird zwar wol das zwerg-fell im einathmen etwas niedergedrücket, in dem augenblicke aber die luft mit desto grösserer gewalt wieder ausgetrieben, daher denn, indem die luft sowol durch die nase, als den mund ausgestossen wird, ein solcher schall, dergleichen das niesen mit sich bringet, erfolget. Allzu vieles unmäßiges und öfteres niesen ist eine kranckheit, die mit unter die convulsionen oder das zucken gehöret, und vom starcken flüchtigen geruch, kalter luft, oder durch die auffallenden sonnen-strahlen verursachet werden kan. Man hat exempel, daß der qualster des kalchs in neu erbauten oder ausgeweißten stuben und gebäuden, ingleichen der stein-kohlen-dampf bey menschen, so ein heftiges und vier und zwantzig stunden lang anhaltendes niesen verursachet, daß sie davor weder essen, trincken noch schlafen können, solches auch nach verfluß eines jahres wieder gekommen, und im dritten jahre öfterer erfolget sey. Einem gewissen patienten, der an einem sehr heftigen seiten-stechen kranck gelegen, und dabey sehr öfters also niesen müssen, daß er darüber hätte sterben mögen, mithin dieses niesen der schlimmste zufall bey dem seiten-stechen gewesen; hat sein medicus, der nicht gerne eine narkotische oder schlaf-bringende artzney geben wollen, angerathen, daß er, wenn ihm das niesen ankomme, alsobald entweder den zeige-finger alleine, oder zugleich den mittlern und gold-finger unter das eine, und zwar lincke oder rechte auge setzen, und damit das auge aus seinem lager starck heraus und über sich treiben solle, wodurch er allemal das niesen verhüten werde, welches auch seine würckung gethan. Wenn die nase auf beyden seiten starck auf- und niederwerts mit denen fingern gestrichen wird, soll dadurch das heftige niesen auch vertrie-

vertrieben werden können. Dergleichen personen, welche hiermit überfallen werden, haben ursache, sich aller sauren, herben, zähen und scharf gewürtzten speise zu enthalten, sollen auch keinen brannteweín oder vielen starcken wein, wol aber des morgens coffe trincken, und bey starcker hitze, sonderlich um die mittags-zeit, nicht viel ausgehen. Die gewohnheit, daß man dem niesenden zuruft: GOtt helf! oder prosit! ꝛc. leitet man insgemein entweder von einer im jahr Christi 150. graßirenden kranckheit, in welcher die menschen niesend sturben, oder von einer gewissen pest her, die im jahr 581. in Rom gewütet, wobey die patienten genieset, und hierauf bald gestorben sind, deshalben man solchen leuten die hülfe GOttes angewünschet. Nach dem angeben des Rabbi Eliesers sollen menschen bereits vor den zeiten des patriarchens Jacobs ihre seelen durch niesen aufgegeben haben, daher man solchen schon damals zugerufen: vita! salus! Unter dem pöbel wird geglaubet: Wenn einer früh nüchtern nieset, werde er etwas geschencket bekommen, oder zu gevatterschaften gelangen; und wenn solches montags geschiehet, erfolge die gantze woche glück darauf; desgleichen, wenn einer von einer zukünftigen sache redet, und bey beschliessung der rede nieset, spricht man gemeiniglich, er hat es benieset, es wird wahr werden. Dergleichen aberglauben sind noch viel mehrere gebräuchlich. Wenn übrigens bey dem schlage ein niesen erfolget, so ist es eine gefährliche sache, da man wohl nöthig hat, zuzurufen: GOtt helf!

Niese-pulver, schnupf-taback, so aus allerhand wohlriechenden blumen und kräutern gemacht, wodurch das niesen erwecket wird.

Niese-wurtz, oder christ-blume: Diesen namen hat man zwey oder drey unterschiedenen arten von pflantzen beygeleget. Eine ist das weisse niese-wurtz, dessen es zwey sorten giebt; die andere das schwartze niese-wurtz; und drittens das schwartze niese-wurtz Hypocratis. Das weisse niese-wurtz hat einen runden, geraden und hohlen stengel, ohngefehr zwey bis drey fuß hoch, mit zweyerley arten der blätter umgeben; die untersten sind gestreift gefalten, etwas haarig, und denen gentzian-blättern ziemlich gleich; aber die obern sind viel kleiner, und stehen weiter von einander. Die blüthen bestehen aus verschiedenen blättern, wie eine rose, weißlich von farbe, und an der spitze des stengels wie ähren gestaltet. Die frucht, so nach der blüthe folget, hat einen saamen, wie weitzen-körner. Die wurtzel bestehet aus einem dicken knopf mit zasern. Die andere sorte der weissen niese-wurtz ist darinnen von der vorigen unterschieden, weil die blätter am stiel enger beysammen stehen, und der blumen farbe schwärtzlich oder braun-roth ist. Dieses kraut wächset in warmen ländern an rauhen und gebürgigten orten. Die wurtzel wird aus Dauphine und Burgund uns zugeführet. Diese nun hat die eigenschaft, daß sie oben und unten abführet, aber mit gar zu grosser heftigkeit. Wenn man sie zu pulver machet, wird es an statt des schnupf-tobacks gebrauchet. Denen schaafen dienet sie wider die räude, und zufällen der pferde. Die blätter der schwartzen niese-wurtz wachsen zeuusserst langer stiele, mit purpur-farbenen flecken beworfen, auf jedem sind neun solcher blätter, schön grün, und am rande ausgezackt. Die blumen wachsen auf einem stiel, welcher zwischen den andern hervor steiget. Sie haben fünf blätter, in gestalt einer rose; die farbe ist incarnat, oder weiß mit roth und purpur vermenget. Die frucht träget einen kleinen saamen, schwartz und fast rund. Die wurtzel ist zaserig, von aussen schwartz, und inwendig grau. Die dosis des pulvers der wurtzel ist von einem halben scrupel, bis zu einem drachma, und hat mit voriger einerley würckung. Das schwartze niese-wurtz Hypocratis solte man billig zu den ranunculn stellen. Die stengel sind klein und dünne, und wachsen aus der wurtzel. Die blätter sind abgeschnitten, wie beym fenchel. Die blume bestehet aus sechzehen länglichten, hohl gestreiften, und wie eine rose gestalteten blättern, von gelber farbe. Die frucht trägt oval-runden saamen. Die wurtzel ist ungemein unangenehm, herbe und bitter; sie kömmt dem gemeinen schwartzen niese-wurtz gantz gleich, nur daß die zasern zärter sind, und weiter von einander stehen. Diese wurtzel hat eine weit stärckere würckung, als die vorige, dienet aber sonsten vor alle vorgenannte kranckheiten und zufälle. Ihre vermehrung in den gärten geschiehet durch theilung der wurtzel im früh-jahr und herbst. Wenn diese pflantzen um weyhnachten blühen, wollen einige solches vor ein gutes zeichen eines künftig fruchtbaren jahres halten. Herr Phil. Müller hat von diesem gewächse noch verschiedene sorten angeführet, wie solches in seinem grossen garten-buche oder lexico pag. 400 kan nachgeschlagen werden.

Nieß-brauch, frucht-niessung, nutz-niessung, noß, genoß, genuß, frucht-niessungs-gerechtigkeit, ususfructus, jus utendi, fruendi: Hierunter wird diejenige gerechtigkeit verstanden, welche sich einer an des andern gütern zuwege gebracht, vermöge deren er den nutzen, nieß-brauch, früchte, einkünfte ꝛc. an sich

sich ziehen, und nach seinem gefallen gebrauchen kan, jedoch muß hierdurch dem grundstücke an seinem wesen nichts abgehen, noch solches deterioriret werden. Also muß es demnach in ansehung des nieß-brauches mit denen wäldern und gehöltzen gehalten werden, allwo der frucht-niesser das busch-holtz, wie solches bald wieder ausschläget, abhauen und nach seinem gefallen brauchen darf, wenn er nur der wald-ordnung gemäß las-reiser stehen lässet: Dergleichen bäume aber, die nicht leicht wieder ausschlagen oder wachsen, zu fällen, ist keinesweges erlaubet; wohl aber stehet ihm frey, so viel holtz, als zur erhaltung seines wohn-hauses und stallung nöthig, zu nehmen; er mag auch die alten wind-brüchigen und dürren bäume ausrotten, hingegen muß er gewisser massen andere an deren stelle setzen und pflantzen. Die erlangung der frucht-niessungs-gerechtigkeit geschiehet durch pacta, gedinge, verträge, übergabe, schenckungen oder andere contracte und verpflichtungen, wie auch testamente und codicille, vermöge welcher zwey letztern arten dem vermächtniß-nehmer, ohne erfolgte lieferung, ein dienglich recht zustehet; da hingegen in ersten fällen nur eine verpflichtung von seiten dessen, welcher die frucht-niessung versprochen, entstehet, und dessen übergabe erfolgen muß. Denen vätern gehöret die frucht-niessung dererjenigen kinder-güter, welche noch in ihrer gewalt stehen, wenn nicht wegen des gutes, so denen kindern durch erbschafften zugefallen, oder geschencket worden, 2c. ein anderes verordnet, oder die kinder solches selbst übernehmen und besorgen. Gefundene schätze gehören dem domino, und nicht dem fructuario, auch darf dieser die güter in keine andere gestalt verändern, also nicht aus gärten weinberge, aus wiesen äcker machen, und muß in erhaltung derselben allen gebührenden fleiß, wie ein sorgfältiger hausvater, anwenden, wenn er sich diesfalls nicht verantwortung zuziehen will; siehe Neben-güter.

Niet-nägel: Heissen die halben schloß-nägel, und sind diejenigen, womit die bänder an denen thüren, kisten und schräncken am äussersten ende angeschlagen werden, und die größte gewalt auszustehen haben. An gar grossen thüren und thoren werden an statt der niete, muttern, um besserer haltung willen, vorgeschraubet.

Niffe, niftel, nichte: Ist die enckelin oder des sohnes und der tochter tochter.

Niftel-gerade, siehe Gerade.

Nivel, siehe Feifel.

Nix-wurtz, siehe See-blume.

Nobel: Wird in Engeland der dritte theil eines pfundes sterlings genennet, das ist 6 schilling und 8 pence. Zu könig Eduardi III. zeiten sind dergleichen goldene geschlagen, und rosenobel genennet worden, sie haben den werth von 2 ducaten. Noch giebt es eine müntze schif-nobels, in der grösse eines rosenobels, aber etwas leichter, darauf stehet ein schif an statt der rose. Heutiges tages ist dessen preis auf 5 thaler gestiegen.

Nocken: Ist ein bayrisches und saltzburgisches essen, bestehend aus mehl, butter und gewürtze, so fast in gestalt der schnee-ballen gemachet, und im ofen gebacken wird.

Nörflinge, nörfflinge: Sind fische, die vornemlich in strömen befindlich, jedoch auch in teichen und weihern aufbehalten werden. Ihre grösse ist mässig, der rücken röthlich, und der bauch weißlich; hiernächst haben sie breite schuppen, starcke kiefen und floß-federn. Der nörflinge fleisch ist gut, süß und gesund, doch giebt es deren zweyerley gattungen, indem einige, wenn sie gekochet sind, ein gelblichtes, andere aber ein weißlichtes fleisch haben; wiewol in der güte ein geringer unterscheid seyn wird. Man fänget diesen fisch in reisen und netzen, desgleichen mit der angel, daran man nur einen butter-vogel, mücke oder fliege stecken darf, weil dieses seine beste und delicateste nahrung ist. Er ist kein raub-fisch, sondern nähret sich hauptsächlich von kräutern und kleinem ungeziefer des wassers, daher wird er bisweilen in die teiche zu denen karpfen gesetzet. In Böhmen findet man sonderlich diese fische, in Sachsen aber sind sie rar. Zu Augustusburg werden sie in denen churfürstlichen fisch-haltern aus curiosität aufbehalten, und mit kälber-geschlincke oder andern dergleichen sachen gefüttert, und kommen solche, wenn der bestellte fisch-wärter mit seinem glöcklein zu läuten anfängt, zu ihrer fütterung herzu geschwommen. Ihre streich- und laich-zeit ist im monat May. Das sieden und zurichten derselben aber geschiehet wie mit andern fischen ihres gleichen.

Nörtzwiesel: Ist eine art der wieseln, welche an farbe braun sind, an grösse denen mardern gleichen, und wie die iltisse stincken.

Nösser, oder nohs, noos: Diese wörter sind bey denen schäfern und fleischern gebräuchlich. Die erstern bedienen sich derselben von schaafen, letztere aber vom rind-vieh, nicht etwa, als schicke sich solches nur auf schaaf-vieh, und die fleischer also zu weit giengen; sondern weil die schäfer weiter nichts, als schaaf-vieh vor sich, und also keine gelegenheit haben, diese wörter

wörter weiter zu gebrauchen. Die vieh-hirten und fleischer aber halten keinen unterscheid, sondern es bedeutet bey diesen ein noos ein stück vieh von beyderley gattung, ausgenommen die schweine. Wenn die kertze-meister zu Jena, was jeder compe die woche über, oder das jahr hindurch geschlachtet, denen unschlits-herren aufgezeichnet bringen müssen, bleiben sie bey diesem worte allein, obschon keiner von ihnen nur lediglich an die schaafe gebunden ist. In welchem verstande auch dies wort etliche mal in der marckt-ordnung und alten fleischer-innung vorkömmt. Schaaf, ist ins besondere der name, der allerley schaaf-vieh, alte und junge hämmel, lämmer und schaaf-mütter zugleich begreifet; da hingegen das wort: Schaafe, eigentlich die tragende oder mutter-schaafe bedeutet. Sonst wird insgemein dasjenige vieh also genennet, welches zusammen auf der weide gehet, und auf einerley grundstücken oder wiese-wachs gehütet wird.

Noli me tangere, siehe Spring=kraut.

Nonne: Ist eine, die unter einer gewissen ordens-regel sich in ein closter verlobet. Sie bleiben verschlossen, und mögen nicht aus dem closter gehen, es sey denn um feuers-noth, aussatz und ansteckenden seuchen, und die darwider handeln, werden von ihren vorstehern mit der kirchen-zucht angesehen. Hingegen darf niemand weder manns- noch verheyrathete weibs-personen zu ihnen hinein kommen, und die sie sprechen wollen, mögen solches am sprach-gitter thun, welches doch auch nach der strengen regel ohne vorwissen der abbatißin, und im beyseyn einer zugeordneten geschehen solle.

Nonnen-brod: Bestehet aus einem teige von marcipan-masse, darunter pfeffer, zimmet, negelein, cardemomen, muscaten-blumen, citronat, citronen-schaalen und eingemachter ingwer, alles gröblich zerschnitten und mit eingemenget, und runde kugeln daraus formiret werden, welche man alsdenn in den teig einschläget, mit einem back-rädlein abschneidet, und in der torten-pfanne gelb abbacken lässet.

Nonnen-teig: Ist ein aus mehl, milch, blancken wein, eyern und saltz wohl durch einander gemischter dicker brey, der theils, wenn er ein wenig dünne gemacht, und das eyer-weiß nicht darzu kömmt, als eine klare, theils zur verfertigung allerley gebackens, gebrauchet wird. In die klare tuncket man in scheiben geschnittene äpfel, erd-schwämme, artischocken, und anderes mehr, und bäcket solches in heissen schmaltz, bis es eine schöne gold-gelbe farbe bekömmt, da es denn mit einem schaum-löffel herausgenommen, und, wenn es abgetrucknet, mit zucker bestreuet, auch wol mit etlichen tropfen rosen- oder orange-wasser besprenget wird. Zum gebacknes-machen muß der nonnen-teig etwas steifer seyn, um allerhand figuren durch forme abdrucken zu können, die samt der form in das heisse schmaltz gehalten werden, da sich der teig von dieser ablöset, den man sodenn obgedachter massen backen lässet. Wird der teig sehr starck gemacht, so können vielerley figuren, als mandeln rc. formiret, wie erwehnet, gebacken, und damit die gerichte garniret und ausgeputzet werden; solches gebacknes läuft in der heissen butter sehr auf, und wird von delicatem geschmack.

Non-pareille: Nennet man gantz schmale und zackigte bänder oder borten, welche das frauenzimmer auf allerhand zu brämen pfleget; man findet deren von einer und mehr farben, auch von gold oder silber.

Nord, siehe Mitternacht.

Nord-capers: Sind grosse fische in der see bey dem capo bonâ spei in Africa, haben über sich auf dem rücken einen rüssel, wie ein schwein, wodurch sie das wasser eines hauses hoch werfen können.

Nord-licht, nord-schein, aurora borealis: Dieses hat seinen namen daher, weil es in Norwegen und Grönland gar oft entstehet, bey uns aber wird es seltener, jedoch ordentlich gegen norden zu, observiret. Weil nun dieses phänomenon einen grossen theil des himmels einnimmt, und wunderlich durch einander herschiesset; so siehet es gantz fürchterlich aus. Wannenhero auch einfältige und in natürlichen dingen ungeübte gelegenheit nehmen, allerhand üble folgungen daraus zu prognosticiren. Es sind aber dieses nichts, als saltzigt-schwefelichte ausdünstungen, welche sich in der obern luft, wenn sie im herbst und früh-jahr, auch zu anderer zeit, veränderungen leidet, bey geringer sonnen-wärme, welche die schwefelichten theile nicht genugsam verdünnen und aus einander treiben kan, entzünden. Oder, es ist eine zum blitz unreife materie, oder ein unvollkommenes gewitter. Es gehören aber hieher noch viel andere dergleichen luft-zeichen, die unterschiedener gestalten wegen auch unterschiedene namen erhalten, als: Fackel, spieß, balcken, todten-bahre, brennende schild, pyramiden, brennende stoppeln, feurige reuter, feurige kriegs-heere, der fliegende drache, das brennende creutz, der thurm, das schif, und dergleichen mehr, so alle von einerley ursache herrühren, nemlich von schwefelichten in der luft entzündeten ausdünstungen. Einige erzehlter begebenheiten, weil sie selten geschehen, machen leicht- und aberglaubige zu bösen propheten, als welche unfehlbar etwas sonderliches andeuten müßten, oder verursachen

chen in ihnen einen verdacht der hexerey, wie solches wegen des so genannten fliegenden drachens, der dem ansehen nach einen langen schwantz hat, der erden gleich flieget, und sich deswegen vielmal über den schorn-steinen einiger häuser sehen lässet, weil den tag über die aus selbigen gehende wärme die luft um sie her verdünnet und aus einander getrieben hat, welche auf die nacht, da solche wärme nachlässet, wieder, wenn es wind-stille ist, herbey ziehet, und mit derselben zugleich solche leuchtende materie, die so denn auch wol mit der durchwehenden luft, gar in die schorn-steine fället; daß daher das mährgen entstanden, der drache brächte was in die häuser. Allein, wer siehet nicht, daß alles dieses nur zufälliger weise geschiehet; die fürchterlichen oder besondern figuren thun auch zur sache nichts, und GOtt hat uns in seinem worte nirgend auf solche dinge gewiesen, noch selbige als zeichen seines zorns vorgestellet.

Nord-raupe: Diese art von raupen ist grau-farbig, ziemlich groß, mit gelb-grünen spitzen auf dem leibe; vorne am kopfe sind sechs scharfe, am mittelleibe acht stumpfe, und an dem schwantze zwey füsse. Der ort, wo diese raupe am liebsten sitzt, ist die brenn-nessel, sonst trift man sie auch nicht selten auf den weiden-bäumen an. Wenn sie in die verwandlung tritt, und eine nymphe wird, bekömmt sie ein rechtes menschen-angesicht, an welchen hier und da einige goldene flecklein sich sehen lassen: Der schwantz aber ist hinten gantz umgebogen.

Nord-süd-west-und ost-seite an den bäumen, und was daher beobachtet werden kan, zu erkennen: Daß die bäume auf der nord- oder mitternachtsseite mehr sommern und stärcker holtz auflegen, als an der süd-oder mittags-seite, ist an denen meisten von aussen zu sehen, indem sie nach norden zu, höhere seiten haben, die rinde auch viel rauher ist, und an solcher seite der meiste moos wächset; besonders kan man, daß die mitternachts-seite in dem jahren-wuchs, oder denen ringeln ein gar merckliches stärcker und grösser sey, nach geschehener fällung und zerschneidung der bäume, gantz wol sehen. Die ursache dessen ist wol keine andere, als weil die nord-seite der bäume von denen sonnenstrahlen nicht wie ihre gegen über seyende süd-seite erwärmet wird, und daher der saft mehr flüchtigkeit und ausbreitung gewinnet. Denn gleichwie die temperirte würckung in denen erd-gewächsen den meisten und einen stärckern wachsthum befördert, so folget, daß, da der baum an der ost-und west-seite nur mit mäßigem, an der süd-seite aber mit dem stärcksten sonnen-schein erwärmet wird, solches alsdenn die nord-seite temperiret, und dahero den stärckern wachsthum des holtzes befördert. Dieses beweisen auch die an der sommer-leiten, bergen und rändern stehende bäume, welche viel kleinjähriger, mithin auch zäher sind, als diejenigen, so an den nordlichen bergen und schattigten örtern stehen. Wer nun an den bäumen wissen will, wo die nord-süd-ost-und west-seite ist; der trete an die nord-seite des baums so, damit das gesichte an den baum kömmt, solchemnach hat er gerade vor sich, mittag, zur rechten hand abend, und zur lincken morgen, und dieses kan man sich auch in der nacht bedienen, da nur etliche bäume, besonders eigen begriffen werden dürfen, um den an der nordseite gewachsenen moos und die rauche rinde zu observiren, welches einem weidemann in grossen ihm noch unbekannten wäldern, sowol als reisenden personen sehr dienlich ist. Wie nun der sonnenwärme an denen bäumen viele würckung thut, also beweiset auch der wind an solchen seinen besondern effect, welchemnach die meisten gegen osten oder der sonnen aufgang hangen. Junge stämme werden zwar öfters durch die dichte daran stehenden stangen, oder zur winters-zeit durch den schweren darauf fallenden schnee, theils gegen norden, süden, auch westen gebogen und gedrücket, wachsen auch wol nachgehends eine ecke hinauf also; jedennoch aber ziehen sie sich endlich mit ihren gipfeln wieder gegen der sonnen aufgang. Die ursache dessen ist, weil wir in Deutschland die meisten winde aus westen haben, die höltzer solchemnach gegen aufgang getrieben und gezogen werden, mithin die meisten bäume sich nach der sonnen aufgang neigen, dahero denn auch deren gipfel, wenn sie von sturmwinden umgerissen werden nach dem aufgang der sonnen zu liegen kommen.

Norwegische handlung: Bestehet in masten, brettern, latten, auch etwas brenn-holtz, theer, thran, eisen, kupfer, silber, einigen mineralien und materialien zur artzeney, item, gesaltzenen und an der luft getrucknenen fischen, als: Stock-fisch, hering, lachs und dergleichen. Es werden auch viel tonnen voll von dem fisch-eingeweide nach Franckreich gesandt, so sie küt nennen, und von den Frantzosen zum laberdan-fang gebraucht wird. Die waaren, welche aus andern ländern nach Norwegen gebracht werden, sind: Saltz, wein und brantewein, weinessig, pappier, fenster-glas, allerhand cram-waaren, käse und taback, seidene und wollene manufacturen, gedruckte bücher, viele nürnberger waaren,

ren, weil nemlich gantz Norwegen wenig handwercks-leute hat, und dahero sich von den ausländern versehen muß.

Noth-bau: Nennen die jäger einen solchen bau oder grube, welche die jungen füchse, so von ihren alten vertrieben worden, und sich selbst zu nähren nirgends hin wissen, zum öftern in freyen ebenen kornfeldern machen.

Nothdurft: Der eigentliche verstand dieses wortes bestehet besonders darinne, oder veroffenbaret sich, wenn man die zeitlichen güter also betrachtet, daß der mensch seinem stande und der natur nach, ohne diese sich nicht in gutem wohlstande erhalten kan, und welche also zu dessen unentbehrlicher hülle und fülle erfordert werden: In dieser absicht ist nothdurft von der bequemlichkeit unterschieden, und dem überfluß und reichthum entgegen gesetzet, ja als ein grund der haus-wirthschaftlichen ordnung in anwendung der einnahme anzusehen. Denn diejenige ausgabe, welche wegen der natur des menschen, der sie thut, geschehen muß, ist nothwendig, folglich eine ausgabe, welche diese nothdurft erfordert, also gerecht, nöthig und unentbehrlich, dahero derjenige, welcher solche ausgabe zur nothdurft unterläßt, und doch vermögend darzu ist, ein ungerechter, filtzigter und thörigter geitzhaltz genennet wird. Sie ist aber entweder eine wahre oder eingebildete nothdurft, und hat ihre grade und stufen, in ansehung der zeit, derer personen, derer zwecke, derer örter und endlich der quantität desjenigen gutes, so man nicht entbehren kan, als in welcher letzten absicht man sagt: Er hat so viel geld, als er zur höchsten oder nur zur nothdurft insgemein brauchet. Aus eben diesem grunde sind auch viele dinge zwar güter, aber nicht nothwendige güter. Und manche sind an diesem und jenem orte, oder zu dieser und jener zeit nothwendig, die zur andern zeit nicht nützen, z. E. geld. Endlich nennet man auch dasjenige am allerbesondersten nothdurft, was man, um einen zweck zu erhalten, er gehöre nun zur erhaltung des cörpers oder nicht, haben muß, es mag ein mittel oder gegen-mittel seyn. Setze ich mir nun also einen wahren oder eingebildeten zweck vor, so heisset doch dasjenige ohne welches nicht darzu zu gelangen ist, nothdurft. Eben dieses ist die ursache, warum viele menschen die erforderniß ihrer nothdurft selbst vermehren, und ob es schon anfänglich die nothdurft nicht erfordert hätte, vergrössern, daher viele verschwendung und dergleichen entstehet. Uber dieses ist auch, wie bekannt, eine gemeine, öffentliche und privat-nothdurft.

Noth-hülfe: Alles, was zum gemeinen besten, oder eine gemeine gefahr abzuwenden, gemeinet ist, sonderlich, wenn es eilend erfordert wird, als da sind besserung der teiche und dämme, brücken und wege, durchzüge und quartiere, brandschatzungen, türcken-steuer u. s. w.

Noth-jahr: Heisset man ein miß-jahr, da mißwachs, vieh-sterben, und andere dergleichen plagen, so theure zeit nach sich ziehen, einfallen.

Noth-müntzen: Werden diejenigen müntzen genennet, so zur zeit der noth aus leder oder andern geringen sachen gepräget werden.

Noth-pfennig: Wird dasjenige geld genannt, welches ein kluger und vorsichtiger haus-vater auf den noth-fall zurücke legt, um dadurch bey unverhoffen unglücks- oder auch andern fällen sich und die seinigen zu retten und mit ehren hinzubringen.

Noth-reif: Wird von dem getraide gesagt, wenn die stengel oder halmen vor der zeit, welches gemeiniglich bey einfallender starcker hitze und daher entstehender dürre geschicht, unten am stocke gantz weiß und gelb werden.

Noth-schuß: Ist bey denen schiffern bekannt, welchen sie thun müssen, wenn sich ein schif in der äussersten noth, unterzugehen oder schifbruch zu leiden, befindet; da denn der schiffer einen oder mehr solche noth-schüsse thut, die nächsten schiffe in der see, oder auch die nächsten einwohner des strandes dadurch zu rufen, daß sie zu seiner rettung herbey eilen möchten.

Noth-stall: Ist ein mit einem dache versehenes gerüste, in welches unbändige pferde, wenn sie beschlagen, oder sonst etwas an ihnen gethan werden soll, also eingesperret werden, daß sie stille halten müssen. Es ist aber alles zu versuchen, ob ein pferd mit bescheidenheit und güte dahin zu bringen, daß es sich aus freyer hand beschlagen oder anders sonst mit sich handthieren läßt, denn die besten pferde werden hierdurch zum kriege und weiten reisen untüchtig gemacht. Auch darf kein schmied einen noth-stall anlegen, wo zuvor keiner gewesen.

Notiren einen wechsel-brief lassen: Heißt bey den kaufleuten, wenn der inhaber des wechsels einen notarium zu sich kommen läßt, und demselben zu verstehen giebt, wie er einen wechsel-brief auf N. N. habe, welchen er bey heutigem verfall-tage nicht völlig bezahlet, sondern noch 50 thlr. darauf restire. Er wolte zwar hoffen, der schuldner würde solchen rest noch abtragen, weswegen er auch den wechsel-brief zur zeit nicht förmlich protestiren zu lassen gesonnen sey, weil aber unverhofft ein oder ande-

anderer umstand darzwischen kommen könte, wolte er den notarium hiermit requiriret und ersucht haben, den wechsel-brief inmittelst zu versiegeln, und dieses in sein protocoll zu notiren. Welches alsdenn der notarius mit benennung des orts und der zeit kürtzlich protocolliret. Es darf aber hernach der innhaber des briefs, wenn der rest nicht bezahlt wird, ohne seine verantwortung mit dem würcklichen protestiren nicht länger anstehen, als bis zur erst abgehenden post oder gelegenheit, mit welcher er den wechsel-brief samt dem protest an seinen mann zurücke schicken muß.

November, winter-monat: Ist der eilfte monat vom Januario an gerechnet. Er hat 30 tage: Der sonnen eintritt in das zeichen des schützens geschiehet gemeiniglich den $\frac{2}{2}\frac{1}{2}$ dieses monats. Die land-leute sagen: Allerheiligen bringe noch einen sommer, der aber nur aus etlichen tagen bestehet. Wenn es um Mariä opferungs-tag naß und wölckigt wetter, folge ein unbeständiger winter; so es aber helle und klar, folge ein harter winter. Sie hauen zu anfang dieses monats von denen tannen und buchen spähne; sind solche trucken, so vermuthen sie einen gelinden winter, wo sie aber naß, einen harten. Wenn der zaunkönig diesen und folgenden monat nahe an die häuser flieget, soll auch kälte folgen. Wenn das laub bey zeiten abfällt, habe man eine frühe frühlings-saat zu gewarten; fällt es aber späte, soll auch eine späte saat folgen. Wenn es in diesem monat, sonderlich der letzten helfte viel regnet, und bald darauf ein frost einfällt, thut es der saat schaden, und folgt gemeiniglich ein theuer jahr. Was der sorgfältige hauswirth in diesem monat zu verrichten habe, lehret ihm der dem ersten theile dieses buches vorangesetzte haushaltungs-calender.

Novitäten: Dieses wort ist insonderheit unter denen buchhändlern bekannt, welche darunter alle und jede neu verfertigte oder neu aufgelegte schriften verstehen. Wenn ein buchhändler auf die messe kommt, ist das seine verrichtung, daß er zu allen seines gleichen schicket, und von ihren novitäten einige abfordert. Solche schicket er mit der ersten gelegenheit an den ort seines aufenthalts, und lässet sie in seinem laden auslegen, um in zeiten zu erfahren, welche darunter mehrere oder wenigere liebhaber finden, damit er nach erhaltener nachricht noch auf der gegenwärtigen messe sich mit mehrern oder wenigern exemplarien versehen könne.

Nudeln: Diese kaufet man entweder bey denen kramern und italienern, oder fertiget solche selbst aus feinem weitzen-mehl und eyern dergestalt: Es wird ietztgedachtes mehl mit eyern nach belieben also vermenget und gekneten oder durchwircket, daß ein ziemlich starcker teig fertig werde, diesen treibet man sodenn mit einer kuchen-waltze, wie die becker bey fertigung derer kuchen gebrauchen, so dünne als möglich, schläget ihn ein- oder mehr mal gedoppelt zusammen, und mehl darauf, treibet solchen wieder sehr dünne, und wenn dieses geschehen, muß man ihn, damit er ein wenig starr werde, aufhängen, sodenn zusammen rollen, und mit einem messer, nach art des kraut-salat-schneidens, nudeln fertigen, die aus einander, damit sie nicht zusammen kleben, geschüttet, also getrucknet, nöthigen falls gleich an die speisen gekochet, oder zum künftigen gebrauch aufgehoben und beybehalten werden. Wenn rosen-blätter frisch klein gehackt, mit eyern und weitzen-mehl angewircket, und sodenn nudeln obgedachter massen gemachet werden, sind solche von sehr lieblichen geschmack. Diejenigen, welche in denen küchen-speisen zu bereiten, kochen sie an die hühner und das kalbfleisch, machen auch müser davon mit milch oder suppe: Hierzu werden die nudeln in butter gebacken, über diese wird gesottene milch geschüttet, und eine mit kohlen belegte stürtze darauf gedecket, damit das mus braun in der pfanne werde, dem streuet man zucker oder zimmet darauf: Oder durchgeschlagene erbsen, nudeln mit muscaten-blumen, saffran und ein stück butter gekochet, ist auch ein gutes gerichte; auch kan man an statt der erbsen sich der fleisch-suppen und guter gewürtze bedienen.

Nudeln oder wolgern: Werden von schwartzen roggen-weitzen- oder gersten-mehle, mit wasser eingemachten teige gefertiget; solcher wird länglicht gewolgert, sodenn in stückgen zerschnitten, und diese in der wärme gedörret, damit man die gänse, truthühner und capaunen zu stopfen und zu mästen pfleget.

Nudel-kuchen: Werden folgender gestalt zubereitet: Man läßt milch in einem tiegel oder casserol auf dem feuer sieden, legt darnach gemachte nudeln hinein, und rühret im währenden hineinthun mit einem rühr-löffel fleißig um, daß die nudeln nicht zusammen kleben; damit sie auch trucken werden, müssen sie recht einkochen. Hernach nimmt man sie vom feuer, und macht in einem andern tiegel oder casserol auf dem kohl-feuer butter braun, schüttet die nudeln hinein, räumet das feuer unter dem tiegel weg, daß nur die hitze von der seite kommt, und läßt sie unten braun werden; man soll es aber oft besehen,

besehen, und mit einem eyer-schäufelgen los machen. Wenn es nun unten als ein eyer-kuchen braun worden, so kehret man das pflantzel um, und macht es auf der andern seite auch also, so kan es hernach angerichtet und hingegeben werden.

Nüchterner speichel: Der nüchterne speichel des menschen, welcher mit keiner speise und tranck vermischet ist, hat wunderbare kraft und würckung: Angesehen er die flechten, den ansprung, die blattern und allerley krätze heilet; ingleichen wo etwan an einem orte des menschlichen leibes ein giftiges thier, als: Eine spinne, mücken, kröte u. d. g. gekrochen, oder einen theil des leibes gestochen hat, daß er aufläuft, so ist nichts bessers, als nüchternen speichel darauf gestrichen. Die augen des morgens mit nüchternen speichel ausgewaschen, machet selbige hell und klar, und erhält ein gutes gesichte, daß man selbiges bis in das hohe alter ohne brille brauchen kan. Die gersten-körner, welche sich in den augenliedern anzusetzen pflegen, fleißig mit nüchternen speichel bestrichen, vertreibet und zertheilet selbige in kurtzem.

Nüchternes kalb: Wird ein frisches von der kuh weggeschlachtetes, doch würcklich gebohrnes kalb, ehe es noch gesäuget, genennet; wiewol auch zu zeiten ungebohrne kälber darunter verstanden werden. Weil nun solche kälber in der policey verboten, so pflegen die schlächter oder verkäufer, um die nüchterkeit zu bedecken, ihnen die fuß-sohlen auf heisser asche dermassen zu brennen, daß man sie vor kälber von etlichen tagen ansehen muß. Das fleisch der nüchternen kälber verursachet bey dem menschen, der solches isset, vielen schleim.

Nüchtern seyn: Wird von einem solchen menschen gesagt, der des morgens noch keine speise und tranck zu sich genommen, und dessen magen die des vorigen tages genossene speisen allbereit verdauet.

Nürnberger geleit, oder gleit: Wird das der stadt Nürnberg und denen darinnen sich befindlichen kaufleuten zustehende recht genennet, vermöge dessen sie von da aus, bis an den ort der messe, von denjenigen landes-herren, durch deren land sie reisen müssen, mit bewehrter mannschaft müssen begleitet werden: Es bestehen aber die begleiter der nach Franckfurth abgehenden nürnberger geleits-kutsche halb in bayreuth- und halb in anspachischen reutern, etwa 20 an der zahl, darunter ist der geleitsmann von Fürth samt 3 oder 4 von adel. Diese führen die kutsche bis an die kitzingische grentzen, allwo es die kitzinger übernehmen, und zu Biebelried an die würtzburger übergeben, die es bis ins kalte loch begleiten, von dar die chur-mayntzer das geleite durch ihr territorium bis an das franckfurthische dorf Oberod führen, allwo ein franckfurther herr des raths mit etliche 20 wohl und blau mondirten bürgern zu pferde, selbiges empfängt, und unter lösung dreyer stücke, und durch die unter dem thor im gewehr stehende soldatesque völlig in die stadt hinein, bis in den nürnberger hof, führet. Nach der messe wird es gleichfalls wieder zurücke begleitet, und dieses muß zu rechter zeit bey verlust der zollfreyheit beobachtet werden. Zu bestreitung der hierzu nöthigen unkosten, werden von jedem centner der zwischen Nürnberg und Franckfurth hin und her geführet wird, drey kreutzer zu land und zwey kreutzer zu wasser, den mann hinab oder herauf, bezahlet, welches besonders eincaßiret, und dem nürnbergischen geleite, davon so viel nöthig, zur berechnung mit gegeben, das ermangelnde aber nachbezahlet wird. Die nürnberger kaufleute, welche zur messe reisen, müssen, weil deren sehr viele sind, ordentlich abwechseln, dahero trift es einen in zwey drey jahren nur einmal, daß er auf die geleits-kutsche kömmt, woran jedoch manchem nichts gelegen, die auch deswegen andere personen darzu ausmachen, und ihnen etliche thaler zuschuß geben, nachdem solches reisen kostbar ist. Mit dem leipziger geleite hat es eine gantz gleiche bewandniß, ausser daß die begleitung von Nürnberg aus durchs bayreuthische von einer herrschaft zur andern bis in das chur-sächsische geschiehet, und allda völlig aufhöret, weil Ihro Königl. Majest. in Pohlen und Churfürstl. Durchl. zu Sachsen dem reisenden kaufmann in ihrem lande alle sicherheit gewähret.

Nürnberger handlung: Diese bestehet theils in rohen und natürlichen dingen, theils durch fleiß, kunst und mühe in manufacturen verfertigten. Zu der ersten gattung möchte man den toback zählen, der um Nürnberg herum gepflantzet wird, nebst andern aus der nachbarschaft gezogenen feld-erd- und baum-früchten, welche wie das süsse holtz und feine mehl samt dem francken-wein in Nürnberg gleichsam aus der ersten hand gekaufet und weggeholet werden können. Was aber die manufacturen anbetrift, wird allhier aus wolle, flachs, gold, silber, meßing, stahl, eisen, holtz, horn und vielen andern materialien, alles gefertiget, was zu des menschlichen leibes nothdurft erforderlich: Dieses aber insbesondere zu benennen, ist wegen derer vielen veränderungen fast unmöglich, weil der künstler verstand und der handwercks-leute fleiß sehr penetrant und unermüdet, auch so mancherley ist, daß das auge immer

immer etwas neues zu sehen und zu bewundern hat, weshalben das gewöhnliche sprüchwort: Nürnberger hand gehet durch alle land, gar füglich statt findet. Was nun die

Nürnberger waaren anlanget, so ist hierbey zu mercken, daß, was kleine baggatellen, insonderheit holtz-waare betrift, solche eben nicht alle in Nürnberg verfertiget werden, sondern ein grosses theil derselben von Berchtholsgaden, einer im bißthum saltzburg gelegenen stadt, herkommt, wo die armen landleute fast keine andere nahrung, als dergleichen poppen-zeug, schachteln und andere geringe holtz-waaren haben, welche sie hernach wieder an ihre verleger, und diese an die nürnberger kaufleute und factors verhandeln, die solche ferner in alle theile der welt spediren, sogar daß man auch in Africa und America nürnberger waaren, als messer, spiegel, schellen und dergleichen finden wird, und ohne dieselben fast keinen profitablen handel mit denen schwartzen treffen kan. Die ursache aber, warum die stadt Nürnberg so voller künstler und manufacturen ist, rühret daher, weil die grosse sorgfalt und bemühung ihrer kaufleute die waaren auf die messen und jahrmärckte verführen, und sonst in grosser menge vertreiben, und die handwercker solchemnach beständig arbeit erlangen. Der handwercksmann stehet allhier in öffentlicher zunft, und ist entweder gesperrten, oder freyen ofnen handwerckern zugethan: Jene aber sind solche, die bisher nur alleine in Nürnberg geblieben, und weil sie sonderbaren vortheil und mechanische kunst-griffe bey ausarbeitung ihrer waaren gebrauchen, deswegen ihre gesellen nicht reisen lassen, damit sie die wissenschaften vor sich alleine behalten mögen; wiewol auch die freyen handwercker in Nürnberg vor andern vieles voraus haben, sonderlich wenn man betrachtet, wie unter ihnen immer einer dem andern in die hand arbeitet, und was anderwärts ein meister allein wissen und thun muß, dadurch aber an seinem hauptwerck ziemlich verhindert wird, hier viel und verschiedene meister, worinnen jeder in seinem stück geläufig ist, auch die benöthigten instrumente gleich bey der hand, verrichten. Daher denn auch die geschwinde förderung der kaufleute, und daß die factors nach ihrem memorial die waaren leicht zusammen treiben können, item, der wolfeile preiß kommt, welches die sogenannten verleger noch mehr beschleunigen, da sie ihren handwercks-leuten, die ihnen nach hause arbeiten, die rohen materialien gleich in bereitschaft halten, bisweilen auch die verfertigte waare in hofnung künftiger abkäufer an sich handeln, und also den handwercks-mann in den stand setzen, neue waaren fertigen zu können. Es werden aber diese theils nach dem gewichte, theils nach dem gesichte, einige bey dutzend, einige nach dem hundert, noch andere nach dem gulden-werck, das ist, so und so viel stück oder dutzend werden vor einen reichs-gulden oder thaler verkauft, bedungen und verhandelt; welche condition nach dem lauf der zeiten und der handlung, wie auch nach beschaffenheit der waare sehr veränderlich ist, und bald steigt, bald fällt. Endlich verdienet auch das einpacken etwas aufmercksamkeit, wenn anders nicht ein solcher negotiante sich dissortiren oder viel povel machen will, welcher bey dieser handlung vorhin nicht seltsam ist.

Nürnberger pfeffer-kuchen, siehe Pfeffer-kuchen.

Nürnberger roth: Diese farbe wird bey Petzenstein (einem nürnbergischen städtgen, wenn man von Nürnberg nach Bayreuth reisen will) nebst einer andern schönen gelben erde viel klafter tief unter der erde gegraben, in back-öfen gedörret, und fuderweis nach Nürnberg verkauft, von dar aber viele hundert centner anderwärts verschicket. Sie muß recht trucken und nicht steinigt seyn.

Nulles: Ist eine angenehme speise, und wird also bereitet: Man zerreibet eyer-dotter mit rosen-wasser, zucker und etwas saltz, schlägt es durch ein haarsieb in eine zinnerne schüssel, thut eingemachte citronen-schalen hinzu, und läßt es auf einem kohlfeuer sieden, rühret es auch beständig um, bis es sich setzet, und einem dicken brey gleich wird. Endlich wird zucker darauf gerieben, auch citronenschalen und pistacien darauf gestecket.

Numer: Bey denen kramern eine geheime schrift, durch welche der principal eine handlung seinen dienern zu verstehen giebt, wie hoch sie eine waare verkaufen sollen, ob sie schon um den einkauf nicht wissen. Das geheimniß bestehet in gewissen erwehlten buchstaben, durch welche ziffern bedeutet, und die erforderte zahl ausgedruckt wird.

Numern-pfähle: Sind kleine höltzerne pfähle oder stäblein, welche die gärtner mit gewissen numern oder zahlen bemercken, und in ihre baum- und pfropf-schulen zu denen jungen bäumen, in die mist- und blumen-beete, rabatten und anderer orten, wo es nöthig, an die stellen der gesteckten und ausgestreueten saamen und eingelegten wurtzeln stecken, auch eben diese numern in ein absonderliches buch oder register einzeichnen, damit sie in collationirung derselben alsobalden, was eines oder das andere sey, rechenschaft geben können.

Nuß: Insgemein wird zwar eine jedwede frucht, deren kern mit einer harten schale umgeben ist, unter diesem worte verstanden, hier aber beziehet sich solches insonderheit auf die frucht des nuß-baumes, und zwar der sogenannten welschen nüsse. Diese sind in einer grünen saftigen schale eingeschlossen, die sich aber von selbst, und sobald sie reif worden, öffnet, und eine höltzerne, harte und oval-förmige schelfe zeiget, in welcher eine art der mandeln befindlich, die sich in zwey oder vier stücken theilen; diese sind wiederum mit einer bleich-gelben dünnen haut überzogen. Besagte theile aber werden durch eine holtzigte scheide-wand, so der sattel genennet wird, von einander gesondert. Es werden der welschen-nüsse fünferley arten gezählet, als 1) die gemeine, 2) die dünnschälige, 3) die blut-nüsse, 4) die grossen sogenannten roß- oder pferde-nüsse, so die grösse einer kindes-faust bekommen, aber nicht gar gesund seyn sollen, und endlich 5) die kleinsten, die wegen ihrer harten schalen stein-nüsse, oder, weil man den kern mehrentheils heraus grübeln muß, grübel-nüsse genennet werden. Wenn sie noch frisch, macht man den kern heraus, ziehet die gelbe haut ab, legt sie in saltz-wasser, und geniesst sie, welches die Frantzosen sodenn cerneaux nennen; sind sie aber alt und trucken, macht man öhl zum brennen, mahlen und backen daraus, sonderlich an den orten, da sie in menge wachsen. Dieses öhl wird in der medicin zu tilgung der colica, stärckung der nerven, und das schneiden der sechswöchnerinnen zu hemmen, gebraucht. Der grünen schalen bedient man sich in der medicin zu den schweißtreibenden tisanen nebst der china, sassaparil und andern ingredientien, in der venerischen kranckheit; der zu pulver gestossenen sättel wider die colic, die dosis dieses pulvers ist ein halb quentlein in wein genommen. Brand-schäden zu heilen, bestreichet man nuß-blätter, mit nuß-öhl und gelb wachs zu gleichen theilen, und legt es auf den brand. Die nüsse, so man einmachen will, nimmt man um Johannis, oder vierzehn tage bis vier wochen darnach, wenn sie halb reif sind, und noch keinen rechten kern haben, von den bäumen, durchbohret sie an verschiedenen orten mit einer höltzernen oder elfenbeinern pfrieme, wässert sie zehen bis zwölf tage in klaren wasser, seihet täglich das alte ab, und giesset wieder frisches daran, damit der bittere und scharfe geschmack und saft völlig vergehe; hierauf lässet man sie auf einem tuch wohl abtrucknen, siedet selbige in röhr-wasser, in einem kleinen kessel, aber nicht zu weich, leget sie sodenn wieder heraus auf ein reines, über einem sieb gebreitetes tuch, und lässet selbige nachmals wie zuvor, gantz trucken werden, alsdenn bestecket man sie hier und dar, wo die löcher gebohret worden, mit geschnittenen zimmet, würtz-negelein, citronen-schalen 2c. und schlichtet sie in ein weites glas oder steinerne büchse, leget etliche muscaten-blumen darzwischen, und giesset geläuterten zucker, welchen man nach dem läutern noch einmal oder etliche übersieden lassen, auf die nüsse, daß er darüber weggehe, bindet das gefässe feste zu, und setzet es in den keller, oder sonst an einen kühlen ort. Nach etlichen tagen muß man darnach sehen, denn der saft oder zucker wird wieder dünne und wässerigt werden, selbigen seihet man ab, und übersiedet ihn, bis er zur rechten saft-dicke gebracht und erkaltet; denn giesset man ihn wieder darüber, und wiederholet selbiges so oft, bis der zucker immer wässerigt wird, zumal weil die nüsse gern anlaufen. Diese also eingemachte nüsse werden für eine gute magen-stärckung gehalten. Man kan sie zwar auch in honig einmachen, sie sind aber alsdenn nicht so delicat. Reife nüsse lange zeit frisch zu erhalten, nimm ein gutes fäßlein, und streue auf den boden etwa zwey finger hoch reinen sand, stecke die nüsse, sobald sie von den bäumen genommen werden, in diese schicht sand so feste als du kanst, in einander, bespritze sie mit genugsamen saltz-wasser, und fahre mit einsetzen der nüsse so lange fort, bis das fäßgen fast voll ist, und decke alsdenn, nachdem du vorher dein saltz-wasser abermals darauf gesprenget, wiederum eine schicht sand darüber, mache es feste zu, und setze es an einen trucknen und kühlen ort, bis du selbige gebrauchen willst, sie halten sich eine ziemlich lange zeit. Andere legen sie an statt des sandes in weintrestern, so, daß sie mit solchen oben bedeckt werden. Eine nuß-suppe wird also verfertiget: Man kocht ausgemachte und gehackte nüsse mit milch, rosen-wasser, zucker und zimmet, und richtet sie auf geröstete und gepflickte semmel an. Man kan auch torten von frischen und eingemachten nüssen machen.

Nuß-baum: Man darf sich kein bedencken machen, diesen vor andern sehr nutzbaren baum, welcher ietzt gemeldete nüsse träget, mit zu oberst unter die frucht-tragenden bäume des laub-holtzes zu setzen, weil er sich an vielen orten Deutschlandes unter den wald-bäumen befindet. Er wächset zu einer grossen höhe und stärcke, mit vielen sich weit ausbreitenden ästen und zweigen. Und da er eine starcke wurtzel führet, entziehet er denen andern neben ihm stehenden bäu-

men vielen saft. Seine rinde ist weiß-bräunlicht, und glatt, das holtz maserig und von schönen ansehen, besonders wenn es poliret wird, daher auch die wurtzel zu vielerley sauberer holtz-arbeit den tischern und andern zustatten kömmt. Die blätter sind groß, hell-grün, und von gutem geruch. Die fortpflantzung geschicht am besten durch die nuß, wenn man sie drey bis vier zoll tief in gutes erdreich stecket, so treibet selbige in drey jahren einen zur ferner weiten versetzung tauglichen stamm hervor. Es wächset dieser baum schnell, und setzet jährlich viel holtz an, daher er auch dem froste sehr unterworfen ist, weswegen er zur winters zeit an der wurtzel mit stroh oder mist zu verwahren ist; solten aber die zweige dennoch verlohren gehen, so darf man nur das todte holtz abhauen, und da schlägt er leicht am stamm wieder aus, trägt auch gar zeitlich wieder. Dieser baum ist ungemein nutzbar, weil er selten ein jahr vorbey lässet, daß er nicht früchte tragen sollte, denn die raupen und anderes ungeziefer thun seinen früchten und blättern, wegen ihrer härte und bitterkeit keinen schaden. Einige medici behaupten, daß das nuß-baum-holtz dem sassafras in der artzeney an würckung gleich komme. Die bäume wollen grossen raum haben, weil sich die zweige weit ausbreiten, daher man sie allezeit dreyßig und mehr fuß von einander setzen soll. Die löcher oder gruben, darein man sie pflantzen will, müssen tief und weit seyn, und soll man sie vier wochen lang offen lassen, hernach die bäume einen halben fuß hoch von der wurtzel hinein setzen. Wenn der baum kranck wird, darf man nur zur wurtzel graben, dieselbe aufreissen, und im wasser zerlassenen küh-mist hinein giessen, so kömmt er bald wieder zu sich selbst. Die grünen nuß-schaalen, wurtzeln und blätter werden zum braun-färben gebraucht. In Franckreich wird ein gewisses wasser, welchem in der artzeney grosse tugenden zugeschrieben werden, gemachet. Man nennet es wasser dreyer nüsse, damit wird also verfahren: Man thut in einem grossen küpfernen, wohl verzinneten destillirkolben zehen pfund dieser nuß-blüte, so man bey uns kätzgen nennet, stößt sie vorher gantz klein; giesset ohngefehr zwey pfund des mit dieser blüte gekochten wassers darauf, wenn es durch ein leinen tuch starck gepresset worden. Indessen hält man die gefässe bereit, und lässet die materie in der digestion vier und zwantzig stunden also stehen, hernach destilliret man bey gelindem feuer, ohngefehr bis zur helfte die feuchtigkeit über. Wann dieses geschehen, lässet man das feuer ausgehen, und die kolbe erkalten. Was im kolben übrig bleibt, wird unter die presse gebracht; und die davon gezogene feuchtigkeit bis auf drey viertel herab destilliret, und das wasser sowol der ersten als andern destillation aufgehoben. Hiernächst werden sechs pfund dieser welschen-nüsse, wenn sie ohngefehr den dritten theil ihrer allgemeinen grösse erlanget, zerknirschet; thut sie in den kolben, und giesset alles aus den blüten destillirte wasser darüber, lässet die materie in der digestion wie zuvor stehen, und destilliret es auf obige weise, und hebet es ebenfals auf: Wenn nun die nüsse zum einmachen gut sind, oder auch en cerneaux können gegessen werden, stösset man fünf bis sechs pfund klein, thut sie in den kolben, giesset alles wasser der zweyten destillation darüber, und lässet die materie vier und zwantzig stunden in der digestion und destilliret es wie zuvor, so bekömmt man das so genannte drey nuß-wasser. Dieses thut man in gläserne flaschen, stellt es ohne pfropf an die sonne, damit der sonst wilde geruch der nüsse weggehe, hernach aber muß man sie feste zustopfen. Dieses wasser nun treibt den schweiß, und widerstehet dem gifte. Es wird bey ansteckenden fiebern, blattern, und wider die pest gebrauchet. Es stärckt den schwachen magen, und dienet wider die colica. In acht tagen soll es die angehende, und in drey wochen die schon lang überhand genommene wassersucht aus dem grunde heilen. Die dosis ist von einer bis zu sieben untzen. Bey der cur muß man täglich nüchtern ohngefehr ein quentgen cremor tartari einnehmen. Es wird auch mit gutem effect in haupt-schmertzen, zittern des hauptes, erstarrung der glieder, ja gar in der fallenden sucht gebrauchet. Man nimmt dessen alle morgen nüchtern einen löffel voll mit ein wenig zucker ein, dem von unverdaulichkeit entstehenden magen-weh vorzukommen, und man geniesset sodenn nichts als zwey stunden hernach. Das fieber wird damit curiret, wenn man dem patienten ein halb glas dieses wassers mit eben so viel rosen-wasser vor dem anfall des fiebers giebet. So ist auch dasselbe vortreflich vor die zufälle der augen, und alle sowol innerliche als äusserliche beschwerden des leibes; es heilet die geschwüre, fisteln 2c. machet das zahnfleisch feste, bewahret die zähne vor der fäulung, und befördert den schlaf, wenn man die schläfe damit bestreichet. Wenn man ein nössel dieses wassers in das wein-faß giesset, machet es den verschlagenen wein wieder gut. Kurtz zu sagen, es hat dieses wasser eine so unvergleichliche tugend, daß man es mit allem rechte, den lebens-brunnen nennen kan. Der extract der drey nüsse wird

wird gemacht, wenn man die in der kolbe zurück gebliebene feuchtigkeit, nach jeder destillation evaporiren lässet, bis es eine rechte honig-dicke bekömmt. Man thut alle drey extracte zusammen, und hebet sie in einem wohl zugemachten topf zum gebrauch auf. Das fixe alkalische saltz der drey nüsse wird, wie gewöhnlich, aus der lauge gezogen. Es dienet wider die verstopfungen. Man nimmt zur dosis 6 gran bis zu einem scrupel. Wenn man die nüsse in den kolben thut, muß man sie jedesmal mit einem decocto anfeuchten, das beste ist das aus der blüte gezogene wasser im fall aber solches mangelt, muß man blancken wein an dessen stelle nehmen, oder derer nüsse eigenes wasser, wenn man vom vorigen Jahre noch etwas übrig hat. Bey dem nuß-öhl ist zu mercken, daß es zum brennen nicht mit vortheil zu gebrauchen ist, indem es gar zu geschwinde wegbrennet, und zu lauter ruß und kohlen wird. Wenn man nuß-laub bey die kleider legt, so bewahret es solche vor motten.

Nuß-häher, siehe Häher.

Nuß-öhl, siehe Nuß.

Nuß-picker, siehe Specht.

Nuth: Ist eine in ein stück holtz gehauene oder mit einem besondern dazu gerichteten hobel gemachte vertiefung, die zu beyden seiten eingeschlossen, so daß sich darein etwas schieben oder stossen lässet. Dergleichen ist an denen fenster-rähmen der schmale und dabey tiefe raum, darein der glaser die tafeln oder in bley gesetzte scheiben schiebet; auch wo sich die schieber in denen rahmen selbst auf- und zuschieben lassen. Die tischer nennen es die schieber-nuth.

Nutzen, der nutzen, Lateinisch usus, fructus: Nach denen Römischen rechten heißt usus so viel, als wenn ich eine sache zur nothdurft, frui aber, wenn ichs auch zur bequemlichkeit gebrauchen kan: Daferne man nun beydes bey einer sache, z. E. einem gute, zusammen hat, so heißt es ususfructus, oder der nieß-brauch. In der wirthschaft kommen diese worte öfters vor, und wird allhier, einen deutlichen begrif davon zu machen, folgendes hinlänglich seyn. Uberhaupt heißt alles dasjenige, wodurch ein ding nützlich wird, oder ein verhältniß zu unserm vollkommenern zustand hat, der nutzen. Wenn man nun das gute ins ehrbare, belustigende und nützliche eintheilet, so wird unter diesem letzten alles dasjenige verstanden, was man um eines andern zwecks willen als ein mittel oder gegen-mittel entweder schlechterdings, oder doch, damit der zweck bequemer und leichter erlanget werde, nöthig hat. Und das heißt überhaupt der nutzen. Dieser nutzen einer natürlichen sache bestehet aber entweder darinne, daß ich selbige an sich zum zweck anwende, und sie mir unmittelbar eben keine andere sache zu geniessen, oder aber, daß sie mir selbst solche dinge giebt, wenn ich mich mit ihr beschäftige, die mir zum zweck unmittelbar oder mittelbar dienen. Das erste bestehet nur im gebrauch. Also brauche ich ein werckzeug, ein haus ꝛc. Das andere aber heisset eigentlich nutzung, da ich würcklich etwas von der sache nebst ihrem gebrauch, oder durch ihren gebrauch erlange, anwende und geniesse; dadurch ich einen zweck, z. E. die nothdürftige oder bequeme erhaltung des lebens, oder die erübrigung eines überflusses erlange. Beydes nennet man die nächsten und entferneten, die eignen und gemeinen zwecke derer wirthschaftlichen nahrungs-geschäfte, die man mit einem object, z. E. einem acker, einem saamen, einer pflantze, einem viehe, einem teiche, einer fläche der erde, einem gebirge ꝛc. vornimmt, um diese zwecke, das ist, gebrauch und nutzung, oder zusammen nutzen und genuß, oder nieß-brauch davon zu haben. Unter dem nutzen ist also 1) der gebrauch, 2) die nutzung begriffen: Und eine sache nutzen, heisset bald dieselbe nur gebrauchen, z. E. ein pferd, einen pflug, oder alles blosse arbeits-vieh, oder aber auch nutzung davon haben, item solche abnutzen, z. E. einen acker, wenn ich davon früchte, brod, und futter bekomme; eine kuh oder alles nutz- und zucht-vieh; früchte aber kan man im weitläuftigen verstande auch alle würckliche nutzungen einer sache nennen. Noch etwas mehreres hiervon ist bey Nießbrauch befindlich.

Nutzen der wald-holtzung: Es ist nicht unrecht, daß bäume gantz und überhaupt aus denen waldungen verkauft werden, zumal wenn ein forst-bedienter solche gehörig zu taxiren weiß: Jedoch ist zu besorgen, daß, wenn der baum gefället wird, alsdenn dasjenige, was er mit niederschlägt, auch mit fort und verlohren gehet. Ob nun schon, wenn die försterey oder anweisung, mithin der holtz-marckt vorbey ist, völlige rechnung gemacht werden kan, was vom holtze, wenn es stamm-weisse verkauft wird, einkommt; so hilft doch dieser holtz-verkauf am meisten dem bemittelten, welcher öfters nach seinem gefallen einige bäume annehmen kan, der so denn schon unter andern mit darauf siehet, daß er eine menge nutz-holtz erhält, den abraum umsonst hat, und das nutz-holtz dem armen handwercks-manne, der sein brod davon nehmen muß, nach seinem gefallen hinwieder theuer verkaufen kan. Gefällt jedoch dergleichen holtz-mäcklern der handel nicht, so

lässet

lässet er den baum lieber stehen, den ein käufer indem er ihm höchst nöthig, allerdings nach angeschlagenen preiß bezahlen muß. Hiernächst wird auch das baum-holtz ohne abraum, und nur allein der saft oder nutzen verkauft, der abraum aber bleibet dem eigenthümer, welches zwar an den meisten örtern und waldungen üblich, auch gut ist; nur gehöret ein wohl exercirter forst-bedienter, oder wohl geübter und forst-verständiger darzu, der da weiß, was in jedem baume vor nutzen, oder wie starck und lang er zu gebrauchen ist; fehlet aber dieses gedachten männern, so wird entweder der eigenthümer, oder der käufer lädiret, welcher das holtz aus noth kaufen muß. Wie mit nutzen das holtz im stamme nach dem maase und meß-kette verkaufet wird, ist unter Meß-kette zum holtze, befindlich.

Nutz-vieh: Hierzu wird vielerley vieh, als rindvieh, schaafe, schweine, gänse, hüner, bienen rc. gezehlet, welches alles zu rechter zeit und gehörig von alten erzogen werden muß, wenn der haußwirth nutzen davon haben soll. Die meynungen der gelehrten in der land-wirthschaft sind in dem capitel von der rind-vieh-zucht so unterschieden, daß einer, der seine öconomische logic nicht wol gefaßt hat, gar leicht darüber confus werden könte. Denn da sind einige, welche glauben, sie könten ihrer wirthschaft nicht besser vorstehen, als wenn sie sich mit rind-vieh, und, wo möglich, lauter nutzvieh brav überladeten; und diese haben nicht recht. Andere hingegen werfen das kind mit dem bade weg, und wolten lieber gar alles rind-vieh von ihrem grund und boden verbannen, nur daß sie zur theuren zeit ihr heu, grummet und stroh, in recht hohem preiß an mann bringen könten; und diese haben noch weniger recht. Am besten wird demnach haußgehalten werden, wenn ein wirth jung kalben-vieh jährlich auferziehet, und das alte nutz-vieh ausmertzet; hierdurch wird junges nutz-vieh und alle jahre besonderer nutzen durch die kälber-zucht erlanget. Man erwege, wie schwer es sey, sonderlich bey grossen ställen, alle jahre das benöthigte NB gute und nutzbare junge vieh herbey zu schaffen. Niemand ist leicht so einfältig, daß er dergleichen junges und nutzbares vieh zu marckte führen solte, sondern wer verkaufen will, fänget gemeiniglich bey dem alten, oder gölde, oder sonst untauglichen stücken an, und behält vor sich gewiß allemal das beste. Was vor unglück kan nicht entstehen, wenn aus unreinen ställen, oder mit ansteckender seuche beladenes vieh erkaufet, und hierdurch gantze heerden verunreiniget werden. Gesetzt aber auch, daß die neu-angeschaften recrouten vollkommen gesund und ohne mangel wären, so kan es doch nicht anders seyn, als daß die veränderung der trift, fütterung und andere wartung den nutzen derselben, wo nicht gantz und gar aufheben, doch auf lange zeit gar sehr geringe machen müssen. Endlich wird auch die hütung durch solches hier und da zusammen gerafftes vieh beschwerlich gemacht, indem das neuerlich zu grössern heerden zugebrachte vieh sich immer nach seiner vorigen gesellschaft umsiehet, öfters reiß-aus giebt, zumal wenn es von dem alten viehe, welches sich gleichsam in der posseß der hütung zu seyn düncket, herum getummelt oder zu schanden gestossen, und des futters beraubet wird: Und wenn es auch endlich bey der heerde zu bleiben genöthiget wird, doch aus sehnsucht zu seiner ehemaligen herberge und gesellschaft, statt des fressens nichts thut als blöcket, folglich nach und nach versieget, und sich recht zusehens abzehret; welches alles dem eigenthums-herrn keinen nutzen bringen kan. Wer hiervon etwas mehreres lesen will, bediene sich des sechsten stücks der öconomischen nachrichten de anno 1749. leipz.

Obdach den soldaten geben: Heißt, ihnen freye herberge geben, wobey sie vor ihr geld zehren müssen.

Ober-baum: Heisset bey dem forst ein vollkommener, auserwachsener oder überständiger baum, welcher funfzig, sechzig, siebenzig, achtzig bis hundert jahr alt worden, nachdem nemlich das holtz einer gewächsigen oder ungewächsigen art ist. Er wird auch sonsten ein haupt-baum genennet, und werden bey einem jeden gehaue auf einem gemeinen acker acht bis zehen derselben an grossen eichen, oder andern guten arten von haupt-bäumen stehen gelassen, welche, wenn der hieb wieder an dieses gehaue gelanget, abgetrieben, deren stellen aber von denen angehenden bäumen ersetzet werden. Siehe Oberholtz.

Ober-bette, siehe Deck-bette.

Ober-bett-zügen: Sind grosse von weissen oder blauen damast, zwillig, stangen- oder anderer weisen leinewand verfertigte zügen, womit die ober- oder deck-betten bekleidet und überzogen werden.

Ober-Chargen: Heissen die obersten ämter und bedienungen an einem hofe, unter welchen und in welche die übrige hofstatt stehet und eingetheilet ist. Die unterschiedene angelegenheit eines landes, die unterschiedene geschäfte des hofes und die besondern neigun-

neigungen der herrschaft verursachen den unterschied solcher chargen.

Ober-fischmeister, ober-land-fischmeister: Es ist an vielen fürstlichen und andern höfen die aufsicht und besorgung des fisch-wesens denen jagd- und forst-bedienten mit anvertrauet, weil sich solches vor diese gar gut schicket, anerwogen ja der forst- und jagd-bediente ohnedem in seinem ihm anvertraueten revier an, bey und über die seen, teiche, weiher, flüsse und bäche, so tages, als nachts, wenn er anders dasselbe wohl in acht nimmt, wandern muß, solchemnach der dieberey zu steuren, und die nöthige unterhalt- nebst reparirung an denen wassern und teichen, von ihm füglich mit versehen werden kan. In einigen ländern aber sind besonders der fischerey halben ein ober-land-fischmeister, oder ober-fischmeister, fischmeistere, teich-inspectores, aufseher, fischer- und teich-knechte gesetzet, welche die besorgniß der fisch-wasser in acht nehmen müssen, der erstere aber dirigiret alles, was zum besten derer fischereyen erforderlich, und dessen befehl müssen die andern gehorsamen. Diese station wird gemeiniglich vornehmen von adel anvertrauet, die ein reifliches einsehen haben, was sowol zur erhaltung und verbesserung des fisch-wesens, als auch zu dessen schadens abwendung gereichen kan: Solchemnach ist dergleichen standes-personen nicht unbekannt, wie und welcher gestalt ein glücklicher fisch-fang anzustellen, ob die fische da oder dort mit gelinder vorbeugung zu berücken, oder durch rauschen und poltern ins garn zu bringen, oder aber durch ankörrung in reussen und garn-säcke zu locken, wohl gethan sey. Hierzu gehöret die erkänntniß derer fische eigenschaft und natur, wo und wie sie ihr lager und stand haben, was ihnen angenehm ist, und wobey sie sich zu versammlen, oder wofür sie sich zu hüten pflegen. Ferner ist ihnen derer wasser unterscheid nicht unbekannt, wissen hiernächst den grund und boden wohl zu beurtheilen, damit bey besetzuug derer teiche, auch verschiedener bäche und fisch-hälter, man sich versichern kan, daß es dieser oder jener art dahin gesetzten fische ersprießlich sey, und solches zu ihrem wachsthum und vermehrung gereiche. Das wissen des unterscheids der raub-fische, und was vor sorten sich zusammen bey der besetzung derer teiche schicken, contribuiret besonders bey stillstehenden wassern ein nicht geringes zum herrschaftlichen nutzen. Wie teich-baue, dämme, fluth-rinnen, grund-zapfen, ständer, gerinne und rechen, auch wehre und wasser-baue an flüssen und bächen anzulegen, zu befestigen und zu erhalten sind, beweisen obgedachte hohe bedienten durch die ihnen beywohnende connoissance, wenn von denenselben dergleichen baue gut angegeben, die fehler verbessert, und alles in richtigen stand gesetzet wird: Und hierdurch kan öfters, zumal man einen teich-baumeister nicht allezeit gleich bey der hand hat, mit wenigen kosten etwas in dergleichen wasser-bau erhalten werden, das nachmals, wenn ein bruch oder fehler überhand nimmt, solcher nicht nur grossen schaden, sondern auch demselben wieder in stand zu setzen, viele unkosten verursachet. Daferne nun endlich auch ein ober-land- oder ober-fischmeister auf seine untergebenen ein wachsames auge hat, diese dahin anhält, daß sie bey zeiten die sich eräusserten schäden und unglücks-fälle, wenn sie nicht selbst vermögend, solche abzuwenden und zu verbessern, gehörigen ortes anmelden, nicht schläfrig und faul sind, sondern der wachsamkeit sich befleißigen, die hege-wasser, teiche und hälter, des nachts besonders, öfters besuchen, allwo zu dieser zeit gemeiniglich die meisten fisch-diebereyen geschehen, und also allenthalben eine gute einrichtung beobachtet wird; so bringet gewiß die fischerey beträglichen nutzen.

Ober-förster: Dieses ist ein forst-bedienter, welcher über ein grosses forst-revier, und alle zu beobachtung desselben verordnete förster und fuß-knechte gesetzet ist. Auf solche nun muß er wohl achtung geben, daß kein unterschleif unter ihnen, noch von andern schmälerung oder eingrif in holtz- und wildpret-sachen, dem herrschaftlichen regali zum nachtheil, vorgenommen und nachgelassen werde. Seine bedienung ist ansehnlich, und dessen besondere pflichten sind ihm aus der forst-ordnung seines landes-herrn bekannt. Daferne aber von ihm etwas gethan werden soll, darzu er hierdurch nicht angewiesen wird; so müssen besondere verordnungen vom ober-forstmeister, oder ober-land-forstmeister an ihm ergehen, die er sogleich also respectiret, damit das darinnen anbefohlene gehörig ausgerichtet und gethan werde.

Ober-forstmeister: Dem chef der gantzen jägerey eines landes, oder dem ober-land-jägermeister, folget in der ordnung der ober-forstmeister, dergleichen herren in dem amte Liebenwerde, zu Torgau, zur Anneburg, zur Grillenburg, zu Colditz, zu Scheibenburg im ertzgebürgischen creisse, und andern orten mehr, von adelichem stand und hohem herkommen, niedergesetzet sind. Sie müssen in ihrer wissenschaft der forst- und jagd-sachen accurat und gewiß seyn, die ihnen untergebenen forst-bedienten zu genauer ordnung anhalten, und davor stehen, daß die in selbigem

digem amte zubehörigen forst - reviere, grentzen, wild-bahnen, heiden, wälder, brüche, moräste, teiche, mastungen, fisch-wasser und krebs-bäche, auch deren darauf berechtigte hohe und niedere jagden, gehege und wild-bahnen in treu-fleißiger aufsicht gehalten werden, gedachte forst-bedienten sich in dem ihnen angewiesenen forst-hause allezeit wesentlich finden lassen, und von daraus die zubehörigen heiden und wälder täglich fleißig bereiten, davon nichts schmählern oder entziehen, und das brauchbare benöthigte holtz jederzeit, deren anbefehlniß nach, anweisen, wo es der wild-bahne nicht schädlich, oder des wildes behältniß-wechsel, stand und dickigt nachtheilig seyn möchte, das angewiesene brenn-holtz von keinen grünen mast-tragenden eichen oder buchen, weniger von saamen-bäumen, sondern von dürrem abgestandenem holtze, so ferner zu keiner frucht oder mast dienlich, und abgestorben, zu gewöhnlichen küchen-klaftern schlagen lassen. Die pflichten derer ober-forstmeister erfordern gleichfals, daß sie auf die brett-mühlen, eisen-hämmer, glas-hütten und pech-öfen genaue aufsicht halten, die grentzen jährlich beziehen und besichtigen, damit hierinnen kein unterschleif vorgehe: Die verbrecher, so sich am holtz vergreifen, zur strafe anhalten, das wildpret in denen gehägen zur winters-zeit mit nöthiger fütterung und lebens-unterhalt bey zeiten versorgen lassen, keine ziegen in denen höltzern dulden, bey dem jungen wiederwachs das ungebührliche hüten des rind- sonderlich des schwein- und schaaf-viehes nicht verstatten, die lieferung des wildprets nach hofe besorgen, bey den holtz-märckten des frühjahres und herbstes, nebst zuziehung der amtleute und forst-schreiber, die gelder einnehmen, hierüber richtige rechnung führen, das verkaufte holtz stempeln, des herbstes bey zeiten die mastung bereiten, hiervon gnugsame nachricht einziehen, und die luder-plätze ausserhalb den gehegen ordnen lassen. Ihre untergebenen sollen, damit kein mensch ausserhalb der strasse büchsen und flinten trage, oder hetze, acht haben, und nicht gestatten, daß jemand heimlich pürschte, oder gruben, fallen, schlingen und dergleichen machet, um dadurch junge haasen und rehe in der satz-zeit aufzufangen; auch keinem nachbarn die folge des schweiß-hundes verstatten; sondern wie das angeschossene umkommen, ihren obern berichten. Ein ober-forstmeister erlaubet ferner nicht, daß der förster einen fremden jäger-burschen ohne richtige kundschaft halten darf. Auf der adelichen vasallen jagden hat er ein wachsames auge, das ausnehmen der eyer des feder-wildprets, und damit diesem in andere wege kein schade zugefüget werde, suchet er möglichst zu verhindern; und bemühet sich also allenthalben seines fürsten und landes-herrn vergnügen, lust und nutzen zu besorgen und werckstellig zu machen.

Ober-holtz: Bestehet in allerhand bau- bret- böttiger- und andern zimmer-holtze, auch in mast- und obst-bäumen, als eichen- buchen- castanien- wilden äpfel- birn- und kirsch-bäumen, ahorn, aschen, ilmen, bircken, aspen rc. in summa in lauter gutem laub-holtze, die zu haupt-stämmen bis 40, 50, 80, 100 und mehr jahren gezogen werden. Viele sind der meinung, wenn die höltzer ausgelichtet, oder zum theil heraus gehauen würden, so wüchse dasjenige, was stehen bliebe, desto besser, hätte mehr platz und auch frucht aus dem erdboden zu gewarten, dahero sie aus denen kiefern, fichten und tannen-höltzern, so nur ziemlich aufgeschossen und sehr dichte stehen, hopfen-stangen und dergleichen heraus hauen lassen; es ist aber falsch, und die erfahrung lehret ein viel anderes. Nachdem hierdurch das holtz also dünne gemachet wird, daß der wind starck hineinstreichen kan, welcher des jungen holtzes wurtzeln los und locker drehet, mithin dieses deswegen seinen völligen saft, der in den gipfel steigen soll, nicht mehr bekommen kan, so bleibt es also niedrig sitzen, wird rauch von ästen, und untauglich zum bauen; da hingegen, wenn alles stehen bleibet, das unterste dem obern die seiten-äste reibet und drückt, daß sie verdorren, und also der saft oben hinaus steigen muß. Gleicher gestalt ist es einem gehaue sehr schädlich, daferne das beste ober-holtz die grossen bäume, als eichen, buchen, ahorn, lennen eschen rc. weggenommen werden, und die krüppel stehen bleiben. Der grosse baum schläget um und neben sich bey der fällung vieles junges holtz nieder, und zu schanden, daher entstehen blosse flecke, darauf so leicht kein junges holtz wieder wächset, die mast- und nutz-bäume gehen also verlohren, mithin auch das ober-holtz, welches die revenüen derer güter vermehren helfen soll, wodurch öfters die lehns-folger nicht wenig schaden leiden, darwider die forst-bedienten gehörigen orts beschwerden zu führen gerechte ursache haben, und dergleichen haushaltung nicht gestatten sollen, wenn durch geitzige eigenthümer der besten stämme in wäldern, besonders von dem ober-holtze, zu viel und mehr weggenommen werden, als der nutzen und zuwachs des unter-holtzes zuläffet und ersetzet. Da es aber geschiehet, daß die bäume verdorren, und der verdorreten mehr, als der gesunden sind; so ist rathsam, daß man den ort abholtze, ehe sie vollends

lends verfaulen, wenn er auch gleich noch nicht alt genung zum verhauen wäre. Stehen hingegen da und dort nur eintzelne verdorrete bäume; so schlage man solche nieder, daferne es also geschehen kan, daß sie dem unter-holtze nicht viel schaden thun, und, ohne erst wege zu hauen, heraus geschaffet werden können: Ausser dem ist besser, sie bleiben stehen und verfaulen. Viele wege, passagen und wildbahnen sind sowol, als die vieh-triften einem gehaue oder holtze sehr schädlich, denn hierdurch wird verhindert, daß der saame nicht wohl anfliegen noch wurtzeln kan, und, wo unumgänglich holtz-ausarbeitung in gehauen geschehen müssen, ist nöthig, die späne aufs baldigste heraus zu schaffen, die verträmpelten örter aufzuhacken, und solche mit allerhand holtz-saamen zu bestreuen. Werden an dergleichen örtern kohlen gebrannt; so dürfen nicht viele neue kohl- oder meuler-stätten gemacht, sondern, so viel möglich, auf denen einmal bekohlten stätten wieder fort gekohlet werden: Denn obwol auf solchen plätzen nach weggeschaften kohlen-gestiebe und deren abräumung das junge holtz öfters sehr gut anwächset und fortkömmt; so wird doch durch die ab- und zufuhren vieles daherum stehendes ruiniret; solchemnach hat ein guter hauswirth in seinem gehöltze wohl zu beobachten, was schaden oder nutzen bringen kan.

Ober-jäger: Ist einer von den obern jagd-bedienten, welcher bey dem jagen den darzu gehörigen sämtlichen jagd-zeug, jäger, zum zeug verordnete bediente, jagd-fröhner rc. unter seinem commando hat, und das jagen selbst formiren und commandiren muß. Bey dem treiben führet er das corps von der jägerey, und die hof-jäger commandiren auf den flügeln, welche daher flügel-meister genennet werden. Bedürfenden falls müssen die ober-jäger und pürschmeister einander secundiren. Siehe Flemmings jäger erster theil, pag. 131.

Ober-jägermeister, ober-land-jägermeister: Dieser ist das oberhaupt von der gantzen jägerey eines landes-herrn, und hat das völlige directorium über alle jagd- und forst-sachen, solchemnach auch allen hohen und niedrigen hof- land- und forst-bedienten zu befehlen, auch die macht, sie zu ordnen und zu setzen. Es lieget ihm insonderheit ob, auf die wildbahn, jagd-gerechtigkeit und deren anhängige regalien im gantzen lande wohl achtung zu geben, daß demselben durch niemand abbruch geschehe, und da dergleichen vorgienge, muß er diesfalls alsbald an die landes-fürstliche rent-cammer bericht erstatten. Weil auch zu anstellung der jagden und anschaffung des wildprets die wissenschaft und erkundigung der wälder, förste, berg und thäler, was darinnen vor jagd-plätze und stell-wege sind, und wo das wildpret von allerley gattung seine gewöhnlichen stände habe, höchstnöthig; so befleißiget sich ein solcher herr, sie durch richtige beschreibungen zu erlangen, und hält die hierzu erforderlichen abrisse von bergen, wäldern und thälern in bereitschaft, machet sich hiernächst die verträge, befehle und andere documente, nebst seiner bestallung und instruction also bekannt, daß er sie beständig im gedächtniß hat. Wenn ihm befehl zur anstellung einer jagd ertheilet wird, ziehet er zuförderst von denen jägern und forstknechten jedes ortes, da gejaget werden soll, von der gelegenheit, und was man daselbst an wildpret zu hoffen hat, erkundigung ein, damit vergebliche geldversplitterung unterbleibet. Wie nun ohne hülfe vieler leute, pferde und geschirre, die wälder nicht umzogen, das wild zusammen geführet, die tücher oder garn aufgerichtet, und dergleichen mehr, was zur jagd gehöret, geschafft werden kan, auch die jagdherren jedes ortes ihre jagd-frohnen von alters her in gewissen ämtern und dörfern zu jedem forst und wald haben und gebrauchen, so ordnet der oberjägermeister an, was an zeuge und anderer bereitschaft, auch wie viel anspänner, stell-leute, fröhner, jäger und hunde nach gelegenheit der vorhandenen jagd erforderlich. Ist endlich die jagd eingerichtet, und alles angestellet, ziehet er erkundigung ein, ob die landes-herrschaft persönlich dabey erscheinet, besorget alsdenn die fürstliche bedienung, speisen- küche- und keller-bestellung, nicht weniger die jagden, und lässet ordentlich zur künftigen nachricht beschreiben, was sich dabey zugetragen, wer sie angefangen und dirigiret, was für jäger und forst-knechte, läufer oder jungen dabey gewesen, wie viel pferde, geschirr und leute dazu gefrohnet, wo sie hergewesen, was man vor zeug dazu gebrauchet, vor örter und berge bejaget, wo der auslauf des wildprets angestellet gewesen, wie viel an allerley grossen und kleinen gethierich gefangen, und wie es an grösse, gewichte, an gehörne oder enden, und so fort befunden worden. Die abschaffung der raub-thiere, bestellung der wolfs-gruben, fallen und fänge, auch, wo sichs thun lassen will, der wolfs-jagden besorgung zu rechter zeit, und daß die unterhaltung der zur jägerey gehörigen hunde nicht allein in den hunde-häusern, sondern auch, wo es hergebracht, auf mühlen, schäfereyen und feld-meistereyen erhalten werden, ist gleichfalls dem ober-jägermeister anbefohlen; über dieses aber läßt er durch den bestellten jagd-

schreiber

schreiber über allerley wildpret, sowol was zur hof-küche, und verordnete deputat geliefert, als verkauft worden, die gefälleten raub-thiere, das davor bezahlte pürsch- oder fang-geld, und endlich über alle bey der jägerey das jahr hindurch aufgewandte kosten, rechnung führen.

Ober-knecht: Ist der erste unter den acker-knechten auf einem meyer-hofe oder vorwerck, dem das geschirre zu seiner verwahrung und rechenschaft anbefohlen wird.

Ober-marckt-meister: Ist an unterschiedenen orten eine bedienung, welche von der obrigkeit angeordnet wird, über die beobachtung der marckt-ordnung sowol, als über die marckt-meister, marckt-voigte und knechte die ober-aufsicht zu haben.

Ober-pfarrer: Wird an theils orten derjenige priester oder geistliche genennet, welcher nicht allein über andere gesetzet ist, und die aufsicht, sondern auch vor diesen den rang und andere mit dieser seiner würde verknüpften rechte und vorzüge zu geniessen hat.

Ober-piquer, ertz-piquer: Hierzu wird gemeiniglich einer der ältesten jäger nach des fürsten hohen gefallen, benennet, welcher, nachdem er denen andern piquers und besuch-knechten, auch denen hunde-burschen vorgestellet worden, die anordnung zur jagd unter diesen besorgen, ungleiches verwehren, solches besser einrichten, und fleißig forschen muß, wo jederzeit gute hirsche und dergleichen andere sorten von wildpret stehen, daß die jagden dahin bestellet werden können. Was hiernächst die wissenschaften der jägerey anbetrift, darinnen darf er kein lehrling seyn, sondern muß diese recht erlernet haben, besonders hirsch-gerecht seyn, ein gut horn blasen, und wohl reiten können, damit er mit dem pferde durch dickungen, wie auch stangen und baum-holtz hurtig und behende durchzukommen weiß. Die art der hunde von der gantzen meute sollen ihm also bekannt seyn, daß er sie mit namen zu nennen, und in acht zu nehmen wisse, welches die besten, und worzu sie zu gebrauchen sind. Dieser ihre fütterung und abrichtung, ingleichen über dasjenige, was hierzu nöthig ist, rechnung zu führen, erfordert ebenfalls seine pflicht, darzu ihm jedoch andere piquers und nöthige leute als gehülfen zugegeben werden. Zu einer wohlbestellten jagd sind drey bis vier piquers nöthig, damit die hunde gezwungen, in ordnung erhalten, und die jungen sowol, als die alten, in gute arbeit gebracht werden können. Es hat auch wöchentlich ein piquer um den andern die fütterung, und was zu ihrer erhaltung erforderlich, darauf müssen sie wohl achtung geben, davor sorge tragen, solchemnach auch derer hunden speisen, suppen und brühen fertigen lassen, und diese vor und bey dem fressen zum vorstehen und andern künsten abrichten; mit solchen nach dem fressen promeniren, und denn wieder in ihre ställe und zwinger bringen.

Ober-rücken: Nennen einige jäger das geäfter des hirsches, siehe Geäfter.

Ober-schale: Heisset man einiger orten bey dem einkaufe des rind-fleisches das obere stück ziehm, so von der keule des rindes gehacket wird.

Oberschlächtiges wasser-rad: Heisset bey mühl-wercken dasjenige rad, auf welches das wasser, so eine maschine treibet, von oben fällt, und auf ihm liegen bleibt, damit es durch seine schwere auf der einen seite das rad ferner niederdrücket.

Ober-vormund: Wird in denen rechten eigentlich nur derjenige genennet, welcher zwar den titel und namen eines vormundes führet, die deshalber vorfallende geschäfte und verrichtungen aber andern neben- oder ihm zugeordneten unter-vormündern überläßt. Dergleichen z. E. bey fürstlichen printzen und printzeßinnen, oder andern hohen standes-personen gewöhnlich ist.

Objectiv-glas: Heisset in einem fern-glas, und in einem vergrösserungs-glase dasjenige, so man der sache zukehret, wenn man dadurch siehet.

Oblate, oblaten: Zu diesem sehr dünnen gebackens seiner zubereitung ist gutes, feines, weisses mehl erforderlich, und je weisser solches ist, je feiner die oblaten werden. Zu denen böden der marcipanen, macronen und dergleichen bedienen sich die zuckerbecker, solches gebackens, das aus gutem weitzenmehl und wasser, aber auch zuweilen aus mehl, milch und eyern, zu anfang gar dünne; nachdem aber etwas dicker, wie eine klare, angemacht wird, die alsdenn mit einem löffel auf ein warmes eisen (dessen beschreibung unter dem worte: Oblaten-eisen, zu ersehen) getragen, und nachdem dieses starck zusammen gedruckt worden, muß solches über einem kohlfeuer gelinde ausgebacken werden. Auf diese art bäckt man auch die so genannten hostien, zum gebrauch beym heiligen abendmahl, worauf meistentheils ein crucifix oder oster-lämmlein erhaben ausgedruckt, befindlich. Diejenigen oblaten, so zum brief-siegeln gebräuchlich, sind von der ersten art weiter nicht unterschieden, ausser daß sie bald roth, bald gelb, bald blau gefärbet, und mit einem scharfen runden eisen aus den gantzen oblaten-blättern geschnitten werden. Will man sich aber derer zu einem und andern küchen- oder vielmehr tafel-gebrauch

brauch bedienen, so bleibt die anmachung der klare mit obenbeschriebener art einerley, nur daß hierzu noch etwas eyer, zucker und gewürtze gesetzet wird. Hieraus können ferner gewisse figuren vermittelst des gedachten eisens gefertiget werden; oder zwey mit mandeln, zimmet, rosinen, zucker rc. gefüllte, durch nur beschriebene klare durchgezogene, und geschwind, ehe sie weich werden, in sehr heisses schmaltz gebackene oblaten, sind auch was besonder delicates, zumal wenn sie noch warm mit zucker und zimmet bestreuet werden. Hierbey ist zu beobachten, daß die fülle ohngefehr eines messers-rücken dicke, trucken aufgetragen, der einen oblate rand mit eyerweiß, vermittelst eines pinsels, bestrichen, und die andere also daran gedrucket werde, daß sie beyde wohl zusammen hangen, die bestrichene oblate aber muß unten ins schmaltz zu liegen kommen. Durch mennige, oder wasser von brasilien-holtz, rus mit ein wenig brannteweine gedämpft, wird der teig zum siegeln gefärbet. Die

Oblaten-eisen bestehen aus zwey runden oder viereckigten platten von einer halben zoll stärcke mit zwey ohngefehr drey viertel elle langen stielen. Die platten müssen horizontal geschliffen seyn, daß sie accurat auf einander passen, wobey viel sowol dieserhalb, als auch wegen des hin- und herwanckens auf die niede ankömmt. Sie werden von eisen oder meßing gefertiget, letztere aber sind besser, als die ersten, weil solche nicht rosten, also reiner und dauerhafter bleiben. In diejenigen, worinnen die oblaten zum essen gebacken werden, läßt man nach gefallen figuren stechen, und also sind auch die oblaten-eisen zu den hostien beschaffen; welche hingegen zum gebrauch der siegel-oblaten, und vor die zuckerbecker gefertiget werden, sind nur spiegel-glatt, jedoch wohl zusammen gefügt, damit man nicht darzwischen durchsehen kan. Wenn nun hierinnen gebacken werden soll, wird dieses eisen erst auf kohlfeuer angewärmet, die klare oder teig, wie gedacht, mit einem löffel in die mitte getragen, zusammen gedruckt, aufs kohlfeuer gelegt, und eine kurtze zeit hier erhalten, denn weggenommen, und die oblate heraus gethan, welches alles gar bald zugehet, dahero man in kurtzer zeit viel fertig machen kan.

Obligation: Ist eine schriftliche bekänntniß über ein empfangenes darlehn, mit dem versprechen, dasselbe wieder zu erstatten.

Obligo: Heißt bey kaufleuten so viel, als obligation, und brauchen sie solches wort, z. E. wenn einige mit einander auf der börse scontriren, und der schuldner aßigniret seinem gläubiger einen andern schuldner an seine statt, so stehet es in des gläubigers willen, den aßignirten schuldner anzunehmen, thut er nun solches, so läßt er eben dadurch seinen schuldner aus dem obligo oder ex nexu, und nimmt an dessen statt den aßignirten schuldner an, von welchem er nicht wieder zurücke an seinen vorigen schuldner gehen kan, solte er auch alsobald bey dem aßignirten schuldner in schaden kommen.

Obrigkeit, magistratus, raths-collegium: In berühmten und grossen städten bestehet solche aus vielen gelehrten und im policey-wesen erfahrnen männern: Der kleinern städte obrigkeitliche personen können gleichfalls ohne rechts-verständige nichts ausrichten, und auf dem lande wird nothwendig ein juriste zum gerichts-verwalter erfordert. Das höchste wesen hat die obrigkeiten verordnet, mithin müssen die unverständigen weisen schweigen, wenn sie diesfalls was unvernünftiges hierwider einwenden wollen: Sie befördert die gemeine wohlfahrt, sicherheit, und veranstaltet, daß die, welche der natürlichen verbindlichkeit raum geben, desto bequemer das gesetz der natur beobachten können, hingegen die widerspenstigen zu dieser beobachtung angehalten werden; gleichwie aber die unterthanen, vermöge ihres versprechens, alles dasjenige, was gut und löblich ist, zu thun sich verbunden sehen; also ist hinwiederum eine obrigkeit vermöge göttlicher und weltlicher ordnung nicht frey gestellet, denenjenigen, welche unter ihre gerichte gehörig, die ihnen nöthige hülfe zu versagen, den lauf des diesen zustehenden rechts zu hemmen, die anhängigen processe durch einseitige berichtserstattungen, gutachten und urthels-fragen ins weite zu spielen, vielmehr lieget ihnen ob, widriggesinnte köpfe, samt ihren rechtlichen beyständen, in güte zu vergleichungen und zu einer christlichen freundschaft zu bringen, auch diesfalls die ihnen à superiore hierzu ertheilte force zu gebrauchen; als wodurch ruhe, friede, einigkeit, eine gute policey, handel und wandel erhalten, und in flor gebracht wird, anbey vermehret sich das einkommen und vermögen derer unterthanen, hiervon können die landesherrlichen gefälle, steuren und gaben zu rechter zeit erleget, güter und häuser conserviret, und ein solcher ort glücklich gemachet werden. Dieses beweiset das 10 cap. Sirachs vollkommen.

Obrigkeit (geistliche): Bedeutet eigentlich so viel, als die der hohen landes-obrigkeit, oder auch denen von dieser deshalber ausdrücklich verordneten kirchenräthen, consistoriis, und dergleichen, zustehende macht und gewalt, in vorfallenden dingen und angelegenheiten, die religion, gottesdienst, kirchen, schulen, und

und so weiter, betreffend, zu urtheilen, und recht zu sprechen, oder auch nach befinden eine und andere so nöthige, als nützliche verordnung zu machen.

Observantz, herkommen, gewohnheit: Die gewohnheit begreift eigentlich in sich nur gewisse aussergerichtliche gebräuche, die observantz und das herkommen hingegen gerichtliche, welcher unterscheid verschiedene rechts-lehrer auf die meinung gebracht, es müßte auch die gewohnheit aus gerichtlichen handlungen entstehen, welches aber in rechten nicht hinlänglich gegründet, indem die observantz eine getreue auslegerin derer verstatteten befugnisse und freyheiten, die gewohnheit aber eine nachahmung dieses oder jenen erlaubten unternehmens ist: Jedoch bestehen beyde überhaupt aus gleichförmigen handlungen dererjenigen, so in einer gesellschaft zusammen leben. Zum exempel: In einem collegio wäre die gewohnheit, daß sie alle zusammen schwartze mäntel trügen; so stehet es allerdings einem jeden frey, ob er auch in einem dergleichen mantel erscheinen will, oder nicht, obgleich bisher die andern alle zusammen schwartze mäntel getragen, und er sich auch selbst darinnen denen andern eine zeitlang gleich gestellet. Vergleichen sie sich aber alle zusammen, oder doch der meiste theil, daß keiner von ihnen in das collegium ohne schwartzen mantel kommen wolle; so ist alsdenn ein jedweder wegen dieses ausdrücklichen vergleichs verbunden, sich entweder denen andern hierinnen gleich zu stellen, oder aus dem collegio zu bleiben. Giebt nun die landes-obrigkeit der observantz die kraft eines gesetzes, oder lässet sich solche nicht mißfallen; so muß auch darüber gehalten werden, wie über andere gesetze, so lange diesfalls der landes-herr nicht ein anders disponiret. Das herkommen nennet man eine weise, die durch nachfolge und gewohnheit aufgebracht worden, davon einige den unterscheid machen, als ob das herkommen wol ohne gewohnheit, diese aber nicht ohne herkommen bestehen könte. Doch gilt altes herkommen, oder wie von alters hergebracht, so viel als eine bestätigte gewohnheit, und eingeführtes recht oder privilegium.

Observatorium: Ist ein hohes gebäude, welches nach allen seiten freye aussicht hat, und mit nöthigen maschinen zu genauer observirung der himmlischen begebenheiten versehen ist.

Obst: Unter dieser benennung verstehet man alle baum- und stauden-früchte, als äpfel, birn rc. berbis-johannis- stachel-beeren rc. Es wird eingetheilet in wildes- oder garten-obst; in kern- oder stein-obst; in sommer- oder lager-obst. Fast alle die arten, welche man in denen gärten erzielet, wachsen in den wäldern, heiden und feldern ins wilde, und auch aus den besten kernen der garten-früchte wächset ohne pfropfung wildes obst, welches jederzeit einen herben saft und geschmack hat, und sehr klein bleibet. Kern-obst heisset man, da die kerne eine weichliche schaale haben, als äpfel, birn, castanien, nüsse rc. stein-obst aber, da die kerne in einer harten schaale stecken, als kirschen, pfirschen, pflaumen rc. sommer-obst wird es daher genennet, weil es um diese jahres zeit zu seiner reife gelanget, und wegen seiner feuchtigkeit bald zu faulen anfängt; als einige arten der äpfel, birnen, alle arten kirschen, pflaumen, pfirschen rc. Ihr saft giebt wenig nahrung, und findet keinen platz unter den gesunden speisen, ausser daß sie in grosser hitze zur kühlung, und nach der mahlzeit mäßig genossen werden, weil sie den leib erweichen. Das winter-obst hat daher seinen namen, weil es späte im jahre reif wird, und den gantzen winter hindurch sich hält, gestalten es nicht so feucht, als das sommer-obst ist. Eines jeden hauswirths und guten gärtners absicht muß dahin gehen, daß er gutes und wohlschmeckendes obst von seinen bäumen erhalte; und da muß man einen theil der tragbaren knospen, wenn deren zu viel, zu gehöriger zeit, ausbrechen und wegnehmen. Denn wenn alle trag-knospen in so grosser menge am baume bleiben, ist zu fürchten, daß der saft, welcher sich in so viel früchte austheilen soll, nicht zureichen würde, sie alle groß und vollkommen zu machen; die vielen früchte entkräften auch einen baum dermassen, daß er in zwey oder drey jahren zu grunde gehet. Wenn also die bäume mit gar vielem obst beladen sind, so soll man im anfang des Junii an den schwachen zweigen wenig lassen. An den starcken aber muß man, wenn das obst recht gut und vollkommen werden soll, über 1 oder 2 nicht bleiben lassen, sonderlich an denen birnen, bon chrêtien genannt, die wegen ihrer schönheit und herrlichen geschmack wohl verdienen, daß sonderlicher fleiß auf sie verwendet werde. Wenn das obst anfängt zu reifen, und es nicht allerdings warm wetter ist, so pfleget es sich nicht leicht zu färben; daher kan man das laub, womit es bedecket wird, abbrechen, welches absonderlich von den christ-birnen, auch abricosen, zu verstehen, deren gröste schönheit in der farbe bestehet. Bey dieser gelegenheit will man hier etwas communiciren, welches sonst vor ein besonderes geheimniß ist gehalten worden: Man erwehle sich einen an der farbe schönen rothen apfel, z.E. einen stettiner, und zwar an der seite des baumes, da die sonne am stärck-

 sten

sten scheinet. Klebet auf selbigen mit gummi dragant allerley figuren und schriften, in pergament ausgeschnitten, entblösset den apfel von den blättern, die ihm die sonne benehmen, es muß aber dieses geschehen, wenn der apfel noch grüne ist, oder eben anfängt sich zu färben; so siehet man einen schönen rothen apfel; der ort aber, wo das pergament gelegen, bleibet weißlich, welches denn überaus wohl aussiehet, und dadurch ein gärtner bey auftragung des desertes, bey grossen herrn sich sehr beliebt machen kan. Die rechte zeit, das obst abzunehmen, muß auch wohl in acht genommen werden; das früh-obst weiset von selbst, zu welcher zeit es zu brechen, oder wenn es vollkommen reif ist; das späte winter-obst aber soll man billig so lange stehen lassen, so lange nur möglich, damit es zu völliger reife gelange. Die bewahrung des obstes erfordert eine besondere und truckene obst-kammer oder boden, da der wind durchstreichen, und die feuchtigkeit, so noch in demselben übrig, auszehren könne. Gedachte obst-kammer muß auch nicht zu warm seyn, sonst wird das obst welck. Man muß es in einen keller bringen, aber darauf sonderlich sehen, daß selbiger nicht feuchte und dünstig sey, weil es leicht angehen und faulen kan. Auf stroh es zu legen, ist nicht rathsam, weil es von selbigen einen dumpfigen geruch und geschmack annimmt, daher sind eichene bretter am besten. Man soll sich billig befleissen, die sogenannte winter-bon chrétien zu ziehen, als welche frucht ohne widerspruch die beste von allen ist, sich am längsten hält, und zu so einer erstaunenden grösse gelanget, daß eine frucht zuweilen zwey pfund wiegt. Man hat wahrgenommen, daß die bäume, welche nahe an einem melonen-beet stehen, von dem öftern begiessen so groß werden sollen. Die zeitigung der früchte und den guten geschmack zu befördern, soll man den stamm durchbohren, und durch das loch einen pflock von terpentin- oder wacholder-holtz, schlagen, so erhält man seinen zweck. Wenn nun die zeit zur sammlung des obstes herbey genahet, und selbiges seine behörige reife erlanget, so hat ein emsiger haus-vater nicht nur das vergnügen, sich zu erinnern, daß es zum theil durch seinen fleiß und wartung zu einer so ansehnlichen grösse und menge gediehen ist, sondern er empfindet zugleich den nutzen, wie er solches in seiner wirthschaft anwenden kan. Das edle obst, so man dörren will, wird geschälet, die kern-stöcke oder kröbse ausgeschnitten, und also lässet man es liegen, daß es ein wenig abwelcke, ehe es auf die obst-darre gebracht wird; was aber insgemein und zum verkauf dienen soll, pfleget man nur zu spalten. Alles gedörrte obst wird in wohlgereinigte kästen oder fässer geschlagen, da es denn, gleich dem lindauer und bamberger obst, an weit entfernte orte versendet, und mit grossem profit verkauft wird. Will man die borsdorfer-äpfel oder auch andere lange verwahren, so muß man sie etwa 14 tage auf dem boden oder sonst an einen trucknen ort legen, daß sie ein wenig abschwitzen, hernach die härtesten und schönsten auslesen, sie mit einem reinen tuche abwischen, in fäßgen feste einspünden, daß keine luft dazu kan, und solches an einen truckenen ort in die höhe setzen, so erhalten sie sich jahr und tag. Das obst aber muß nicht abgeschüttelt, sondern abgebrochen seyn. Aus äpfel und birnen wird auch most oder wein gepresset, wovon an seinem orte ein mehrers.

Obst anreihen: Heisset das geschälte und zerschnittene obst mit der anreihe-nadel an bindfaden reihen, und selbiges entweder an die sonne reihen-weise herunter hängen, oder in höltzerne rahmen und reife spannen.

Obst backen: Heißt das geschälte oder ungeschälte obst in backofen schieben, und darinne dürre werden lassen: Oder wenn man zur herbst-zeit von allerley obst, als äpfel, birnen, pflaumen u. d. g. die schalen mit einem messer dünne herum ablöset, selbiges gantz läßt, oder in vier theile zerschneidet, anreihet und an der sonne trucknet.

Obst-bäume: Heißt man alle diejenigen, auf welchen vorgemeldete und andere früchte wachsen. Man unterscheidet sie in wilde und garten-bäume, die ohne wartung aus ihren kernen wachsen, und alle sogenannte wild-stämme können mit reisern von guten fruchtbaren obst-bäumen gepeltzet, gepfropfet oder oculiret werden. Sobald die aus kernen erzeugte junge bäume sich hervor thun, muß man ihnen bey zeiten die übrigen augen und laub abbrechen, damit sie fein in die höhe steigen. Wenn sie nun eine ziemliche höhe erreichet, wie man sie am stamme haben will, muß man ihnen nach zwey oder drey jahren in die dicke helfen, welches geschiehet, da man sie versetzt, und sie zuvor oben am gipfel und unten an der wurtzel verkürtzt, so treiben sie nicht mehr über sich noch unter sich, sondern in die stärcke und dicke. Vom oculiren und verschiedenen andern arten die obst-bäume zu pfropfen, oder durch das einlegen fortzupflantzen, ist behörigen orts schon gemeldet worden; solchemnach soll hier nur das zur wartung der obst-bäume nöthige angeführet werden. Diese nun pflegen in feuchten, luckern,

luckern, schwartzen und etwas sandigten boden mehrentheils fortzukommen: Den allzusteinigten oder sandigten grund muß man suchen in bessern stand zu setzen, und die untüchtigen plätze mit gassen-koth, holtz-erde, seifensieder-asche, säge-späne und dergleichen ausfüllen. Auch soll man auf die distantz, in welcher die bäume zu setzen, wohl acht haben; denn pflantzet man sie zu nahe an einander, so werden sie gerne brandig, und da die luft dadurch zwischen denselben eingeschlossen wird, so giebt es denen früchten einen üblen geschmack, und verursachet, daß der saft roh und ungesund wird. Daher ist die methode nicht zu verwerfen, da man die reihen der bäume achtzig oder hundert schuh weit von einander macht, die bäume selbst aber in denen reihen sechzig schuh weit von einander setzt. Der boden zwischen den bäumen wird umackert, und mit weitzen und andern feld-früchten besäet. Indem aber der boden so gepflüget und bebauet wird, so werden die bäume dadurch kräftiger, und die frucht derselben gesunder, dauren länger und tragen bessere frucht; jedoch muß man der wurtzel mit dem pfluge nicht zu nahe kommen. Einige pflantzen allerhand sorten von obst-bäumen wechsels-weise unter einander, welches aber nicht wohl gethan ist; denn dadurch geschiehet es, daß das wachsthum der bäume gar verschieden ausfällt, ja sie werden nicht nur unscheinbar, sondern auch die früchte der niedrigen bäume ungeschmackt, weil sie von den höhern zu sehr überschattet werden; wer aber solches dennoch zu thun gesonnen ist, der muß die bäume, so am höchsten wachsen, zu hinderst setzen, damit die niedrig wachsenden keinen abbruch an der sonnen leiden. Die obst-bäume sind verschiedenen zufällen oder kranckheiten unterworfen, als welche in dem brand, krebs und wurm bestehen, welche man gemeiniglich erkennen kan; wenn die rinde am baum schwartz ist, so ist gemeiniglich von diesen dreyen übeln eines darinnen: Man kan aber auch an dem laube solche kranckheiten gewahr werden, nemlich wenn es anfängt gelb zu werden, und sodenn muß man solchen patienten bald zu hülfe kommen; den brand kan man vertreiben, wenn der schadhafte ort bis an das lebendige holtz aufgeschnitten, mit baum-salbe bestrichen, und denn mit lehm beschmieret wird. Den krebs soll man gleichfalls bis auf das gesunde holtz ausschneiden, den ort mit baum-salbe bestreichen, und ferner mit pfropf-wachs zuschmieren. Die würmer soll man auch rein ausschneiden, und schwein-koth, lehm und frischen kalch unter einander gemengt, hinein streichen. Einen jungen baum, der nicht wachsen will, soll man im herbst oder frühling ausnehmen, das faule an der wurtzel abschneiden, und denn die erde mit kurtzen alten küh-mist, worunter asche gemischet, durchgraben, und ihn sodenn wieder hinein setzen. Man kan denselben auch wol mit wasser, worinnen fleisch abgewaschen worden, oder auch mit rinds-blut begiessen, so wird er wachsen. Wenn die rinde eines baumes verletzt ist, so muß man die zerstossene rinde am stamme abnehmen, und den ort mit wachs, hartz, terpentin, mastix und baum-öhl, unter einander gemenget, bestreichen. Wenn ein baum die gelbe bekömmt, soll man wein und öhl-drüsen an die wurtzel giessen, oder wein, mit kälber-blut vermischet. Es ist noch eine seuche der bäume, welche feyer genennet wird, welche daher rühret, wenn die bäume in allzu sandigten und unfruchtbaren boden stehen; denn derselbige macht sie gantz unfruchtbar, und ist daran zu erkennen, wenn die rinde gantz schwartz wird. Dieselbe nun soll man ausschneiden, den schnitt mit frischen küh-koth und lehm bestreichen, und solches soll im halben April geschehen. Noch ist eine andere kranckheit der bäume, so daher kömmt, wenn die bäume im harten winter im feuchten erdreich erfrieren, und da wird die rinde gemeiniglich loß und dürre, um den baum, daß wenn man daran schlägt, sie abspringet. Dieselbe rinde soll man nun abschneiden, und so würmer darunter seyn, weg thun, und den verletzten ort mit frischen küh- und schweine-mist beschmieren, so wird er wieder von neuen wachsen. Auch soll man im herbst guten alten küh-mist an die wurtzel legen, und in feuchten kalten boden alten mauer-gries, mit asche vermenget, darzu thun, dadurch wird der baum sich wieder erwärmen und erholen. Den dürren grund soll man auch zuweilen mit mist-pfützen-wasser begiessen, oder worinnen tauben-mist geweichet worden, solches wird demselben sehr dienlich seyn.

Obst-darre: Es ist dieses bey einem land-guth, welches mit grossen obst-gärten versehen, ein gantz unentbehrlicher ort, da vermittelst eines ofens, und um denselben gebaueten gerüstes, auf welchem die darr-horden oder bretter liegen, allerley obst gebacken und gedörret werden kan. Die grösse oder anlage einer solchen darre richtet sich allemal nach der menge des obstes. Sie hat vor denen back-öfen einen grossen vorzug in der bequemlichkeit; denn zugeschweigen, wie beschwerlich es zugehe, das obst in einem back-ofen ein- und aus zu bringen, so kan man kaum den dritten theil desjenigen backen, was man in solcher obst-darre auf einmal abdörren kan,

kan, und werden noch überdieses die back-ofen von der von dem obste ausdünstenden feuchtigkeit mercklich verderbet, wozu auch noch dieses kömmt, daß die früchte bisweilen räuchrig schmecken. In gedachter obst-darre kan man überall frey dazu kommen, die der hitze am nächsten gelegenen horden oder bretter, und was meistens gedörret, an einen kühlen ort bringen, folglich eines und das andere also mäßigen, damit alles wohl, weder zu wenig noch zu viel, ausgedörret und zu nutzen gebracht werde. Ueberdieses haben sie noch diesen nutzen, daß das getrucknete obst darinnen auf das reinlichste gehalten wird, da sonst bey dem an der luft getruckneten obst die fliegen und allerley geschmeiß, wie auch der staub solches sehr verunreiniget, dergleichen auch einiger massen sich in dem back-ofen leicht ein aschenstaub anhängen kan, wenn gleich das obst auf reinen brettern eingeschoben wird. Alles obst soll nicht unordentlich durch einander, sondern fein neben einander auf die horden gebracht werden: Aepfel und birnen, sonderlich die schlechten und dem gesinde und tagelöhnern gewidmete sorten, werden nur gespalten, das edlere obst aber sauber geschälet, und die kern-stöcke heraus geschnitten; dieses aber muß man nicht sogleich in die obst-darre bringen, sondern vorher ein wenig abwelcken lassen. Was gar edle birnen sind, werden entweder gantz, oder was groß ist, von einander getheilet, in zucker gesotten, hernach allmählig gedörret, mit zucker bestreuet, und also zum confect aufgehoben. Oder man legt die grossen birnen geschält und ungetheilt in irdene schüsseln, und setzt sie in einen nicht gar zu heissen ofen, da sich denn der saft der am rande liegenden birnen an den boden der schüssel begiebt; alsdenn nimmt man sie heraus, und legt die am rande liegenden birnen unten, und die andern oben, so ziehet sich der saft wieder in alle birnen, die sodenn wie ein purer schmaltz werden, und delicater als eine feige zu essen sind. Man drückt sie zwischen zwey höltzernen tellern, wenn sie noch etwas warm sind, auf beyden seiten platt. Diese methode aber ist nicht jedweden bekannt. Die pfirschen werden auch zertheilet, in zucker ein wenig gesotten, an statt der kerne eine geschälte mandel hinein gesteckt, und hernach bey einer gelinden wärme getrucknet. Die pflaumen setzet man eine neben der andern hin auf die dörr-bretter oder horden, die alle mit leisten eingefaßt seyn müssen, und dörret sie also nach und nach. Man pfleget sie auch zu schälen, die kerne heraus zu machen, und allmählig zu trucknen, welche sodenn brunellen genennet werden; die sauren kirschen werden etwas dicker aufgeschüttet. Bey dem darren ist in acht zu nehmen, daß man dem obst im anfang keine zu starcke hitze gebe, denn diese macht, daß der beste saft ausrinnet, und das obst untüchtig wird; wenn man aber den anfang gelinde macht, so vertrucknet der saft fein nach und nach, und bleibet beysammen, und macht das gedörrte obst saftig und wohlgeschmackt.

Obst-garten: Das wichtigste, worauf man bey anlegung eines neuen obst-gartens zu sehen hat, bestehet in folgenden: Wo man die freyheit hat, nach eigenem gefallen sich einen platz zu erwehlen, soll die figur nach dem winckel-maß, und regulair seyn. Die anlage soll gegen den mittag gerichtet seyn, wo beständig sonne ist, und der nord- und andere scharfen winde ihn nicht sonderlich treffen können. Wo aber dieses nicht füglich geschehen kan, soll man den garten mit pappeln, castanien-bäumen, linden und dergleichen umgeben, die macht der rauhen winde zu brechen, und nur die mittags-seite offen lassen. Hat man die gelegenheit, ihn an einem abhangenden hügel anzubringen, da die zu strenge luft nicht so frey den garten durchstreichen kan, und durch die höhe des hügels einiger massen bedecket wird, ist es um so viel besser; dabey aber ist nicht zu vergessen, bequeme cisternen zum begiessen hin und wieder anzubringen. Ist das erdreich zu einem solchen garten tüchtig, braucht es keiner besserung; denn ein von natur fruchtbarer boden ist einem durch mühe und kosten zugerichteten allerdings vorzuziehen. Ein gantz steinigter grund ist zu nichts nütze, und in einem kalten und feuchten kömmt kein baum recht fort. Das lehmichte erdreich, so vom wasser keinen abzug haben kan, ist den bäumen zu kalt, und im heissen sommer zu trucken und zu hart, im winter aber zu kalt: Der beste grund zu einem obst-garten ist daher, dessen erde fett, schwartz, mürbe und etwas kothigt ist. Bey pflantzung der bäume muß man ihnen den behörigen zwischen-raum geben, daß sie einander nicht ersticken, und am wachsthum hinderlich sind. Gemeiniglich pfleget man die hochstämmigen obst-bäume, 26 bis 30 schuh von einander zu pflantzen, setzet kirschen- oder pflaumen-bäume darzwischen, die man allemal wieder wegräumen kan, wenn die obst-bäume zu groß werden. Die zwerg-bäume, und alle steinfrüchte setzet man 12 bis 16 schuh von einander. Im Februario ist das beschneiden und ausputzen der unnöthigen zweige höchst nöthig, wie auch das aufräumen der bäume, so im gras-garten stehen, um die wurtzel im herbst. So gehören auch zu einem

nem wohl eingerichteten obst-garten allerley geräthe, gutes baum-wachs und dergleichen. Bey anlegung einer baum-schule muß man allerhand wilde stämme von äpfel- und birn-bäumen anschaffen, da denn die, so aus einem dürren und steinigten ort ausgegraben werden, allezeit besser sind, als die in einen morastigen boden stehen. Sie muß an einen solchen ort gelegt werden, da sie beständig sonne und freye luft hat, auch vom unkraut fleißig gereiniget seyn. In ermangelung wilder stämme muß man baum-schulen von allerhand kernen anlegen, welche denn vor jenen viele vortheile haben. Das übrige ist im articel Baum-garten zu finden.

Obst-hamen: Ist ein garten-instrument gleich einem hamen, womit das obst vom baume genommen wird. Wer aber rein obst und ohne flecke verlangt, thut wohl, wenn er den baum besteigt, und das obst mit der hand bricht.

Obst-kammer: Wer grosse gärten und des obstes in der menge hat, muß auch nothwendig auf ein wohl eingerichtetes zimmer, als ein in der haushaltung höchstnöthiges stück, zu bewahrung allerhand baumfrüchte, bedacht seyn. Selbiges aber soll niemals gegen mitternacht gerichtet seyn, weil die nordwinde denen früchten höchst schädlich sind. Die mauer muß anderthalb bis zwey schuh dick, und die fenster mit doppelten rahmen, insonderheit von pappier-scheiben versehen seyn. Man soll nicht die geringste luft hineindringen lassen, auch sogar im frühling soll man am hellen mittag kein fenster öfnen, weil vom frantz-obst die bon chretiens gleich schwartz, die renetten runtzlicht, und beyde gestalt und geschmack verlieren würden. Es dienen daher weder keller noch böden zu bewahrung des obstes; denn in diesen kan die kälte sehr leicht durch das dach dringen, in jenen aber findet sich eine nasse wärme, die den früchten einen schimmlichten geschmack giebt, und zur fäulung hilft. An allen wänden der obst-kammer müssen lager oder repositoria von brettern, eines über das andere, angeleget werden, damit eine jede frucht ihren eigenen platz habe. Diese bretter sollen 20 bis 24 zoll breit, und 12 bis 15 zoll von einander entfernet seyn, und etwas schräg liegen. Die bretter werden um und um mit einer zwey finger hohen leiste eingefasset, damit die früchte nicht herab fallen. Auf die bretter legt man trucken moos, das keinen übeln geruch hat, oder feinen sand, oder recht truckene hollunder-blüthen, eines zolls hoch, damit die darauf gesetzte frucht sich einsencken, fest stehen, auch eine die andere nicht berühren möge. Die eichene bretter sind hierzu die besten, weil sie dem obste keinen bösen geruch noch geschmack geben. Die obst-kammer soll billig auch eine gedoppelte thüre haben. Man kan nicht vorsichtig genug hierinnen seyn, denn eine kleine öfnung kan, wenn es frieret, in einer nacht sehr grosse unordnung und schaden anrichten. Dieses zimmer soll sorgfältig rein gehalten, und von spinn-weben und heu, stroh, käse rc. darinnen nichts gelitten werden. In der mitte kan eine grosse tafel stehen, das obst bequem auseinander zu lesen. Vor ratten und mäuse muß dieses behältniß wohl verwahret werden, sonst empfindet man den schaden mit größtem verdruß.

Obst-most, obst-wein: Es ist nicht allen menschen gelegen, auch der gesundheit nicht zuträglich, beständig wasser zu trincken. Dieses nun hat die menschen bewogen, verschiedene andere geträncke zu erdencken, unter welchem denn der obst-most, welcher von andern auch cider genennet wird, billig die ober-stelle hat. Die Normänner sollen davon die ersten erfinder seyn. Diese nation, nachdem sie gefunden, daß ihr clima zum wein-bau untüchtig, den wein aber von weiten bringen zu lassen, ihnen zu beschwerlich und kostbar fiele, kamen auf die gedancken, äpfel-bäume in menge zu pflantzen, wobey sie denn zugleich mittel ersannen, den saft dieses obstes also zuzurichten, daß er zum trincken gesund und angenehm sey. Der beste und stärckste cider wird aus den süssesten äpfeln bereitet, welche sonst zu essen eckelhaft sind. Aufdaß aber der obstmost seine vollkommene güte erlangete, so thäte man wohl, wenn man die frucht zu ihrer völligen reife kommen liesse; allein da wird von den wenigsten darauf gesehen, sondern wenn nur Michaelis, als die zeit, da man dieses obst abzunehmen gewohnt ist, herangelanget, so gebraucht man solches, es gerathe auch wie es wolle. Den cider zu machen, thut man die äpfel in einen runden höltzernen trog, um sie mit dem in der äpfel-mühle befindlichen platten steine zu zerquetschen; diese wird durch ein pferd getrieben, und kömmt derjenigen gleich, deren sich die öhl-schläger bedienen. Inzwischen da diese mühle das ihre thut, rührt man die äpfel im troge, nemlich wenn sie bereits gestossen sind, um, und giesset so viel und so wenig wasser darauf, nachdem man den cider gut oder schlecht haben will; dieses umrühren geschiehet mit einem besonders dazu gemachten rechen; wenn die äpfel wohl zerquetschet sind, bringet man sie zur presse, und bereitet sie weiter. Deswegen richtet man den kuchen mit langen stroh zu, legt solches schicht vor schicht nach

ein-

einander mit den äpfeln, ohngefehr vier finger dicke, um sie desto besser zusammen zu halten, hinein. Dieser kuchen ist insgemein viereckigt, und so bald er fertig, wird er unter die presse gebracht. Dieses getrancke nimmt, nach geschehener gährung, einen wein-säuerlichen geschmack an sich: Derjenige, den das obst von sich giebet, ehe es unter die presse kömmt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset worden, zumal, wenn er fermentiret, weit dauerhafter: Derjenige, welcher so gleich aus der presse kömmt, gleichet dem most und neuem wein, beschweret den magen, und verursachet bauch-flüsse, die bisweilen zu einer rothen ruhr ausschlagen; wenn er hingegen vergohren, und wein-säuerlich worden, ist er gar gesund, und der natur zuträglich; so er aber gar zu alt, wie sich denn der äpfel cider wol zwey jahr hält, bekömmt er eine säure, die dem magen und der brust gar schädlich. Aus den trebern, wenn wasser darauf gegossen wird, macht man vor das gemeine volck den lauer oder wasser-most. Der cider aus den birnen ist nicht von grosser güte und dauer, indem er sich kaum etliche monate erhalten läßt. In der Normandie macht man noch eine andere art von cider, welchen man picalle nennet: Man nimmt die zerknirschten äpfel, und füllet damit ein faß an, selbiges aber muß tief seyn. Wenn es an den ort, wo es beständig bleiben soll, gesetzet worden, füllet man es mit wasser, bis auf zwey finger vom spund. Diesen cider lässet man kochen, und wenn man dieses getränckes sich bedienen will, füllet man es mit wasser auf, und zwar so lange, bis es keines mehr leiden will.

Obst-presse, siehe Presse.

Obst schneiden: Heisset mit einem subtilen messer allerhand sterne und figuren in das obst schneiden, so man insgemein zugleich mit bey dem trenchiren und servietten brechen erlernet.

Obst treugen: Heißt das geschälte obst an langen fäden und reihen an die luft und sonne, aushängen, oder auch an den warmen ofen herum stellen.

Ocker, siehe Ocker.

Ochse: Dieses ist unter dem rind-vieh das männliche geschlecht, welcher entweder zur mast, oder ihn desto zahmer und williger zur arbeit zu machen, beschnitten worden. Es giebt aber wilde und zahme ochsen, die erstern halten sich in grossen wäldern auf, und werden büffel oder auer-ochsen genennet. Die zahmen ochsen sind entweder ausländisch, als pohlnische, ungarische, dänische, und dergleichen; oder einheimisch, die von der nach-zucht sind aufgebracht worden, welche alle gute schlacht- und mast-ochsen abgeben. Es ist dieses eines derer thiere, welches dem landmann den größten nutzen bringet, daher ist ihm um so vielmehr daran gelegen, auf deren verpflegung bedacht zu seyn. Denn zu geschweigen, daß das rind-fleisch eines der nahrhaftesten speisen, deren man sich nie überdrüßig isset, so kan dieses thier auch zu allerhand nöthiger haus-arbeit gebrauchet werden. Bey wählung eines ochsen muß man auf folgende eigenschaften wohl achtung geben, nemlich: Daß er habe einen starcken nacken, langen hals, schwartze augen, haarigte ohren, weite nasen-löcher, eine gebogene nase, braunes oder schwärtzliches maul, breite schultern, buckeligten rücken, weite seiten, wohlgewachsenen starcken leib, kurtze und ebene füsse. Das gar zu grosse vieh ist zur arbeit nicht allemal das beste, dahingegen das mittelmäßige meistentheils geschickter und fleißiger dazu ist. Wie aber dem äusserlichen ansehen und der beschaffenheit des leibes und der gliedmassen nicht allemal zu trauen, so ist der sicherste weg, die güte eines ochsen zu erkennen, wenn man ihn vorher ein oder mehr tage mit fressen, schieben und ziehen auf die probe setzet, so wird sich bald äussern, was von ihm zu halten sey. Diejenigen ochsen, so man selber ziehet, sind die besten, und man ist ihrer am meisten versichert, weil sie des futters, wassers, der weide und landes von jugend auf schon gewohnet sind. Ist man aber ja genöthiget, fremde ochsen zu kaufen, so nehme man solche, die an nicht gar zu fruchtbaren örtern geworfen und erzogen worden, so werden sie einer bessern weide völlig gewohnen, und augenscheinlich zunehmen. Das alter eines ochsen kan man nur bis ins fünfte jahr an den zähnen erkennen. Denn fast auf diese zeit haben sie ihre kälber-zähne, die sie auf die welt mit bringen. Diese behalten sie nun gemeiniglich das erste jahr, und sind ihrer 8 an der zahl. Das andere jahr aber fallen die untern 4 kälber-zähne aus, und schieben sie 4 schaufel-zähne dargegen; im dritten jahre lassen sie wieder 2 kälber-zähne fallen, und bekommen noch 2 schaufel; im vierten jahre verlieren sie wieder 2 kälber-zähne, und bekommen abermal dagegen 2 schaufel, daß sie also, wenn sie ihre 8 kälber-zähne verlohren haben, dargegen ordentlich so viel schaufel-zähne schieben, die sie dann auch beständig behalten. Weil nun diese schaufel einander gleich sind, und bis ins fünfte jahr sich völlig einebnen, da fällt es hernach sehr schwer von dem rechten alter des rind-viehes, weiter hinaus, zu urtheilen. Das fleisch von einem jungen ochsen ist dem

dem alten vorzuziehen; das von einem auf der mast gestandenen ist besser, als der von der weide gleich geschlachtet wird. Dieses fleisch nun wird auf mancherley weise genutzet; denn es wird entweder frisch verspeiset, oder aus dem saltz in rauch gehangen, oder einige zeit in eßig gelegt, oder pöckel-fleisch daraus gemacht. Im übrigen ist an einer reichlichen sommer- und winter-fütterung gar viel gelegen, weil zehen stück vieh, die mit nöthigem futter versorget sind, eben so viel nutzen schaffen, als zwantzig andere, die man nicht nach nothdurft ausfüttern kan. Um nun das vieh, welches von der weide noch nicht gesättiget, vollends satt zu machen und zu erhalten, brauchet man allerley futter, als unterschiedenes geträyde, gras, heu oder grummet, mancherley gesträde und spreu, trebern, kleyen und dergleichen, item rüben, möhren, kraut, wild obst, und so weiter. Wenn es anfängt warm zu werden, frißt das vieh das dürre futter nicht mehr gern, weil es das grüne riechet, und sich darnach sehnet. Wo es vor das rind-vieh keine weide giebt, muß man so viel junge nesseln, kälber-kerr, oder feld-gras einsammlen lassen, und es unter die gebrühete spreu oder siede mit einmengen. Wenn man im sommer kein heu vor die ochsen oder frisch gehauenes gras hat, wirft man ihnen ulmen-blätter vor, welche sie mit grosser begierde fressen; allein dieses futter schlägt bey ihnen nicht so gut an, indem das grüne die natürliche hitze zu sehr vertreibet. Im winter aber muß man guten vorrath von rüben haben. Wenn ein ochse 6 bis 8 jahr alt worden, und den pflug einige jahre gezogen, so wird er auf die mast gestellet. Man füttert ihn mit trebern, schrot und heu, und verkauft ihn zum schlachten, da denn das paar recht fette ochsen mit 50 bis 60 thaler bezahlet wird. Den zug-ochsen giebt man kein ander futter, als roggen- und weitzen-stroh und geschnittene siede mit spreu vermenget, damit füttert man sie des morgens, desgleichen mit heu, und träncket sie. Zu mittage giebt man ihnen wieder solcher zwey futter; und des abends füttert man sie wie des morgens. Aus den gebrannten ochsen-beinen wird das so genannte beinschwartz in der mahlerey gemacht. Die knorpeln und nerven dienen zum leim, welcher in formen geschüttet, und getrucknet wird. Die ochsen-häute, wenn sie von den gerbern zugerichtet, werden zu schuhen und verschiedener anderer nützlichen arbeit gebrauchet, auch das juchten-leder daraus gemacht. Aus ihrem unschlitt wird seife gesotten, und lichte gezogen. Im ochsen-magen findet man zuweilen eine kugel in grösse eines kleinen apfels, an farbe grau und röthlich, mit einem loche in der mitte. Es ist ganz wahrscheinlich, daß es nichts anders, als ein klumpen haare sey, welches der ochse durch das öftere lecken hinunter geschlucket hat. Diese nun soll wider die bauch- und alle andere blut-flüsse gut seyn. Die dosis ist von einem halben scrupel, bis zu einem halben drachma. Man bedienet sich dessen auch äusserlich an statt eines schwammes, die wunden damit zu streichen und abzutrucknen. Das marck wird nächst dem hirsch-unschlitt, die nerven zu stärcken und geschmeidig zu machen, vor das beste gehalten. Uber dieses werden aus dem rind-fleische allerley gute gerichte gemachet, als: Man nimmt vom ochsen ein stückgen hertz, ein wenig leber, schlung, flittich, nieren und vom schwantz ein stück, wässert alles schön aus, und setzet es mit wasser und saltz zu, lässet es recht weich kochen, denn nimmt man geschabte grosse petersilien-wurtzeln, schneidet sie fingers lang, dann halb entzwey, und das inwendige harte davon. Kochet sie in rind-fleisch-brühe, doch daß sie nicht zerfallen; schneidet zwiebeln scheibigt, und röstet sie in rinder-fett; nimmt ein wenig eßig, ingwer, pfeffer und geriebenes brod dazu, läßt es zusammen aufkochen, kühlet dann das gekochte rein aus, thut es in einen tiegel, giesset die brühe darauf, sowol zwiebeln und wurtzeln, und lässet sie mit einem stück butter aufkochen. Ein gutes boeuf à la mode wird also gemacht: Das fleisch wird wohl geklopft, daß es kurtz wird, hernach spickt man solches, ziehet es durch braune butter, nebst dem speck, thut es in einen topf, daß es gelinde koche, nebst saltz, pfeffer, lorbeer-blättern, citronen-schaalen, etwas champignons, ein glas wein, und zwey gläser wasser. Rind-fleisch-klöser werden also gemacht: Man nimmt aus den ziemen ein gut stück, das nicht aderig, hacket es mit speck oder rinds-marck klein, thut es in eine schüssel, weichet semmel in sahne, nebst würtze, saltz, petersilie und eyer, rühret es alles wohl unter einander, und machet klöser daraus. Setzet in einem fisch-tiegel halb fleisch-brühe und halb wasser über, läßt es sieden, legt die klöser darein, daß sie fein geschwinde kochen. Wenn das fleisch nicht alt, sind sie in einer halben stunde gut. Man macht eine muscaten-blüth-brühe darüber. Der mürbe-braten, oder rücken-stück wird auf verschiedene weise zugerichtet, gekocht oder gebraten, und dieses entweder am spieß, oder auf dem rost: Ist es am spiesse, muß es nicht zu starck gebraten werden, sonst verlieret es seinen saft, welcher doch das vornehmste ist, warum er so beliebt ist. Weil aber vielen das blutige fleisch einen eckel macht, so hat man

man folgendes mittel: Man schneidet dieses stück in schnitte in einer schüssel, thut etwas wasser und saltz, ein glas wein-eßig und ein wenig pfeffer hinzu, welches ein herrliches ragout giebt. Die ochsen haben gleich andern thieren zuweilen ihre beschwerungen und kranckheiten, deren man hier einige anzuführen, und wie selbigen zu begegnen, für nöthig erachtet. Will der ochse nicht fressen, so reibet man ihm den gaumen und zunge mit saltz und scharfen eßig. Werden sie hustend und lungen-süchtig; so nimmt man spieß-glas und gemeinen schwefel, von jedem zwey loth, stößt es klein, und siebet es durch. Diese pulver menget man zusammen, mischet sie mit zerstossenem maltz, dazu man warm vom maltz abgenommenes bier oder wasser thut, so lang und oft, bis es zu einem brey wird. Andere machen mit mehl kugeln daraus, ohngefehr wie ein hühner-ey groß. Von diesen also zugerichteten brey oder mehl-kugeln stecket oder giesset man dem ochsen über den dritten tag des morgens eines oder etwas davon in den hals, doch soll man ihn nicht austreiben, und ihm kein futter geben, damit er den morgen darauf desto williger zum einnehmen sey; den folgenden tag und nacht läßt man ihn wieder hungern, so wird sich der husten bald legen. Nach dem gewöhnlichen bauren-recept nimmt man ein viertel kran weth-asche, eine halbe metze roggen- oder weitzen-kleyen, und einen guten topf mit saltz; mischet es wohl unter einander, und giebt abends, wenn er das letzte futter bekommen, die woche zweymal eine gute hand-voll davon ein. Wenn er blut seichet; so siede man 6 loth gestossener hanf-körner und eine untze theriac in einem maas wein, und giesse die brühe davon dem viehe ein, so wird dieses übel sich bald legen. Bekommen sie die ruhr oder durchlauf; so nehme man trauben-körner, beitze sie in rothen wein; oder gall-äpfel und alten käse, beydes in geringen wein zerlassen, und dem vieh gegeben, nachdem es vorher in vier oder fünf tagen nicht geträncket worden. Faulet ihm lung und leber; so nehme man in den heissen hunds-tagen gekochte lungen-wurtz, ehrenpreis und gesottene hirsch-zungen, oder auch wermuth, und gebe es unter das gewöhnliche futter, so wird er bald genesen. Hat er sich verfangen; so nehme man für sechs pfennige kupfer-wasser, und so viel weiß erlene zapfen, als man auf viermal in eine hand fassen kan, dieses thut man in einen topf zu zwey bis drey kannen, giesset eßig und wasser, eines so viel als das andere, daran, und lässet es einsieden. Hernach nehme man heu, saltze es wohl, mache ein gesott aus beyden stücken, und giesse es dem vieh auf ein- oder zweymal in den hals. Schiesset ihm der mast-darm aus; so bestreuet man ihn mit gepulverter tormentill-wurtzel, und schiebt ihn sanft wieder hinein.

Ochsen-auge, rinds-auge: Ist ein kraut, so an vielen orten wild wächset. Es treibet etliche nicht gar hohe stengel, hat kleine zerkerbte blätter, wie der fenchel, grosse bleich-gelbe blumen, und aus diesen einen knopf, so aus den saamen-körnlein bestehet. Die blumen in wein gesotten, und nach einem bade etliche tage davon getruncken, soll die gelb-sucht vertreiben. In dem garten kan sie durch saamen und durch zerreissung der wurtzel vermehret werden.

Ochsen-auge: Werden auch von einigen wegen der ähnlichkeit die in butter geschlagenen und gebackenen eyer genennet.

Ochsen-brech, siehe Heu-hechel.

Ochsen-handel: Mit den ochsen wird jährlich ein grosser handel in allen ländern getrieben, wie solches die grossen ochsen-märckte zu Hamburg, Lübeck, Dantzig, Cölln ꝛc. ausweisen. Absonderlich geben die beyden königreiche Pohlen und Ungarn jährlich eine grosse menge ochsen aus, welche durch gantz Ober-Deutschland verkaufet werden. Aus Schonen, Bornholm und Jütland kömmt ebenfalls eine grosse menge ochsen, welche weit besser, als die pohlnischen und ungarischen sind. Unter denen in norden fallenden ochsen werden die bornholmischen vor die schmackhaftesten gehalten, weil sie klein von knochen, niedrig von beinen, und dabey sehr fett sind. Aus Moscau bringet man zwar keine lebendigen ochsen nach Deutschland, dagegen aber gantze schifs-ladungen voll pöckel-fleisch nach Hamburg, Lübeck und andern handels-städten.

Ochsen-hertz-creutz: Ist ein knorpel, welchen man bisweilen in dem hertzen der ochsen, eben als wie in den hirschen, findet, und wird manchmal, aber gantz ungereimt, an statt des hirsch-hertz-creutzes in der artzeney gebrauchet.

Ochsen-kalb: Wird das kalb genennet, wenn es ein männlein ist.

Ochsen-mücke: Diese art mücken oder fliegen sind fast zwey zoll lang, über und über gelblich, der kopf fast dreyeckig, welcher in der mitten gelb und rauch aussiehet, die augen sind länglicht oder oval-rund von castanien-brauner farbe, die brust ist erhöhet, und dabey breit, auf den seiten aber gantz eingedruckt; der übrige leib ist lang, dabey aber sehr schmal und mit ringlein, hinten aus spitzig und mit einem kleinen stachel versehen; die gelben flügel über-

treffen

treffen an der länge den gantzen leib, so gar, daß wenn dieses ungeziefer sitzet und ruhet, dieselben alle theile des leibes bedecken; die füsse, so etwas gelblich, sind an den enden vorne getheilet, und gleichsam gezähnt.

Ochsen-stall: Es ist allerdings nöthig, daß ein guter haus-vater auch vor die behältnisse des viehes gebührend sorge. Der stall sowol der zug- als mast-ochsen wird, nach art des kuh-stalles, entweder einfach, oder, wo man viel ochsen, und in der länge nicht viel raum hat, gedoppelt angeleget, und mit trögen versehen, über welchen eine raufe, das heu hinein zu werfen, befestiget wird. Im zug-ochsen-stall muß ein futter-kasten zum schrot, heckerling und kleyen, nebst einer heu-bucht, und über demselben, wie im pferde-stall, das bette des ochsen-knechts sich befinden.

Ochsen-talck: Hiervon wird das nieren-talck entweder frisch gesotten, und unter andere speisen verbrauchet, oder auch ausgeschmoltzen, und lichter davon gezogen.

Ochsen-zehmel: Ist das geburts-glied von einem ochsen oder bullen.

Ochsen-zunge: Es hat dieses kraut mit dem borretsch viel ähnlichkeit, nur daß es längere blätter bekömmt; die runden, stachlichten, rauchhaarigen stengel wachsen fast zwey ellen hoch, daran stehen viel aufgereckte zweiglein, so purpur-farbene, und bisweilen weisse oder schwartze kleine blumen tragen, daraus ein schwartzer saame wird; die wurtzel kömmt der burretsch-wurtzel gleich; wächset an sandigten orten, und wird ihres treflichen nutzens wegen, den diese pflantze in der artzeney hat, in die gärten gesetzt. Das kraut ändert sich an blättern und blumen, die blätter werden zu zeiten breiter, und bisweilen schmäler; die blumen werden himmel-blau, weiß, roth, violen-blau und gescheckt. Die guten kräuter-kenner zählen dieses gewächses sechzehenerley arten. Die candische gescheckte ochsen-zunge hat wohlriechende braun und weisse blumen, und wird in den gärten zur zierde gehalten. Die spanische ochsen-zunge mit burretsch-blättern hat breite und rauche blätter, deren erste mit weissen flecken gemeiniglich bezeichnet sind, aus welcher mitte hernach schwartze und grüne entspringen, die an einem rauchen und ellen-hohen stengel hangen, und zu oberst schöne himmel-blaue blümgen tragen; die wurtzel ist zaserigt, zertheilt und dauerhaft; der saame wird schwartz, und viel kleiner als burretsch-saamen. Die wilde ochsen-zunge, sonsten auch schlangen-haupt genannt, hat länglichte rauche blätter, zwischen denen sich ein runder stengel mit eben solchen blättern erhebt, welcher zu oberst mit umgebogenen zäckgen versehen ist, daran hohle purpur-blaue blümgen hangen, die den blumen der gemeinen garten-ochsen-zunge gantz gleich sind, und unter die hertz-stärckungen gezählet werden, auf solche folget der schwartze eckigte saame. Es wird auf den feldern und an den wegen gefunden, und hat mit der vorbeschriebenen gemeinen ochsen-zunge zu kühl- und hertzens-stärckung, reinigung des geblüts, wider ohnmachten, schwindel und hertz-klopfen gleiche kraft, wovon insonderheit das daraus destillirte wasser, und die davon verfertigte latwerge gebrauchet wird, und eben dasjenige, was das burretsch-wasser und zucker thut. Die rothe ochsen-zunge hat blätter wie die gemeine ochsen-zunge, aber haarigter, raucher, länger und grüner, und haben gar subtile dörnlein; der stengel ist beynahe ellen hoch, rauch, mit subtilen stacheln besetzt, und zertheilt sich oben in etliche zweige, auf denen kleine blumen, wie an der wilden ochsen-zunge stehen, nach welchen ein asch-grauer saame folget. Der geschmack dieses krautes ist wie der ochsen-zungen nicht unannehmlich, aber truckener und schärfer. Die wurtzel ist dick, holtzig, auswendig blut-roth, inwendig weiß, ohne geruch, herb und anhaltend. Sie wird zur artzeney wenig, und nur, branntweine, butter, und andere medicamente damit zu färben, gebrauchet. Ingleichen bedienen sich derselben die wachs-poßirer, färber, mahler, und andere zum roth-färben, und werden, weil die kraft bloß in der rinde haftet, die kleinen wurtzeln den grossen vorgezogen. Diese pflantzen werden aus dem im frühling, in beete von gemeiner ungedüngter erde, ausgesäeten saamen gezogen, und können hernach dahin, wo sie bleiben sollen, versetzet werden. Sie lieben einen truckenen magern boden. Man thut wohl, wenn man diese pflantzen, wenn sie noch jung sind, in töpfe setzet, damit man sie im winter unter eine gemeine einfassung bringen könne; und wenn man sie in dem darauf folgenden frühling sorgfältig aus den töpfen nimmt, so, daß die erde an ihren wurtzeln bleibet, und sie in ein beet von frischer erde pflantzet, werden sie viel stärcker, und mehrere blumen tragen, als wenn man sie in den scherben lässet. Sie treiben insgemein spieß-wurtzeln, die sich tief in den grund erstrecken, und also nicht wohl zu verpflantzen sind, wenn sie etwas starck worden. Diese letzte gattung wächset zwar häufig in Deutschland an dürren orten, ist aber zum färben untauglich, dahero nur diejenige, so um Montpellier und in Italien wächset,

set, und bey den Frantzosen orcanette heisset, gebrauchet wird.

Ocimoide italica: Ist ein schirm-gewächse, so theils weisse, theils rothe gefüllte blumen bringt, welche einen anmuthigen geruch haben. Da es über 2 jahr nicht dauret, muß es durch saamen erzogen werden, welchen man im frühlinge in ein mist-beet säet, und fleißig begiesset. Weil es dem basilien-kraut sehr ähnlich, wird es von einigen zu selbigem gerechnet.

Octav-format: Heisset bey den buchhändlern, buchdruckern und buchbindern die grösse eines buchs, dessen jeder bogen acht blätter giebt.

October, wein-monat: Ist der zehnte monat des jahrs, und der erste herbst-monat. Er hat 31 tage, und um den 22ten tritt die sonne aus dem zeichen der waage in den widder. Er heißt wein-monat, weil die wein-lese darinnen die vornehmste arbeit ist. Wenn in diesem und folgendem monat das laub nicht gerne fällt, soll ein harter winter bevorstehen, auch künftiges früh-jahr viel raupen-geschmeiß zu besorgen seyn. Auch will man am ende auf die siebengestirne acht geben. Regnet es mit deren untergange, soll ein mittelmäßig jahr; regnet es kurtz vorher ein fruchtbares jahr; regnet es aber darnach, ein spät jahr zu vermuthen seyn. Was ein hauswirth in diesem monat zu verrichten hat, belehret ihn der diesem wercke vorangesetzte allgemeine haushaltungs-calender.

Octroirte compagnie: Ist eine handels-gesellschaft, die von der obrigkeit freyheit erhalten, mit ausschliessung anderer, mit besondern waaren oder an besondere örter handlung zu treiben.

Ocular-glas. Wird sowol in einem fern- als vergrösserungs-glase dasjenige glas genennet, welches man gegen das auge hält.

Oculiren, äugeln, inoculatio: Ist eine fortpflantzung, verbesserung und vermehrung derer fruchtbaren bäume, die einmal im Martio und April, wenn die bäume von dem ersten vollen saft starck treiben, und das eingesetzte auge desto besser bekleiben, nahrung haben, und anwachsen kan, geschiehet; die andere aber wird im Julio oder Augusto, da der saft zwar noch in den bäumen ist, doch aber nicht mehr so starck, als in den frühlings-monaten treibet, vorgenommen. Diese art heißt das oculiren in das treibende auge, jene das oculiren in das ruhende auge, weil hier das eingesetzte auge nur im herbst bekleiben darf, im winter ruhet, und in folgendem frühling erstlich dessen wachsthum verlanget wird; dort aber dieses gleich nach einander erfolget, jedoch den winter über das daher erlangte zarte schößlein leichtlich wieder eingehen kan, dahero denn das oculiren in das ruhende auge vor besser gehalten wird. Solche arbeit soll im abnehmenden mond, bey kühler abend-zeit und stillem temperirten wetter also verrichtet werden: In einem stamm, der 2, 3 bis 4 jahr alt ist, wird mit dem oculir-messer ein schnitt durch die rinde bis aufs holtz, ohngefehr einen bis anderthalben zoll lang, und über solchen schnitt noch ein quer-schnitt, daß beyde einem grossen lateinischen T gleichen, gemacht; hernach nimmt man einen zweig, von dessen früchten man gerne mehrere hätte, und der gleiches alters mit dem, darauf man oculiren will, beschneidet die über dem knospen oder auge befindlichen blätter, und machet einen quer-schnitt ober und unter dem auge; hernach thut man von dem ober- bis zum unter-schnitte auf beyden seiten auch einen schnitt, daß es wie ein viereckigtes schildlein aussiehet, welches mit dem finger und daumen behende vom holtz abgezogen wird; hierauf hebt man mit dem am oculir-messer befindlichen scharfen beinlein oder knochen die flügel des am stamme dem gemeldten T gleichsehenden schnittes subtil auf, schiebet das auge, welches ja nicht naß werden darf, zwischen die rinde und das holtz hinein, daß der obere rand des schildleins dichte an den quer-schnitt zu stehen komme, und verbindet solches mit bast umher, jedoch oben an und über dem auge, welches frey bleiben muß, fester, als unten, damit der saft desto leichter hinauf steigen könne. Nach 2 monaten, oder bey starcken bäumen 3, 4 bis 5 monaten, wenn das auge gequollen, und das blat, oder den stiel abgestossen hat, welches eine anzeige, daß es angesetzet und eingewachsen ist, muß man das band in etwas lösen, damit der saft desto mehr wachsthum geben kan. Wenn nun das bishero im schloß gewesene auge beginnet auszutreiben und zu wachsen, so muß man 3 oder 4 zoll über dem auge den stamm durch einen behänden schnitt aufwärts abschneiden, und solchen mit baum-wachs bestreichen; endlich aber, wenn das auge fortwächset, dieses bis an das auge wiederholen. Wer an einem stamme mehr, als ein auge zum bekleiben bringet, soll dennoch nur eines wachsthum durch abschneidung der andern befördern. Endlich ist noch zu mercken, daß die augen gegen die mitternacht- oder abend-seite eingesetzet werden, weil sie sonsten, wo sie gegen mittag stünden, die sonnen-hitze leicht austrucknet. Zu birn-bäumen sind die gerade aufstehenden äuglein die besten, und zum oculiren soll man keine alten, sondern junge stämme, besonders was die citronen, pomerantzen, pfirsichen, apricosen und dergleichen ande-

anbetrift, erwehlen, weil hieraus viel lebhaftere, geradere und frischere bäume, als von jenem erzeuget werden. Diese fortpflantzung der bäume ist deswegen löblich, weil hier kein stamm verdirbt, wenn auch die augen nicht fort kommen, nachdem solcher nicht eher verschnitten, sondern in seinem vorigen zustand gelassen wird, biß das auge anfängt zu treiben, und also mehr als einmal da hinein oculiret werden kan.

Oculiste: Heisset eigentlich ein solcher artzt, welcher den augen-gebrechen just und wohl abzuhelfen weiß: Dasselbige geschehe nun mit inn- und äusserlichen artzneyen, oder aber durch chirurgische operationen

Odermenig, ottermennige, agermenig, adlermenig, bruchwurtz, leber-kletten, heil aller weld, agrimonia: Dieses kraut wächset auf den wiesen, neben den strassen an den reynen, denen saaten, zäunen, hecken und ungebaueten örtern, hat eine schwartz-braune, harte und holtzigte wurtzel, von strengen geschmack; sie treibet schlechte, holtzigte, zarte, runde und haarichte stengel, einer ellen lang, auf deren gipfel gelbe wohlriechende blumen erscheinen, und eines an dem andern rings herum bis oben hinaus wachsen. Wenn diese vergangen, werden kleine rothe kletten daraus, die gleich denen ordentlichen kletten sich anhängen, und mit weissen süssen saam-körnlein angefüllet sind. Die blätter sind in viele kleine blättlein zerspalten, gleichwie der gänserich, und diese sind wieder zerkerbt, wie das fünf-finger-kraut. Dieses kraut wärmet, trucknet, reiniget, und widerstehet aller fäulung; wird auch in wund-träncken und fuß-bädern gebrauchet. Wenn solches kraut, saamen und wurtzel in wein geleget, oder in wasser und wein gesotten, und getruncken wird, hilft es für die rothe ruhr, gebrechen der leber, als wasser- und gelb-sucht, heilet auch der schlangen und anderer giftigen thiere bisse, vertreibet die langwierigen fieber, so von verstopfung der leber und miltz verursachet werden; es dienet auch wider cathexiam und bleiche farbe der jungfrauen, stärcket den magen, reiniget die brust und lungen, benimmt den husten, tödtet die würmer im leibe, und ist eine gewisse hülfe wider die harn-winde, das blut-harnen und stein. Es ist auch ein herrlicher wund-tranck bey fistel- und andern offenen schäden, wenn man des tages zweymal 6 oder 8 loth davon trincket. Das pulver von der wurtzel in tiefe wunden oder fisteln gethan, heilet sie bald. Die grünen blätter pulverisiret und unter schweinen-schmaltz vermischt, heilet den krebs und andere faule flüßige schäden und geschwüre.

Oeconomie: Im ersten theil dieses lexici pag. 687 unter dem worte Haushaltung ist bereits gedacht, wie die gemeine öconomie von einem jeden entweder in der stadt oder auf dem lande anzustellen sey, wenn nutzen davon erfolgen soll: Welches aber hauptsächlich die ursachen der hinderniß sind, daß so wenig öconomi etwas erwerben und vor sich bringen, ja die meisten nicht einmal die herrschaftlichen gefälle und steuern abtragen können, endlich wol gar das ihrige mit dem rücken ansehen müssen, davon hat Doct. Christian Ernst Kühnhold in seiner oeconomia experimentali vieles erzehlet, allwo er den grund gedachter hindernisse daher leitet: Daß man im lande bereits von vielen jahren her mehr einkaufen müssen, als zu verkaufen vorhanden gewesen, aus welchen nichts anders, denn die versplitterung des geldes ausser landes erfolget: Wozu das verabsäumen der vieh-zucht, des acker-baues, der manufacturen im lande, und daher dependirende viele andere dinge, welche man von denen ausländern mit baarem gelde erhandeln muß, anlaß geben. Rind- schaaf- und schweine-vieh, sowol als die pferde, müßten mehrentheils von ausländern erkaufet werden, denen wassern fehle es an fischen und krebsen, der tabacks-bau ceßire, der land-wein leide verachtung, am brantewein ereigene sich mangel, desgleichen auch am öhl, unschlitt, seife, holtz, hopfen, obst; wegen ermangelnder manufacturen gehe die rohe und gesponnene wolle aus dem lande, davon tuche, zeuge und anderes gefertiget, und von dem, welchem solches vorher gehöret, wiederum theuer erkaufet würde, mit der leinewand hätte es gleiche bewandniß; alles dieses aber rühre von obgedachten ursachen her, welches doch vermöge gewisser anbefehlnisse durch errichtung einer guten öconomie in einem gantzen lande abgestellet werden könte. Ein öconomus oder hauswirth kan solchemnach überlegen, wie weit dieses gegründet sey, und seinen öconomischen haushalt darnach anstellen, welches ihm zweifels ohne sehr zuträglich seyn wird.

Oeconomus: Wird auf einigen universitäten derjenige genennet, der ihre gelder einnimmt, auf andern aber, der das convictorium verwaltet.

Oede, oder ödlose güter: Sind eigentlich nichts anders, als baulos gelassene güter, gleich als ob sie niemanden zugehörten oder eigen wären; oder wüste und ungebauete örter.

Oeffentliche gebäude: Welche man im gemeinen wesen zum gemeinen gebrauch zu erbauen pfleget. Dergleichen sind kirchen, schulen, rathhäuser, spitäler, lazarethe, proviant- zeug- zucht- spinn- stock- armen-

men-krancken-häuser, öffentliche bäder, mühlen u. d. g. welche alle zu desto besserer erhaltung des gemeinen bestens oder der gemeinen ruhe und sicherheit wegen auf gemeine kosten aufgeführet werden.

Oeffentliche güter, siehe gemeine güter.

Oehl: Dieses ist eine fette feuchtigkeit, deren theile genau mit einander vereiniget, und so beschaffen sind, daß sie leicht feuer fangen und brennen. Eigentlich und im genauen verstande bedeutet solches den aus der frucht des oliven baumes kommenden fetten saft, welcher sowol zur speise als zum brennen und andern dingen gebrauchet wird. Insgemein begreifet es eine jede flüßige fette materie, so aus früchten, gewächsen und andern cörpern gezogen oder gepresset wird. Es geschiehet aber die bereitung des öhls auf dreyerley weise: Durch pressen, durch kochen oder destilliren und durchs aufgiessen. Die erste ist die gemeineste, und wird also aus dem hanf- mahn- und rübe-saamen, wie auch aus mandeln, nüssen u. d. g. das öhl heraus gedrucket und gezwungen. Das oliven-öhl ist unwidersprechlich zum menschlichen leben eine so nöthige sache, daß einige auch dessen unentbehrlichen gebrauch dem brod und weine gleich stellen. Die art und weise aber, das baum-öhl zu machen, ist von der zubereitung des mandel-öhls wenig unterschieden, indem es keiner andern arbeit bedarf, als daß man die oliven sammle, wenn sie beginnen reif und roth zu werden, welches im December und Jenner geschiehet, und sie hernach auf besonders darzu verfertigten mühlen presset, da denn das lieblich riechende und süß schmeckende öhl alsobald heraus rinnet. Dieses ist das sogenannte jungfern-öhl, und wird das, so aus Provence von Aix, Nice, Grasse und andern orten kömmt, vor das beste gehalten. Allein weil die frisch gesammleten oliven bey weitem nicht so viel öhl geben, als wenn sie eine weile auf dem boden gelegen, so lassen sie diejenigen, welche nur auf die menge sehen, rösten, und pressen sie hernach; das öhl aber riecht und schmeckt nicht gar angenehm: Andere, die noch geitziger sind, schütten siedend heisses wasser auf die rückständigen trester, und pressen sie noch stärcker. Dieses also bereitete öhl nennet man gemeines öhl, und ist an der güte wenig unterschieden, ausser daß es von diesem oder jenem orte kommt. Das beste gemeine öhl wird von Oneglia, Genua und andern orten Italiens und Provence gebracht; das schlechteste aber kömmt aus Spanien, sonderlich aber aus Majorca und Portugall. Es ist fast keine waare, die so häufig verthan wird, weil ihrer niemand entrathen kan, sowol in der wirthschaft als artzney; der betrug aber damit ist bey den öhl-händlern ungemein groß, daher man sich wohl fürzusehen hat. Aus dem baum-öhl wird ein herrlicher wund-balsam, wenn es mit wein zerschlagen worden. Zum brennen ist es auch besser, als ander öhl, weil es rathsamer brennet und nicht so heßlich stincket. Vom mandel- mahn- und nuß-öhl findet man an seinem orte nachricht; es wird auch aus allerley gewürtzen, als aus zimmet, nelcken, muscaten u. d. g. öhle gezogen, derer man sich in der artzney bedienet; ingleichen aus lavendel, roßmarien, rc. Es giebt auch gewisse arten von öhl, welche auf der erdfläche sich äussern und hervor quellen, dergleichen in Franckreich die öhl-quelle zu Gabian ist, sind aber sehr rar, dessen öhl ist vor die vernagelten pferde insonderheit vortreflich; wie man denn auch im Archipelago das öhl von Petrole, welches aus felsen und steinigten orten quillet. Aus ziegel-steinen, papier und andern dingen werden auch öhle gezogen. Die medici nennen auch die hartze und dicken säfte, welche aus gewissen bäumen rinnen, öhl. Um zu verhindern, daß das öhl in den lampen nicht rauche, soll man zwiebel-saft destilliren, und unten in die lampen thun, und das öhl oben drauf, so setzet es keinen ruß. Aus dem oliven-öhl wird ein fürtreflicher balsam folgender gestalt bereitet: Man nimmt 4 pfund baum-öhl, ein halb pfund der blüthe des hiperici, thut es in eine bouteille, und stellet sie währenden hunds-tagen entweder 30 tage nach einander an die sonne oder 14 tage auf warme asche. Nach verflossener zeit thut man es in einen grossen irdenen topf und ein nössel gemeinen wein hinzu, und lässet es über dem feuer kochen; alsdenn wirft man zwey junge hunde, etwa von acht bis vierzehn tage, lebendig hinein, und ein pfund regen-würmer, so vorher mit dergleichen wein wohl abgespület seyn müssen. Der topf muß so lange zugedeckt bleiben, bis der wein gantz eingekocht ist: Man reiniget es durch ein tuch, thut es in eine gläserne flasche, und hebt den balsam, wohl verwahrt, zum gebrauch auf; er stärcket die nervösen theile, und macht sie auf eine unbeschreibliche art geschmeidig, ist vor wunden der geschosse eine herrliche waffen-salbe, und vor glieder-schmertzen und hüft-weh ein bewährtes mittel. Wenn oliven-öhl, ungelöschter kalch und gemein saltz zusammen destilliret werden, so soll man ein unverbrennliches öhl bekommen. Weil das baum-öhl zum öftern trübe wird, so kan man es also reinigen: Man nimmt zwey trichter gleicher weite, ver-

vermachet dieselbigen, wo sie am weitesten sind, genau auf einander, und machet das untere loch wohl zu, durch das obere loch aber schüttet man das öhl und auch wasser dazu, doch daß es nicht gar zu voll gefüllet und vermachet wird; hernach schwenckt man es wohl mit einander, und hält es eine weile still, bis das baum-öhl wieder über sich steiget, darauf man das untere loch eröfnet, so wird das wasser, welches sich unten her befindet, und das trübe an sich genommen, davon laufen; doch muß man wohl acht geben, daß wenn das öhl kömmt, man das loch geschwind wieder zuhalte, damit von diesem nichts heraus laufe. Und dieses kan man öfter wiederholen, welches zwar eine etwas langweilige arbeit ist, jedoch aber seinen nutzen hat, wie denn auch das saltz davon kömmt, damit das öhl vielfältig gesaltzen wird.

Oehl-baum: Dieses baumes frucht ist die olive, aus welcher ietzt besagtes baum-öhl gepresset wird. Ist zweyerley, der zahme und der wilde: Der erste wächset hoch mit vielen ästen; die blätter sind länglicht, oben zugespitzt, dicke, an einem gar kurtzen stiel, oben grün und unten weiß, welche nie vergehen, sondern beständig grünen; haben einen bittern und etwas scharfen geschmack, die blüthe ist wie des weiden-baumes, aber kleiner, weisser und fester auf trauben-art angehenckt, aus welcher die sogleich grüne frucht wächset, die hernach bleich, purpurfarbig, und wenn sie reif, schwartz wird. Das holtz ist schön, hart, fladerig oder geflammet, und brennet sowol grün als trucken. Er wächset in den warmen ländern, und blühet im April und May, bringet aber bey uns weder blüthe noch frucht, und ist daher in unsern gärten mehr zur zierde als zum nutzen. Dieser baum kan keinen gestanck und unflat um sich leiden, und wenn ihrer viel beysammen stehen, wachsen sie desto besser. Die vermehrung kan zwar durch einlegende junge zweige geschehen, es währet aber damit lange, ehe sie wurtzeln, daher ist am besten, sie durch frische oliven und neben-brut fortzuziehen. Er liebet einen heissen sonnenreichen ort, fleißige begiessung und gute sandigte mit altem mist und asche vermischte erde. Die blätter dieses baumes sind sehr anziehend. Die grünen oliven gleichfalls, und dabey sehr kalt, kraftlos und ungeschmackt, stillen aber den bauchfluß; sie erwecken zwar den appetit und stärcken den magen, sind aber der lunge schädlich. Die gestossenen blätter dienen vor das antonius-feuer oder rose. Wenn der daraus gezogene saft mit eßig vermischet wird, ist er wider die pest-beulen und kalten brand gut. Die mund-geschwüre werden geheilet, wenn man die blätter kauet, oder, wenn sie gekocht gebrauchet werden, haben sie gleiche würckung. Den saft davon aufgestrichen, stillet das blut und blut-flüsse. Der wilde oliven-baum ist kleiner als der vorige, und hat kleinere blätter und stacheln: Er trägt eine viel kleinere frucht, die aber am geschmack angenehmer ist. In warmen ländern wächst er von sich selber, seine blätter sind weit kälter und anziehender als des zahmen, und verrichten mit noch mehrern nachdruck ihre würckungen wie die vorigen. Wenn der mund mit seinem öhl oft ausgespület wird, befestiget es die zähne, macht sie weiß, und ein gesundes zahn-fleisch. Wer begierig ist, junge oliven-bäume in einem temperirten climate zu erziehen, muß die stämme aus warmen ländern kommen lassen, und zu ihrer pflantzung sich folgender mischung des erdreichs bedienen: Man nimmt gute töpfer-erde ein viertel, eben so viel guten mist aus dem mist-gebeet, und auch so viel klein gestossene kalch-stücken, mischet alles wohl unter einander, füllet die zu den bäumen gewidmete kästen damit an, jedoch muß zuvor auf den boden vier finger hoch blosser kalch oder gips geleget werden, welches dazu dienet, damit das wasser vom begiessen ablaufen möge, denn sobald die bäume gepflantzet worden, müssen sie auch begossen seyn. Das baum-öhl ist heilsam und gesund, daher man in Franckreich das sogenannte schöne weisse cartzer-öhl zum desert mit auffeßt, welches mit semmel ausgetuncket wird. Die kälte ist den oliven-bäumen höchst schädlich, daher sie im winter ein warmes behältniß erfordern. Im sommer aber muß man sie an die sonne stellen, und bey gar zu grosser hitze, und wenn die erde gar zu sehr getrucknet, sie zuweilen begiessen. Der sogenannte wilde böhmische öhl-baum oder oleaster ist ziemlich groß, breit von ästen, mit einer glatten aschfarbenen oder weiß glänzenden rinde, langen, schmalen mit einer weißlichen wolle bezogenen blättern, an deren stielen im May silber-farbene wohlriechende blumen, und im herbst länglichte weisse beeren, inwendig mit einem gestreiften stein, wie kleine oliven folgen, die aber keinen nutzen haben; er bringet diese frucht nur in warmen ländern, und wird hier zu lande durch die wurtzel-brut und abgebrochenene zweige vermehret. Weil dieser die kälte ziemlich vertragen kan, bleibt er des winters in den gärten stehen.

Oehl-flecke: Will man solche aus weisser oder rother seide ohne veränderung der farben bringen, so

nimmt

nimmt man guten brantewein oder zubereitetes starckes wasser, so viel man nöthig, befeuchtet den flecken auf beyden seiten, denn nimmt man das weisse von einem ey, das frisch ist, reibet damit den flecken, leget es an die sonne, und wenn es trucken ist, so wäschet man es mit frischem wasser, und trucknet es wieder wohl aus. Oder 2) man nimmt öhl vom kupfer, so viel man nöthig, wendet darmit die flecken, wäscht sie wohl mit laulichtem wasser, und hernach mit kaltem wasser drey oder vier mal. Oder 3) man nimmt weiß brod, so warm es aus dem ofen kommt, und leget es auf beyden seiten des fleckens, so wird es das öhl an sich ziehen. Oder 4) man nimmt roth honig, das weisse von einem frischen ey, und salmiac, streichet es auf den flecken, und lässet es eine zeit darauf, darnach wäschet man es mit wasser aus. Oder 5) man machet eine lauge von buchen-aschen und wäschet die flecke darmit.

Oehl-handel: Dieser bestehet eigentlich darinnen, wenn von kaufleuten grosse quantitäten lein- rübsen- und baum-öhl angeschaffet und verkaufet werden. Lein und rübsen wird in denen hier zu lande befindlichen öhl-mühlen geschlagen, und die erst gedachten öhle dadurch erlanget; baum-öhl aber kommt meistentheils aus Spanien, Italien und Franckreich. Aus den ersten beyden ländern wird es in grossen pipen und fässern, oder auch in irdenen inwendig wohl verglasirten krügen geführet: Die Frantzosen aber, sonderlich in Provence und Languedoc, pflegen solches in lederne schläuche von bocks-fellen, an welchen die haare einwärts gekehret, zu fassen, und so auf maulefeln fortzuschicken, da denn dasjenige, welches nach Geneve und Deutschland bestimmet, in gedachtem Geneve in fässer gestürtzet, und so weit über die genfer see nach dem Schweitzerland und Deutschland verführet wird. Unter allen baumöhl wird unstreitig das weisse, so über Genua kömmt, für das beste gehalten: Von andern ländern hingegen hat man so viel nicht, ausser was nur liebhaber und kenner herbey schaffen. Eine pipe solches öhls hält nach dem gewichte 820 pfund; das Genueser ist gantz weiß, kömmt in bothen, wie auch puglische, giebt 16 pro cent thara. Sebilillische kleine pipen geben 120 pfund thara, die grossen aber 130 bis 140 pfund. Mallagaische 135 pfund thara. Marseilische 14 pro cent, Majorkische 20 pro cent. Lissabonische und Portische geben 135 bis 140 pfund thara. Bey diesem öhl-kaufe hat man wahr zu nehmen, daß es nicht galstrig, widerwärtigen geruchs und geschmacks sey, weniger dunckelgrün, mufflig oder unrein, und wegen der thara ist acht zu haben, daß nicht ein verlust von 40, 60 bis 70 pfund erfolge. In Holland, Engeland ꝛc. wird alles öhl gemessen, da man dergleichen verlust nicht zu besorgen hat. Die gefährlichste zeit, das öhl zu verführen, ist, wenn es noch dicke, weil sich solches unter weges läutert, auslecket und weniger wird. Alles öhl wird am geschmack erkannt, ob es gut oder nicht, nachdem man ihm die farbe machen kan. Es wird vorgegeben, daß die räudigen Italiener, so die venus-seuche haben, sich einmal in baum-öhl badeten, hernachmals solches öhl wieder an die sonne setzten, aufs neue vergähren liessen, und folgends in Deutschland schickten, welches doch nicht allerdings zu glauben ist. Inzwischen hat ein kaufmann ursache, darauf zu sehen, daß er schön grün wohlriechend und flüßig öhl, nicht gelbes, dickes und gestocktes zu seinem verkauf erhalte, will er anders nur gedachten nicht glauben beymessen, und diejenigen, so ihm solches wieder abnehmen, verwahren.

Oehl-kelle: Ist in denen schlage-mühlen eine wärmpfanne, worinnen das gestampfte gewärmet und hernach gepresset wird.

Oehl-krug: Ist ein gefässe oder krug mit einem engen hals, um das öhl darinnen zu bewahren.

Oehl-kuchen: Sind die trestern, so von dem ausgepreßten öhl überbleiben. Die lein-kuchen werden dem viehe gegeben, auch die gänse damit fett gemacht, die aber einen widerlichen geschmack davon bekommen. Die hanf-öhl-kuchen brauchen die fischer, um sie als köder in die reusen zu legen, denn diese gehen starck darnach.

Oehl-lade: Heisset auf denen öhl-mühlen das, worinnen das öhl gepresset wird.

Oehl-mühle, siehe Mühle.

Oehl-müller, öhl-schläger: Wenn der öhl-müller einen purschen hat, der ihm die öhl-mühle besorget, so wird dieser öhl-schläger genennet, ausserdem verrichtet es der meister selbst, und dieses ist der unterscheid zwischen ietztgedachten zweyerley benennungen: Beyde aber betrügen öfters die leute, wenn sie das gute öhl mit schlechtern verfälschen, wasser darunter mischen, das aus döbern geschlagene öhl für gut lein-öhl verkaufen, altes für junges geben, das öfters geschiehet, wo sie hausiren damit herum gehen, welches dem öhl-müller nicht erlaubet, in betracht hierdurch dem bürger seine nahrung geschwächet wird; tonnenweise aber, und also im grossen, dürfen sie solche ihre waare gleich andern land-leuten nach denen städten bringen und allda ver-

verhandeln, die ihnen der kramer und seiler abnimmt, wiederum an andere eintzeln verläßt, und damit die ihm verstattete handlung treibet.

Oehl-ständer, baum-öhl-ständer: Ist ein von verzinntem blech, oder aber gantz von zinn verfertigtes tiefes und weites viereckigtes oder rundes behältniß und gefässe mit einem deckel, worinnen eine haus-mutter ihr baum-öhl in der küche oder speise-kammer zu erhalten pfleget. Damit sie es aber beym gebrauch bequem da heraus schöpfen könne, befindet sich in dergleichen gefässe annoch ein anderes weit kleineres an einem langen stiel, womit es gemeiniglich in dem ständer an eine in der höhe quer über gehende blecherne stange angehänget werden kan.

Oesterreichische handlung: Es ist unter dem worte, Oesterreichische speisen, der victualien überfluß, welche hier und besonders in Wien anzutreffen sind, eines theils gedacht worden, und allhier ist korn, weitzen, gerste, saltz im überfluß zu haben, des berühmten östereichischen saffrans zugeschweigen. Von Wien, als dem vornehmsten handels-ort in Oesterreich, allwo die kayserl. residentz ist, werden die herrlichen ungarischen weine, das ungarische kupfer, quecksilber rc. in andere länder verführet, und allhier werden in einem jahre unterschiedliche haupt-märckte bey versammlung vielen volckes gehalten. Die in Oesterreich gangbare müntzen sind:

- 1 Ducaten gilt 4 florinen oder reichs-gulden.
- 1 Rthlr. species 2 . . .
- 1 Rthlr. current $1\frac{1}{2}$ . . . oder 30 kayser-groschen, oder 90 kreutzer.
- 1 Reichs- oder kayser-gülden, 20 kayser-groschen oder 60 kreutzer, oder 16 gute sächßl. groschen.
- 1 Funfzehner-kreutzer, oder 15 kreutzer 4 gute gr.
- 1 Sechser-kreutzer, 6 kreutzer, oder 19 $\frac{1}{5}$ gute pfennige.
- 1 Kayser-groschen, 3 kreutzer oder $9\frac{3}{5}$ pfennige.
- 1 Kreutzer $3\frac{1}{5}$ pfennige.

Die wechsel-plätze von Wien aus sind Amsterdam, Leipzig, Breßlau, Augspurg, Nürnberg, Venedig, und ist die wienerisch-orientalische compagnie in consideration zu ziehen.

Oesterreichische speisen und victualien: Diese verdienen vor allen andern speisen, welche in grosser herren und andern küchen zubereitet werden, wegen ihres delicaten geschmacks den ruhm, als etwas gantz besonderes, und der überfluß nebst der guten policey vermindert den preiß sehr wundernswürdig. In östereichischen wirths-häusern findet man ausgehängte täflein, auf welchen verzeichnet stehet, was ein gast und reisender, der vor 4, 5 oder 6 gr. bewirthet wird, bekommen soll, und also von den wirthen nicht kan übersetzet werden. Hier findet man die besten köche und köchinnen in ansehung des kayserl. hofs, und der an solchem sich aufhaltenden vielen ausländischen fürsten und abgesandten, die ihre eigene köche mehrentheils bey sich führen, davon jeder bemühet ist, bey ausrichtung grosser tractirungen, sich den preis vor einem andern zu erwerben. Der deutsche koch lernet vom italiener, dieser vom frantzosen, der frantzose vom engeländer, und so nimmt hernach das bürgerliche frauenzimmer auch von diesem an, was ihnen zur zubereitung der speisen von angenehmen geschmack nützlich seyn kan; und weil das benachbarte Italien, das gesegnete Deutschland, das reiche Ungarn, alles mit gutem nutzen in der kayserl. residentz versilbern kan, was nur an delicaten speis- und getränck-arten dahin gebracht wird, so ist dahero so viel leichter zu ermessen, wie die wienerischen, und so vieler grosser östereichischen, reicher böhmischer und schlesischer herren, auch in klöstern der mönche und nonnen ihre tafeln und tische müsse besetzet seyn. Das hierzu noch ermangelnde wird durch die in gantz Oesterreich blühende handelschaft reichlich herbey gebracht, und solchemnach muß am kayserl. hofe keine spanische, deutsche, welsche und ungarische koch-art vergeblich gesuchet werden. Der den namen: Oesterreich über alles, wenn es nur selber will, führende tractat, erzehlet von östereichischen speisen noch ein mehreres.

Oestern, siehe Austern.

Ofen: Was der deutschen sprache nach dieses wort in der oeconomie oder haushaltung vor ein gebäude vorstellet, und wozu solches nöthig sey, ist gewiß so bekannt, daß man hiervon keine generale beschreibung, z. E. ein ofen ist entweder von kacheln oder eisen, heitzet grosse und kleine stuben oder zimmer rc. zu fertigen ursache hat: Das abnehmen des holtzes und die daher nothwendig folgende theurung desselben verursachet und veranlasset jeden hauswirth, darauf zu sinnen, wie unter andern auch dem grossen aufwand des holtzes, besonders bey erheitzung der wohn-zimmer, abgeholfen werden könne und möchte. Vernünftige männer haben sich damit auf eine rühmliche weise bemühet, und in der that vieles entdecket, was zu einem vortheilhaften genuß des feuers ein grosses beytragen kan, so, daß es jetzo viel leichter ist, einen tüchtigen und nutzbaren ofen

ofen anzugeben, als vor diesem. Sie ziehen in erwegung, daß die alten stuben-öfen mehrentheils zu groß erbauet sind, feuer und hitze hingegen in kleinere räume einzuschräncken sey, und es ist richtig, daß ein grosser ofen vielmehr holtz erfordert, als ein kleiner, wenn beyde einen gleichen grad der wärme annehmen sollen. Aus eben dem grunde ist auch die weite verworfen worden, weil sie verhindert, daß die flammen die seiten-wände, durch welche die hitze in die stube dringen muß, nicht allenthalben berühren kan, es würde denn ein groß feuer darein gemacht, welches aber dem vorsatze, den ofen mit wenigem holtze zu heitzen, entgegen läuft. Ueber dieses wird von ihnen mit grund der wahrheit vorgegeben, wasmassen in einem ofen, durch den die hitze nicht geschwinde genug durchdringen kan, viel holtz verbrennet werden muß, ehe solcher einmal warm wird, geschweige die stube heitzet, und wie sonderlich anstößig sey, daß mit dem rauch viel hitze aus dem ofen in den schorstein fliege, die der stube gar nicht zu gute komme, welches sie selbst veranlasset, die öfen zum theil kleiner, zum theil enger zu machen, hauptsächlich aber mit solchen unterschieden und zügen zu versehen, worinnen der rauch aufgehalten, und durch einen längern weg abgeführet wird, da er inzwischen seine meiste hitze im ofen ablegen muß, und daher sind die vielen veränderungen und vorschriften von öfen entstanden, welche in ihren schriften beschrieben und vorgezeichnet, befindlich. Daß aber der zweck, ein iedes zimmer durchgehends mit wenigem holtze gnüglich zu erwärmen, hierdurch noch nicht ausfündig gemachet worden, hat die erfahrung gnugsam gelehret, und dieses erhellet vornemlich daraus, weil ein verfasser immer des andern seine erfindung verbessert oder tadelt, und eine neue angiebt, die von andern wieder getadelt wird. Es haben zwar diese herrn den löblichen vorsatz, dem publico auf eine reelle art zu dienen, und gehen dahero zweifels ohne aufrichtig mit einander um; allein der mangel thut sich von selbst hervor, wenn man nach ihrer vorschrift öfen setzet; wannenhero dasjenige, was noch immer eine verbesserung bedarf, noch nicht hinreichend seyn kan, den gesuchten zweck zu erhalten. Im neunten stück der leipziger oeconomischen nachrichten wird vorgegeben, wie der verstorbene herr Prof. Lehmann aller seiner vorgänger neu angegebene öfen getadelt, und aus 20 fundamenten gezeiget, daß sie nicht taugen, da doch einige, durch glaubwürdige attestate, ihre approbation erhalten, und die ursachen, warum es mit denen verbesserten öfen noch nicht getroffen, weitläuftig an- und ausgeführet; hier aber soll der probabelsten vortheile guter öfen zum heitzen derer stuben ohne überflüßiges holtz, so viel möglich, gedacht werden. Bey dieser ihrer aufsetzung und fertigung nun ist zuförderst darauf zu sehen, daß stuben und öfen eine gleichförmige proportion haben. Solchemnach gehöret in ein grosses zimmer ein grosser, und in ein kleines zimmer ein kleiner ofen; einer sowol als der andere soll von der wand als auch dem boden des zimmers abstehen, dessen aufsätze etwas enger, als der untere kasten seyn müssen, damit das feuer darinnen circuliren kan, die daher entstehende hitze gnugsam beysammen, und der rauch darinnen so lange aufgehalten werde, bis er seine meiste hitze verloren, und diese in das gemach eingedrungen. Ein ofen, der etwas lang, und desto schmäler angeleget, auch mit zügen versehen ist, allwo die flamme des feuers und der rauch hin und her fahren, die hitze, wie nur gedacht, sich extendiren, der endlich erkaltete rauch aber zu der am obern theil des ofens befindlichen röhre in den schorstein oder zum fenster hinaus ziehen muß, schicket sich hierzu am besten; jedoch muß jederzeit eine vortheilhafte stellung des ofens beobachtet, und dieser nicht in einem winckel der stube errichtet werden, denn also wärmet er nur bloß die eine seite in der stube, die andere seite treibt ihre hitze in die wand hinter der hölle, davon er höchstens ein paar fuß entfernet stehet, und also kan der stube nur etwas weniges vom feuer zu gute kommen: Sind nun die wände, decke und der boden anbey nicht mit einem guten estrich verwahret, fenster und thüren also beschaffen, daß sie nicht wohl schliessen und passen, so ist alles künsteln an öfen vergebens. Wenn hingegen in wohl verwahrten zimmern die dahin nöthige öfen mitten hinein an die längsten wände gesetzet werden, wird sich die stuben-luft am besten und leichtesten erwärmen lassen, und diesemnach hier gewiß ein merckliches am holtze zu ersparen seyn. Wer diesfalls noch mehrern nutzen schaffen will, setze den ofen mitten in die stube, und lege die zug-röhren also an, daß sie hin und wieder geführet sind, bevor solche zu dem loche, da hinaus der rauch gehen soll, gebracht werden; die röhren müssen aber wenigstens 6 zoll über den diameter weit seyn, wenn sie recht ziehen sollen, und längstens alle vier wochen ausgeräumet werden: Dergleichen öfen können von gegossenen eisen, oder eisernen bleche gefertiget, und des sommers über aus denen zimmern bey seite geschaffet werden, damit man raum zum herumgehen erlange. Zu baldiger ver-

mehrung

mehrung der wärme ist dienlich, daß durch die öfen über dem feuer eine kupferne röhre, welche an beyden enden offen, dergestalt geführet werde, daß das eine offene ende in der seite des ofens, das andere aber oben in der decke zu stehen komme. Denn sobald eine solche röhre vom feuer erwärmet, und die darinnen enthaltene luft verdünnet wird, sobald ziehet die noch gar kalte luft aus dem zimmer in die unterste öfnung der röhre, und bläset oben starck erhitzet wieder heraus, wodurch in kurtzem das gantze gemach mit wärme angefüllet wird: Oder es wird quer durch den ofen eine grosse blecherne, auf beyden seiten mit thüren versehene, und sogenannte brat-röhre eingesetzet, welche, vom feuer erhitzet und geöfnet, der stube vielen nutzen schaffet, und nöthigen falls zu erwärmung der speisen ꝛc. sehr bequem ist. Die ofen-kästen von gegossenen eisen sind zwar kostbar, aber auch zur erspahrung vieles holtzes sehr nutzbar; dahero derjenige, welcher zu deren anschaffung vermögend ist, sich den hierzu erforderlichen aufwand nicht gereuen lassen soll, nachdem das holtz so dadurch erspahret wird, die kosten des ofens in kurtzer zeit vielfältig ersetzt. Wo aber das vermögen nur zu töpfernen öfen zureichend, ist zu beobachten, daß thönerne öfen, so im winter verfertiget worden, von keiner dauer sind, die kacheln nicht zu dicke sind, und der töpfer solche inwendig nicht mit lehm verstreiche, oder wol gar mit dach-ziegeln aussetze, welches diejenigen thun, deren arbeit nichts tauget, um daß die kacheln nicht zerspringen, und ihr thun und machen gelobet werden soll, welches aber verursachet, daß der ofen keine hitze giebet, und der haus-vater durch das holtz-kaufen verarmen möchte. Unter dem lehm, damit die töpfernen öfen zusammen gekleibet werden, vermenget man hanf- oder werck-schwingen, spreu, auch ein wenig asche, die hierzu sehr dienlich ist. Zu solchen thönernen öfen sind eiserne ofen-blätter sehr nutzbar, weil die hitze dadurch dringen kan, und die stuben hierdurch von unten auf mit geheitzet werden. So ferne aber ein hauswirth in deren ermangelung steinerne ofen-heerde fertigen lassen muß, ist wohl gethan, daß vermittelst eines hölzernen, mit eisernen schienen belegten und auf vier füssen befestigten rahms, darauf ziegeln zusammen gekalchet, und solche von nicht allzu vieler stärcke errichtet werden, damit die hitze nicht in die steine gehet, der ofen desto eher heiß werde, und wärme von sich giebt. Quer-öfen sind fast durchgehends in keiner grossen achtung, jedoch thun sie in kleinen zimmern, wo es sich, einen langen ofen anzubringen nicht wol schicken will, gute dienste, wenn zumal deren setzung so beschaffen, das das holtz auf die seite geleget werden kan, und die flamme nicht dem ofen-loche gleich gegen über zu sehen, oder, daferne solche in der stube geheitzet werden, die rauch-röhren gebrochen sind, damit die hitze nicht sobald in die feuer-mäuer ziehen kan. Blecherne wind-öfen, die bey ietzigen zeiten zum theil sehr kostbar gefertiget werden, heitzen zwar bald um und neben sich, ist aber kein feuer mehr im ofen, so ist es auch in dem behältniß, wo sie stehen, kalt, mithin wollen sie beständig holtz und feuer haben. Noch ist bey dem ofen-bau die beförderung des zugs zu erinnern nöthig, weil ohne diesem das feuer zu keiner recht lebhaften flamme kommen kan. Die verhinderung macht der viele rauch, der sich in dem ofen, weil er nicht geschwinde genug abgeführet wird, anhäufet, und die flamme erstickt: Kan aber das feuer in keine rechte helle flamme gerathen, so giebt es auch keine grosse hitze von sich, das jedoch durch die rauch-röhre und das zug-loch werckstellig zu machen ist, wenn nemlich erstere von gedachter weite à 6 zoll, nicht unmittelbar über dem ofen-loche, sondern oben in der höhe angebracht ist, denn anfangs steiget der rauch in die höhe, wenn er nun daselbst keinen ausgang findet, sondern wieder herunter muß, so hindert er entweder den aufsteigenden rauch, oder häufet sich in den ofen an, und erstickt die flamme, so, daß man das ofen-loch öfnen, und ihn da heraus lassen muß; besonders aber thun die in durchbrochenen und mit zügen gemachten öfen hoch angebrachten rauch-röhren gute dienste, daferne sie nur fleißig ausgeräumet werden. Das zug-loch hingegen kan viel kleiner seyn als die rauch-röhre, und ist von 2 zoll schon weit genug, das feuer im brand zu unterhalten, macht man es grösser, so stößt die luft gar zu heftig herein, bey fernerer vergrösserung aber nimmt der stoß wieder ab, bis er sich endlich gantz verlieret, da denn das feuer wieder so stille, als in freyer luft brennet. Rathsam ist, das zug-loch halb so weit als die röhre zu machen, und mit einem schieber zu versehen, dadurch man es nach gefallen erweitern und verengern kan, wie es die umstände erfordern, die der gebrauch schon an die hand giebet. Die luft liegt manchmal bey veränderung des wetters so starck auf dem schorstein, daß sie den zug desselben, und zugleich den zug des ofens hindert, alsdenn ist es sehr gut, wenn man nach gefallen den zug verstärcken und den rauch durchhelfen kan: Wie eine esse beschaffen seyn soll, daß sie gut ziehet, auch wind und

und sonnenschein den ausgang des rauchs nicht verhindere, davon wird unter dem worte: Schorstein, ein mehreres gedacht. Ubrigens wird wol niemand zweifeln, daß ein grosses und hohes zimmer sehr schwer zu heitzen ist, ein kleines aber viel leichter. Was bringet uns denn aber wol vor eine unumgängliche nothwendigkeit, grosse und hohe zimmer im winter zu wohn-stuben zu erwehlen: Wer kleine und niedrige beziehet, wird ohnfehlbar seinen zweck erreichen, und sehr viel holtz erspahren, denn weil der ofen mit der grösse des zimmers eine gleichheit haben muß, so darf er nicht übrig groß seyn, und braucht also auch nicht viel holtz zu seiner erhitzung. Dergleichen stuben sollen zwar, wie einige vorgegeben, ungesund seyn, weil dunst und hitze allzu sehr eingesperret wäre, diesem besorgniß aber kan durch luft-löcher an fenstern, thüren und in dem ofen selbst also abgeholfen werden, daß die mit wenigem holtze dahinein gebrachte hitze dem menschen mehr zuträglich seyn wird, als wenn er in einem grossen und hohen zimmer bey verbrennung vieles holtzes das zähn-klappern bekömmt. Hierzu schicken sich die holländischen caminen sehr gut, denn durch diese muß nach und nach fast alle luft, die in dem zimmer enthalten, und mit ihr auch alle schädliche ausdünstung, hinweg gehen, welches bey denen gewöhnlichen öfen nicht geschiehet: Hierbey folget aber auch die beschwerung, daß das zimmer gar bald erkaltet, indem die luft beständig in den camin tritt, folglich von zeit zu zeit eben so viel luft durch fenster und thüren von aussen in die stube succediret, solchemnach nicht wenig holtz hierzu erforderlich ist, das zwar grosse herren und die reichen anzuschaffen vermögend sind, der bürger und arme hingegen bey einem camin erfrieren müßte, wenn er das hierzu nöthige feuer von seinem vermögen in der flamme erhalten solte. Inzwischen beweiset die tägliche erfahrung, wasmassen der landmann, dessen ställe mit vielem vieh besetzet, in stuben aber mancherley gesinde seine verrichtungen treibet, öfters täglich in denen allda befindlichen grossen öfen mehr holtz verbrennet, als fast in einem grossen camin-zimmer nicht nöthig ist, indem zur fütterung des viehes und zubereitung der speisen vors gesinde auch sein und derer seinigen erhaltung vieles warmes wasser gehalten und zugekochet werden muß. Hier solte nun darauf gesehen werden, daß die kessel in die öfen so angebracht würden, damit sie über dem brennenden feuer ihren ort erhielten, und nicht an die ofenlöcher, wie an vielen orten gebräuchlich, befestiget würden, die obgedachten auf beyden seiten offenen röhren wären anbey gleichfalls sehr gut, und das einheitzen in der stube, vermittelst einer dahinein in den ofen gemachten loches mit beweglicher blechernen thüre und zug-loche, zum auf- und zumachen, würde eine merckliche erspahrung am holtze verschaffen. Gleichwie aber, nach art aller menschlichen dinge, keine erfindung auf einmal den höchsten grad der gesuchten verbesserung erreichet, oder zu einer solchen vollkommenheit gelanget, daß nichts daran auszusetzen oder zu ergäntzen seyn solte; so muß auch ein jeder bey der erbauung seiner öfen sich bestreben, nach und nach durch versuche das schädliche abzuwenden, und den nutzen davon zu erlangen. Wie solches möglich zu machen, thut sich aus den bereits zum theil erwehnten gründen hervor, wenn nemlich solchemnach und noch über dieses ein ofen sowol von der wand, als dem boden des zimmers etwas abstehet; die aufsätze enger, als der untere kasten seyn; diesen das feuer auf allen seiten wohl beruhren und erwärmen kan; zur unterhaltung der flamme auf den herd des ofens ein rost, wodurch die asche fallen kan, angebracht, und solche fleißig heraus genommen werde; die zug-röhren ausserhalb der stube nach dem vorder-theil des ofen-kastens angebracht werden, und damit nicht eine menge noch verbrennlicher materie ohne nutzen in den schorstein fortgehe, und also ein grosser theil der wärme verlohren gehe, müssen verschiedene leitungen und absätze gemacht werden, um den rauch so lange herum zu führen, bis er die erwärmende theile in dem ofen zurücke läßt; zugleich aber diese also angeleget seyn, daß man selbigen leicht beykommen, und sie von dem rus reinigen kan. Das übrige, was hierbey noch zu mercken dienlich seyn möchte, kan in J. C. Sturms vollständiger anweisung bürgerlicher wohn-häuser, und dessen anweisung grosser herren palläste, ingleichen obangeführten schriften, nachgelesen werden. Endlich erfordert auch ein guter ofen allezeit recht trucken brenn-holtz, weil gewiß ist, daß man mit diesem gegen welck truckenes oder gar nasses mit der helfte auskommt. Es giebt die größte flamme, und folglich auch die größte hitze kommt über und über leicht im brand, und heitzt also geschwinde. Sonst ist noch bekannt, wasmassen es vielerley öfen, als brenn- schmeltz- und treibe-öfen, back- brat- brau- brüt- koch- glas- kalch- stuben- und ziegel-öfen giebet, davon aber derer meisten an seinem ort gedacht wird. Hierbey soll noch die frage erörtert werden: Ob es möglich, mit einem ofen zwey nicht beysammen seyende stuben heitzen zu können? Und dieses ist möglich:

Wenn

Wenn an orten, wo in einem grossen ofen starck gefeuret wird, aus solchem ofen in den ofen einer andern stube weite röhren geführet werden, um allhier hitze und rauch, als vereinigte wesen, einige zeit zu erhalten, davon sodenn eine erwärmung entstehen muß, die demjenigen, der nicht gern warm sitzet, zu statten kömmt. Aus brau-öfen aber können in mauern züge nach denen darbey und darüber befindlichen stuben, also, daß solche züge in die hier aufgesetzten öfen gehen, angeleget werden, wodurch eine unleidliche hitze dahinein gebracht werden kan, welches zum theil die brau-häuser zu Freyberg in Meissen erweisen, und allhier sind auch vor etlichen jahren die öfen derer brau-häuser also erbauet worden, daß eine nicht geringe erspahrung des holtzes beobachtet wird. Die brauer müssen sich zwar etwas mehr in ihrer arbeit, als bey denen alten öfen geschehen dürfen, bemühen, die erlangung des guten bieres, und viele menage des holtzes hingegen macht ihnen solche leicht, zumal sie sowol, als in vorigen zeiten, binnen 20 bis 24 stunden, nach beschaffenheit des truckenen oder nassen holtzes und der witterung, völlig abbrauen. Was aber einer oder der andere bey denen schmeltz-öfen in hütten, wo die mineralia zu gute gemacht werden, zur kohl- und holtz-erspahrung angegeben, möchte wol nicht practicabel seyn, wenn er die probe damit machen solte, nachdem die alten täglich vor dem feuer stehenden hütten-männer vorlängst in der that erfahren, was dieser ihre feder beschreibet: Jedoch ist zu wünschen, daß auch hierbey etwas gutes ausgerichtet werden könte, wovor gewiß eine reichliche belohnung erfolgen müßte.

Ofen-blase, siehe Blase.

Ofen-gabel: Ist ein zweyzackigtes eisen an einem langen hültzernen stiele befestiget, womit man das holtz in den ofen schiebet.

Ofen-krücke: Ist ein kleines stücklein bret, in dessen breite eine lange stange gestecket ist, das feuer und die asche, nach geschehener heitzung des back-ofens, aus demselben damit heraus zu ziehen.

Ofen-rus: Wovon dieser entstehet, und daß es mancherley sorten des ruses, als ofen-rus, kien-rus, lampen-rus rc. giebt, ist zweifels ohne einem jeden haus-wirth bekannt; mithin ist unnöthig, diesfalls etwas zu gedencken. Zu dessen hervorbringung sind hauptsächlich die vier elemente nöthig, und wenn eines fehlet, kan solches nicht geschehen. Der rus hat seinen nutzen in der haushaltung zu vielerley gebrauch, besonders aber zur düngung auf felder und wiesen, siehe Düngung; in der artzeney-kunst, chirurgie, metallurgie, und zum salmiac-machen; auch kan die mennige ohne rusigte flamme nicht bereitet werden, und bey der mercurification, volatilisation und reduction der metallen kan er nicht wegbleiben. Der ofen-rus ist ein öfnendes mittel, das zur miltz- und mutter-beschwerung dienet; das stinckende öhl ist zum aufgebrochenen krebse, desgleichen zu den kröpfen und frost-beulen, oberbeinen, und andere harte und kalte geschwulsten zu zertheilen, ein gutes äusserliches mittel; das öfters rectificirte öhl nutzet auch in der wahnsinnigkeit, melancholie, cachexie und dergleichen.

Ofen-wisch: Heisset ein starcker an eine lange stange gebundener stroh-wisch, welcher genetzet, und damit der back-ofen, wenn er behörig geheitzet, und mit der ofen-krücke das feuer und die asche aus demselben heraus geschaffet ist, ausgekehret wird.

Oheim: Ist eine art derer sonst so genannten vettern, eigentlich der mutter bruder.

Ohm, ahm: Ist ein wein-maas oder gebinde, welches in Deutschland gebräuchlich, aber unterschiedlichen gehalts ist: Denn im Elsaß hält die ohm vier und zwantzig maas, und vier und zwantzig solche ohmen machen ein fuder. Zu Worms, Mayntz und Cassel hat die ohm zwantzig quärtlein, oder achtzig maas, und gehen sechs ohmen auf ein fuder. In Franckfurt am mayn hat die ohm zwantzig viertel, und achtzig schenck- oder neuntzig aich-maas.

Ohnmachten: Diese sind zweyerley arten, erstlich eine nur gelinde und bald überhin gehende, dabey wird nur das gesicht blaß, die augen werden duncket, die ohren brausen, es ereignet sich zuweilen ein schwindel, daß der davon befallene nieder zu sincken anhebt, und ohne gedancken zur erden fället, woferne er nicht zu sitzen kommt, oder sich niederleget. Diese verlieret sich bald wieder, wenn etwas starck riechendes, als spiritus salis armoniaci und sal volatile, oder dergleichen, vor die nase gehalten, und etwas reitzendes in den mund gegeben wird. Sonderlich aber dienet in mutter-ohnmachten, auch bey kindbetterinnen oder sechswöchnerinnen alles, was aus bibergeil bestehet, als die essentz und das bibergeil selbsten, der geruch vom teufels-dreck, von angezündeten federn, von haaren, leder, horn, und dergleichen stinckenden dingen. Der andere und stärckere grad der ohnmacht ist, wenn sinnen und verstand, ja alle empfindlichkeit eine zeitlang weg, der puls aber und athem schwach sind. Jedoch können sie durch das vorhalten starcker spirituöser sachen, auch wenn man davon in den mund giebt, ingleichen durch reiben und rütteln eher wieder erwecket werden, als bey

schlag-flüssen geschiehet. Die ursachen der ohnmachten sind mancherley. Bey weibern, welche zu mutter-beschwerungen geneigt, entstehen sie oft ohne alle ursache von aussen, manchmal aber werden solche von wohlriechenden dingen, als bisam, ambra, zibeth, tuberosen, pomerantzen-blüthen, von angezündetem styrax und benzoe, auch viel andern mehr, erreget. Manns-personen schwächen sich manchmal durch vieles studiren, auch wol durch die venerem, daß sie davon in ohnmacht fallen. Manche werden auch ohnmächtig, wenn sie lange nüchtern, und ohne essen bleiben. Welche beym aderlassen ohnmächtig werden, denen muß man nur was starckes vorhalten, ihnen kalt wasser ins gesichte sprengen, und sie mit einem truncke guten wein erquicken. Leute, die vom schrecken, von der furcht und einbildung ohnmächtig werden, muß man nur an die freye luft bringen, und sie mit ungarischen- oder schlag-wasser anstreichen, auch etwas zu riechen vorhalten. Zur stärckung dienen innerlich das also genannte gold-pulver, specificum solare, welches eines der kräftigsten stärck-mittel ist, ingleichen auch der lebens-balsam, nach Schröders, Hofmanns und Börners einrichtung, wie des letztern Medic. sui ipſ. part. I. pag. 841. besaget. Ein guter mosel- oder rhein-wein, kräftige brühen, auch anderes mehr, sind solche stärck-mittel, welche die von kräften gekommene wieder erquicken können.

Ohnvogel: Ist am zuger-see ein vogel, wie ein schwan, und von grossem geschrey.

Ohr: Ist dasjenige werckzeug (organum) am haupte des menschlichen leibes, wie auch bey unvernünftigen thieren, welches zum hören erfodert wird. Denn es werden in selbigem diejenigen strahlen aufgefangen und gesammlet, welche man schall-strahlen deswegen nennet, weil sie von solchen dingen entstehen, welche einen laut oder schall von sich geben, durch welchen die luft in eine mehrere oder geringere bewegung gesetzet wird. Daß aber die luft an fortpflantzung des schalls ursache sey, wird man daraus gantz deutlich gewahr, weil in einem luft-leeren raume (vacuo) kein tönendes instrument, es sey glocke, schelle, saite, oder was es sonst wolle, den geringsten klang von sich giebet. Es wird aber das ohr in das äusserliche und innerliche getheilet, da jenes neben der zierde des haupts, weil einer, der keine ohren hat, nicht fein aussiehet, auch das seinige zum hören beyträget, sintemal diejenigen schwer hören, welchen die ohren abgeschnitten worden, dieses, das innerliche nemlich, und aus dessen künstlichen structur, welche in das gehirne gehet, wenigstens sind so viele ausbreitungen der nerven und nerven-häute darinnen hin und her gezogen, daß man mit derselben anatomischen untersuchung genug zu thun findet, man gar sonderlich die grosse weisheit GOttes abnehmen, ja einen unverschämten tummen GOttes-verleugner deutlich überführen kan, daß er die existentz eines solchen wesens, welches alles auf das allerweiseste geordnet, nimmer zu verneinen vermögend ist, dienet darzu, daß es die schall-strahlen aufnimmt, und solche der chordæ tympani, welche geordnet ist, den schall desto leichter zu empfinden, mittheilet. Darauf er sodenn weiter nach dem irrgange (labyrinthus) und dem vorhofe (vestibulum) die so genannten zonas sonoras zu berühren fortgehet, und daselbst das hören veranlasset, welches aber gleichwol, ob wir schon zwey ohren haben, da andere sinnen aus GOttes weisester vorsehung deswegen ebenfalls uns doppelt gegeben worden, damit, wenn ein theil ja verdirbt, das andere gleichwol sein amt, zu erlangung der absicht, vollkommen verrichten kan, dennoch alles einfach hören, eben wie es auch mit dem sehen, vermittelst doppelter augen, geschiehet. Es können aber die ohren von einem allzustarcken schall verderbet werden, wie man an denen gewahr werden kan, welche öfters grosse geschütze losbrennen, und die ohren nicht mit baumwolle verstopfen. Ein heftiger donner-schlag, und davon entstehender knall, kan das gehöre gäntzlich verderben, und taub machen. Von der überaus künstlichen structur des ohres kan in Hrn. Doctor Börners physica §. 473. pag. 506 u. f. gelesen werden. Das ohr ist auch mancherley zufällen unterworfen, denn ausser dem, daß das gehör von mancherley ursachen kan geschwächet oder gar verdorben werden; so ereignet sich auch das ohren-klingen oder sausen in den ohren, bey welchem zufall das laxiren und aderlassen sehr nützlich ist, ingleichen dienet auch das reiben der füsse und des haupts, die fuß-bäder sind ebenfalls ein dienliches mittel hierinnen. Der ohren-schmertz oder der ohrenzwang sind gleichfalls empfindliche zufälle, und werden sonderlich dadurch, als mit einem dienlichen haus-mittel gestillet, wenn man brod, unter welches kümmel gebacken, warm von einander bricht, und vor die ohren hält. Ingleichen wenn etliche tropfen campher-spiritus auf baum-wolle gethan, warm in die ohren gelegt, auch hinter den ohren damit gestrichen wird. Auch sind hier ebenfalls die fuß-bäder und das reiben der füsse sehr zuträglich. Siehe des berühmten Herrn Doct. Heisters medicinisches hand-buch, pag. 199, 200.

Ohren-gehänge: Werden gemeiniglich von gold, silber mit diamanten und perlen gezieret, nach der goldschmieds-kunst groß und klein, und auf allerhand facon gemacht.

Ohren-geschwüre der pferde: Solches ist abzunehmen, wenn 1) die pferde nichts um die ohren leiden, 2) sich eine geschwulst erweiset, und 3) endlich materie heraus fliesset. Es entstehet (1) aus gleichen ursachen, wie bey den menschen; (2) sonderlich bey den pferden, so gestutzte oder weite ohren haben, daß leichtlich unreinigkeit darein fället, und nicht wieder heraus gebracht wird, darunter die scharfe und feuchte die schlimmeste. Die mittel dargegen sind: 1.) die adern in den ohren geschlagen; 2.) rothe weyden und beyfuß in wein gesotten, heiß über den kopf binden; 3.) honig und nuß-öhl in die ohren geschmieret; 4.) sauerampf-saft in die ohren gelassen; 5.) rothe weyden und beyfuß zusammen, oder auch nur die weyden allein, im wasser gesotten, und dem pferde, so warm es solches leiden kan, auf den kopf gebunden.

Ohren-höhler, siehe Ohr-wurm.

Ohren-krebs, siehe Ohr-krebs.

Ohren-lappen, siehe Ohr-lappen.

Ohren-laus, siehe Ohr-wurm.

Ohren, leise. Will man den jagd-hunden leise ohren machen, soll man ihnen den saft von unreifen trauben mit gebranntem geißblatt-wasser, drey oder vier morgen nach einander eintröpfeln.

Ohren-ringe, siehe Ohr-ringe.

Ohr-krebs: Dieses ist ein zufall, der den jagd-hunden zu begegnen pfleget, darwider nimmt man schwerer guten seife ein quentgen, weinstein-öhl, salmiac, schwefel und grünspan, machet es mit einem weissen wein-essig und ätzendem wasser an, und reibet den schaden neun morgen lang damit.

Ohr-lappen: Ist ein von schwartzem sammt geschnittener, und nach dem kopf eingerichteter streif, mit einem spitzigen schnäpflein über die stirne, und zwey rund hervor gehenden kleinen theilen über die ohren, dessen sich das ulmerische frauenzimmer unter ihren so genannten böhmischen und boden-hauben, umschläge und kappen von rauch-werck zu bedienen pfleget.

Ohr-schmaltz: Ist die zähe, gelbe unreinigkeit, so sich in der schnecke des ohres sammlet, und solches nicht nur reiniget, wenn es behutsam mit dem ohr-löffel weggenommen wird, sondern auch darzu dienet, daß die luft den ohr-gang nicht zu sehr austruckne. Wenn es bey dem wurm des fingers gleich anfangs aufgeleget wird, thut es sehr gut. Die hitz-blättergen im gesichte können abends, wenn sie ausgedruckt worden, mit nutzen damit bestrichen werden. Der gemeine mann hält es vor ein schleunig mittel wider die colie, wenn es in einem trunck eingenommen wird.

Ohr-wurm, öhrling, ohren-höhler, ohr-laus: Ist ein kleines, länglichtes und plattes gewürme das gar behende und sehr schnell läuft; es hat scharfe zähne, zwey kleine hörnlein vor dem kopfe, und an dem leibe sechs füsse, der schwantz aber ist wie eine gabel gespalten; die grossen ohr-würmer sehen gelblich; die mittlern und gemeinen castanien-braun, und die kleinen schwartz oder weiß, ihr leib gläntzet, und siehet, wie poliret. Dieses insect gehet nach den ohren der menschen und des viehes, beisset und naget darinnen, welches grosse ungelegenheit verursachet, und den kopf wüste machet: Hierzu ist baum-öhl gut, welches solchen wurm tödtet: Eine warme brod-krume oder fauler apfel locket ihn heraus, imgleichen warme milch; will solches aber nicht helfen, muß man wermuth-saft, oder pfersich-kern- oder bitter mandel- oder coloquinten-öhl mit etlichen granen versüßten quecksilber vermischen, und sie damit tödten. Dieses thier ist für die gärten ein schädliches ungezieser, das die negelein bis auf das hertz abfrißt, und an bäume, wo die rinde ein wenig abgeschälet, sich einschleichet, und den baum vollend verdirbt: Wo nun dergleichen würme vorhanden, muß man ein paar frisch ausgehöhlte daumens-dicke hollunder-äste, ein paar spannen lang, die auf der einen seite mit einem höltzernen zapfen verstopfet sind, daran hängen, so kriechen sie über nacht hinein; diese röhren aber müssen die quere gehangen werden, daß kein regen noch thau hinein fallen kan. An statt der hollunder-röhren kan man auch klauen von ochsen, schweinen oder hammeln nehmen, und sie auf die spitzen der baum-pfähle, oder in die erde eingesteckte stöcke binden, dahin verbergen sie sich des nachts, und bey anbrechendem tage können sie in wasser mit leichter mühe getödtet werden. Wer sie von blumen wegbringen will, muß die töpfe eine viertel stunde ins wasser etliche quer finger tief setzen, dadurch werden sie auch heraus getrieben. Es giebt auch ohr-würmer, die des nachts leuchten, und der hand, oder denen fingern, wenn sie angegriffen und zerdrückt werden, ihren schein, wie ein phosphorus mittheilen, die aber rar sind.

Oil: Ist ein spanisch gerichte und grosse potage, so aus vielerley fleisch-werck, wurtzeln und dergleichen bestehet, und also bereitet wird: Nehmet rind-fleisch aus der unter-kluft, kalb-fleisch aus der keule, ein stück

stück aus der hammel-keule, eine ente, ein rebhuhn, tauben, junge hühner, wachteln, ein stück rohen schincken, fleisch-würste und eine cervelat-wurst, paßiret solches alles braun, und thut alsdenn jedes nach einander in einen topf, nachdem nemlich jedes stück zeit zu kochen haben muß; thut die brühe daran, worinnen das fleisch-werck paßiret worden, würtzet es mit saltz, pfeffer, negelein, muscaten-nuß, thymian und basilien-kraut, welches zusammen in ein läppgen gebunden wird. Ferner thut aufgewellte gewächse, als grosse zwiebeln, pastinacken, petersilien-wurtzeln rc. und zwar in bündern darzu. Wenn die potage ziemlich eingekochet ist, so thut semmel-rinde hinzu, dann richtet es an; man kan das wurtzel-werck darzu thun, oder weglassen. An fast-tagen nimmt man halb erbis und halb fisch-brühe, läßt obenbemeldte wurtzeln darinnen kochen, und richtet sie über brod an.

Oker-nuß-baum: Wird von einigen der welsche nuß-baum genennet.

Oleander, unholden-kraut, rosen-baum, rosen-lorbeer, lorbeer-rosen, nericon oder nerion indicum, laurus rosea: Mit diesem gewächse, das einem strauche oder lorbeer-baum gleichet, werden die gärten ausgezieret; seine blätter sind länglicht, viel breiter und grösser, denn des mandel-baums, dicke und harte. Die blüthen oder blumen, so im Majo und Junio hervorkommen, sehen schön, wie die rosen roth und weiß. Eine jede derselben bestehet in einem oben ausgeschweiften röhrlein, auf art eines credentz-tellers, und ist fünfmal zertheilet. Wenn die blüthen vergangen, folgen darauf des fingers lang cylinder-förmige schoten oder hülsen, welche oben auf mit bärten oder bürstlein versehen sind. Dieser strauch hat eine lange, holtzigte, glatte und saltzigte wurtzel, wird bey uns in gärten gepflantzet, durch die brut, abgebrochene zweiglein und wurtzel vermehret, und will im sommer fleißig begossen seyn. Hier zu lande sind die blätter denen mandel-blättern gleich, jedoch grösser, hart und starck, und fallen gegen den winter nicht ab. Der frost ist diesem gewächs höchstschädlich, weswegen man es im herbst bey guter zeit an die seite bringen, im früh-jahr überall gemach an die luft stellen, und vor ende des Aprils in den garten nicht bringen muß. Der sage nach soll der oleander ein tödtliches gift in sich haben, und sowol menschen, als vieh höchstschädlich seyn, daher die Spanier ihre pfeile damit vergiften. Die mittel wider diesen gift sind süsses mandel-öhl, milch, frische ungesaltzene butter, abgekochter tranck von feigen oder epheu-wurtzeln: Die blätter von oleander zerquetscht, und aufgelegt, zertheilen die geschwulsten, und dienen wider den biß von giftigen thieren. An auswärtigen orten wird dieser strauch, der einem baume noch mehr gleichet, an wassern angetroffen, die aber im sommer davon ungesund und schädlich gemachet werden; weil ihm nun solchergestalt weder mensch noch vieh gut ist, hat es auch den namen unholden-kraut erlanget.

Olität, olitäten: Nennet man allerhand wohlriechende öhle, die aus den blumen gewächsen, und dieser ihren theilen extrahiret und gebracht werden. Dieses geschiehet gemeiniglich also: Z. E. Rec. von frischen aufgeblüheten rosen die blätter, (oder von andern blumen und kräutern) zerschneidet oder zerstosset sie in einem reibe-asche, oder steinernen mörser, zu einem muse, diese thut in einen gläsernen kolben, oder weitbäuchiges glas, schüttet so viel rein gewaschenes baum-öhl darauf, daß solches 3 quer finger drüber gehe, stopfet oder bindet das glas wohl zu, setzet es acht bis zehn tage an die sonne, daselbst solches wohl digeriren muß, und rüttelt es öfters um. Hierauf bringt es in das frauen-bad, lasset es daselbst so lange sieden, bis sich die wässerige feuchtigkeit, die bey den blumen ist, verzehret hat: Denn wird das glas herausgenommen, geöffnet, das öhl von den blumen durch ein härnes tuch gedrücket, und wohl ausgepresset, das überbleibsel aber, weil es nichts nutzet, weggeworfen. In gedachtes glas oder einen kolben thut ferner andere neue auf vorige art zerknirschte rosen, schüttet das ausgepreßte öhl darauf, vermachet das glas, lasset es wieder acht bis zehn tage in der sonnen digeriren, denn nochmals in frauen-baden gesotten, und presset endlich das öhl heraus. Dieses wiederholet noch ein- auch zweymal, so wird ein schönes öhl erlanget werden, das zum gebrauch wohl verwahret aufgehoben werden kan. Will man aus gewürtze olitäten zubereiten, müssen solche aus der blase destilliret werden, da denn öhl und wasser zugleich erlanget, welches durch einen gläsernen trichter von einander gescheidet wird, jedoch gehet solches mit dem zimmet- und negelein-öhl nicht an, weil dieses wegen seiner schwere gerne zu boden fällt. Daher ist besser gethan, man thut dieses öhl samt dem wasser in ein rundes glas, welches oben weiter als dessen boden ist, allwo sich das öhl in die höhe begiebt, welches auf die seite geblasen wird, damit das wasser davon nach und nach abgegossen werden kan. Das erlangte öhl thut man in einen kleinen scheide-kolben, setzet solchen auf warme asche, so scheidet sich das öhl von allem wasser. Dürre kräuter müssen zu

zu diesem gebrauch vorher mit wasser angefeuchtet werden.

Olive: Die oliven, wie sie vom baume kommen, können wegen ihres unleidlichen geschmacks nicht gegessen werden, daher müssen sie zuvor in wasser und saltz geleget, und zum gebrauch bereitet werden. So bald demnach die bauren in Provence sehen, daß die oliven zum sammlen und einlegen taugen, welches im heu- und brach-monat geschiehet, so bringen sie selbige in die städte zum verkauf; da sie denn diejenigen, welche sie einmachen wollen, so fort in frisches wasser schütten, und eine zeitlang darinne liegen lassen; hernach nehmen sie selbige wiederum heraus, und schmeissen sie in eine lauge, die von suda, und asche von verbrannten oliven-kernen, oder von kalche gemachet ist. Wenn sie nun einige zeit darinnen gelegen, nehmen sie solche wieder heraus, und legen sie in kleine fässer von unterschiedener grösse, welche sie mit saltz-wasser anfüllen, und noch dazu etwas von einer gewissen essentz, von zimmet, negelein, coriander, fenchel und andern gewürtzen bereitet, dazu thun; und in der wissenschaft, diese essentz recht zuzurichten, bestehet die gantze kunst, oliven einzulegen, darum wird sie auch von ihnen so geheim gehalten. Was die wahl der oliven betrift, so sollen sie fein frisch und aufrichtig gut seyn, harte und mit brühe wohl versehen, denn sonsten, so bald ihnen dieselbe entgehet, werden sie weich und schwartz, und dienen nicht zum verkauf. Die spanischen oliven belangend, sind so groß, als ein tauben-ey, blaß-grün, und schmecken bitter, welches nicht einem jeden anständig. Hingegen werden die, so aus Provence kommen, sonderlich die picholines, für die besten gehalten, weil man sie besser einzulegen weiß, als andere, und besser schmecken, als die paulines und andere oliven aus Provence. Man isset sie an statt des sallats, oder brauchet sie an speisen, wobey aber dieses in acht zu nehmen, daß sich niemand damit, ohne zur winters zeit, versehe; denn so bald die fasten kömmt, isset man fast keine mehr, daher diejenigen, die annoch vorrath davon haben, selbige um die helfte wolfeiler hingeben müssen, als sie ihnen selbst zu stehen kommen.

Oliven-baum, siehe Oehl-baum.

Olobatrie, olypodrie: Ist die frantzösische oder spanische potage, so von allerhand gutem fleische, speck, küchen-kräutern, spargel, trüffeln, oder andern erdschwämmen, bereitet wird, und wovon unter Oil mehrere nachricht zu finden.

Olruppen, siehe Aal-raupen.

Olsenich, wilder eppich: Ist eine wurtzel, die inwendig im brechen graulich, in der mitten mit einem runden löchlein oder sternlein gezeichnet. In pestzeiten nimmt man ein wenig davon in den mund für die böse luft. Sie wächset an sumpfigten orten, ist scharf, treibet den harm und stein, dienet für verstopfung der lungen, und ist auch gut für das keichen.

Omeis, siehe Ameis.

Omen, siehe Vorbedeutung.

Omphaldes, siehe Wall-wurtz.

Onych-stein: Ein edelgestein, welcher wie ein schöner weisser nagel eines menschen aussiehet, und viel adern hat, die mit milch-farbenen zirckeln oder gürteln um ihn herum gehen. Seine schöne sowol, als seine grösse, machen ihn werth und kostbar, sonderlich den arabischen, sonst auch camehuja genannt.

Onza: Hat in Venedig sechs saßi, oder neun karme, oder sieben und zwantzig scropoli. Zwölf onze machen ein pfund leicht gewichte.

Ooschwinge: Werden die annen und fasern genennet, welche von dem flachs und hanfe mit dem schwingmesser abgeschwungen werden.

Opal: Ein edler, weiß und schielichter durchsichtiger stein, der das feuer des carbunckels, die gläntzende purpur-farbe des amethists, und die grüne des smaragds in einer angenehmen vermischung besitzet, und darum vor den schönsten unter allen gehalten wird. Einige derselben spielen mit himmel-blau, purpur, grün, gelb, roth, auch wol mit schwartz und weiß unter einander. Die besten werden nach den mancherley farben, dem glantz und der härte geurtheilet. Sie kommen aus Cypern, Egypten, Arabien und Indien: Die in Ungarn und Böhmen gefunden werden, sind geringer. Sie werden durch kunst gefälscht, und durch hülfe einer folie, oder aus zweyerley gefärbtem glas, oder aus geschmoltzenem crystall mit zinn-asche nachgemacht.

Opera: Ein musicalisches schauspiel, welches in versen bestehet, und abgesungen wird, wobey insgemein allerhand täntze und kostbare maschinen zu sehen.

Operette: Eine kleine opera, ein kurtzes sing-spiel.

Operment, gelber arsenic: Ist ein giftiges mineral, welches eine so lebhafte farbe, als der schwefel selbst, bekömmt, wenn es in einem schmeltztiegel gekocht wird. Wenn man dergleichen in einem bergwercke findet, ist es ein gewisses zeichen, daß ein gold-gang vorhanden. Das beste ist, welches an der farbe wie gold gläntzet, nicht sehr dicke, noch hart ist, und sich brechen läßt. Sein gebrauch ist bey der mahlerey, gelb, und mit indig vermischt, grün

grün zu färben, und die roß-ärtzte nehmen es unter die artzeneyen.

Opern-haus: Hierzu ist ein grosses gebäude erforderlich, in welchem sich viele menschen, um die schauspiele, so auf dem allda erbauten theatro vorgestellet werden, in augenschein zu nehmen, versammlen können. Solches muß nach der architectur, mechanic und perspectiv-kunst erbauet seyn; das theatrum bestehet aus der bühne, worauf agiret wird, gnugsamen raum zu beyden seiten, wo die scenen regieret werden, und sodenn noch einen dergleichen raum über der schau-bühne, woraus die fliegenden schau-gerüste, wie nicht weniger der flug derer personen regieret wird; und endlich eines oder etliche zimmer zu dem aus- und ankleiden rc. worzu auch zu rechnen ist die orchester, oder vorplatz vor die musicanten. Der platz vor die zuschauer wird abgetheilet in die parterre, in dessen mitte die bäncke vor die zuschauer sind, und in die loggien, welche als ein amphitheatrum um die parterre herum, meistens in einige etagen gebauet. Bey allem diesen ist vornemlich auch darauf zu sehen, daß man überall durch treppen bequem, und, wenn z. E. feuer, oder ein tumult unter dem volck entstehen möchte, leicht aus diesem hause kommen könne, ohne daß unglück unter menschen erfolget. Paris, Parma in Italien und Hanover stellen zweifels ohne die prächtigsten opern-häuser unter allen andern, so man hier und da erbauet antrift, vor, mithin ist gewiß daselbst mehr bewunderns-würdiges zu sehen, als an andern orten, da nicht so viel kosten, wie an vorgedachten, darzu angewendet werden können.

Opium: Ist der saft aus den weissen grossen mohnköpfen in hitzigen ländern, die geritzet werden, und alsdenn einen milch-weissen saft auslassen, der aber, wenn er geronnen, gelb oder braun wird. Diese geronnene tropfen werden gesammlet, in kuchen zusammen gedruckt, in ein blat gewickelt, und also verkauft. In dem östlichen theil von klein Asien wird dessen eine grosse menge gesammlet, und häufig nach Persien und Indien verhandelt, weil diese völcker sowol, als die Türcken, sich an dessen gebrauch so starck gewöhnet, daß sie viel davon verthun. Sie halten dafür, daß es die lebens-geister stärcke, und freudigen muth mache, daher es sonderlich die soldaten einnehmen, wenn sie in ein treffen gehen. Wenn dessen zu viel genommen wird, machet es einen menschen gantz rasend, daß er alles will umbringen. Es hat eine wärmende und schlafentmachende kraft, welche letztere bey uns viele zu ihrem schaden probiret, und nicht wieder erwacht sind. Viele medici verwerfen es daher gantz; andere hingegen wissen dessen tugenden in den gefährlichsten kranckheiten nicht genug zu erheben. Es wird nicht roh, sondern wohl gereiniget, und auf verschiedene weise zubereitet, gebraucht. Das beste soll trucken, dichte, nicht in grossen klumpen, gläntzend, nicht sandigt, und von starckem geruch seyn. An farben ist es unterschieden, und man findet hoch-gelbes, bleiches, braunes und schwärtzliches, welchen unterscheid viele dieser ursache zuschreiben, daß eines später, als das andere abgenommen, oder älter, als das andere sey.

Orangerie: Es wird dieses wort in dreyerley verstande genommen; denn bisweilen bedeutet es eine gallerie oder gewächs-haus, in welchem die fremden und zarten gewächse im winter vor der kälte verwahret werden. Bisweilen wird auch derjenige platz des gartens, wo man im sommer die orangenbäume, zur zierde, in einer schönen ordnung nach einander hinstellet, verstanden. Eigentlich aber wird es vor die in kästen gesetzte orangen-bäume selber genommen, und in solcher bedeutung soll allhier davon mit wenigem gehandelt werden. Man muß aber unter dem wort orangerie citronen- limonien- und pomerantzen-bäume mit allen ihren gattungen zugleich verstehen. Wer die orangerie nicht zur pracht, sondern nur zur lust haben will, thut wohl, wenn er sie so anleget, daß er nicht sowol auf viel grosse und kostbare bäume von einerley art, als vielmehr auf eine menge der gewächse verschiedener sorten siehet. Denn wer nur einen vorrath von vier bis fünfhundert thalern am werth an ausländischen gewächsen unterschiedener arten besitzet, kan mehr dabey lernen und observiren, auch grösser vergnügen davon haben, als einer, der so viel tausend thaler der größten lorbeer- citronen- und pomerantzen-bäume hat. Die erde zu solchen gewächsen soll nicht zu starck, und nicht zu leicht, nicht zu fett, auch nicht zu mager, jedoch nach unterschied der gewächse, unterschiedlich gemischet, und zu ihrem behörigen maas gebracht seyn. Zu unserm climate aber ist dieses eine bequeme mischung, wenn man einen theil von dem überjährigen mist-beet, oder melonen-berg, einen theil verwesete holtz-erde von eichen oder fichten, einen theil starcke, lehmigte acker-erde, nimmt, und dieses alles wohl unter einander mischet und arbeitet. Die erde vom mist-beet giebet die fettigkeit, die holtz-erde die luckerkeit, und die acker-erde die stärcke. Die fettigkeit ist das fundament der nahrung, die leichtigkeit muß mit der stärcke und dichtigkeit temperiret seyn, sonst dienet

es nicht. Einige präpariren ihre erde mit saltz, ungelöschten kalch und pferde-urin. Die fortpflantzung kan auf sechserley art geschehen: Durch steckung der kerne, durch abgeschnittene zweige, durch zweige mit dem oculiren, durch ansatz, vermittelst eines spalt-topfes, durch absaugen, und letztlich durch anschaffung der stämme aus der fremde. Die kerne werden im April in einen mit fetter gesiebter luckerer erde zubereiteten kasten, einen zoll tief und vier zoll weit von einander gesetzt, und wenn sie aufgangen, fleißig an die sonne gesetzt, bey truckenem wetter täglich begossen, und von den kalten nord- und ost-winden wohl beschirmet gehalten. Nach drey jahren können sie versetzet werden, da sie denn fleißig begossen, gereiniget und gezogen seyn wollen, damit sie gerade und glatte stämme bekommen, die, wenn sie die dicke eines kleinen fingers erlanget, oculiret werden mögen. Durch ansatz, wenn ein zweig von guter art am baume in einen spalt-topf geschlagen, mit guter erde gefüllet, und also gewartet wird, daß er darinne eigene wurtzeln schlagen, und das folgende jahr abgeschnitten werden könne. Durch absaugen, wodurch, wie auch durch das oculiren, wilde stämme verbessert werden. Durch abgeschnittene zweige, wenn im May von einem guten baume ein glatter zweig eines fusses lang abgeschnitten, die rinde unten auf zwey zoll abgeschabt, vier zoll tief, und bis zwey fuß weit in gutes erdreich gesteckt, und durch fleißige wartung dahin gebracht wird, daß er wurtzeln bekömmt. Dieses gehet allein mit citronen-bäumen an. Zu pomerantzen und andern gewächsen, so ein härter holtz haben, werden zweige von adams-äpfeln genommen, auf vorbesagte weise zum wachsthum gebracht, und folgends mit allerhand augen besetzet. Ja man hat es so weit gebracht, daß eintzeine blätter, daran das auge noch frisch und unbeschädigt gesessen, wurtzeln geschlagen, und zu bäumen erwachsen. Die aus fremden landen gebrachte bäume, wenn sie aus den kästen genommen, und die wurtzeln wohl gereinigt, werden in gefässe mit guter erde angefüllet, versetzt, eine zeitlang im schatten, jedoch in freyer luft gehalten, und fleißig begossen. Das beschneiden geschiehet im May an den bäumen, die starck getrieben, da man die zu weit vorragende schosse abstutzet, zugleich, wo der baum zu dick, ihn vorsichtig ausschneidet, die dornen abkneipet, was daran verbrochen oder verdorben, mit der säge abnimmt, und die wunden mit baum-wachs wohl verstreichet. Den citronen ist weniger, als den pomerantzen und andern gewächsen, abzunehmen. Die wurtzeln der bäume, so in gefässen stehen, sollen alle drey jahr gereiniget und erfrischet, zu dem ende der baum samt der erden ausgehoben, etwas von dem erdreich rund umher hinweg gethan, die wurtzeln, wo sie zu lang, beschnitten, und also der baum in ein frisches erdreich wieder eingesetzet werden. Die erde im gefässe soll lucker gehalten, und gleich im frühlinge bey der entdeckung um den stamm umgraben, auch damit den sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem erdreiche die wässerung besser durchgelassen, und die wurtzel nicht beschweret werde. Wenn die neuen blätter am baume sich zu neigen und schrumpflich zu werden anfangen, hat er der wässerung nöthig; dieses aber kan mit einer gewöhnlichen spreng-kanne geschehen. Alles begiessen ist am besten früh morgens oder abends, im herbst aber nach der mittagsstunde, denn wenn dergleichen begiessen am heissen mittag und bey sonnenschein geschiehet, werden die gewächse gelb, es soll auch kein gewächs des winters am stamm, oder auf den blättern, sondern nur am rande des gefässes begossen werden, weil es leicht eine fäulniß verursachen kan; auch muß man das wasser nicht aus dem bach oder brunnen nehmen, und sogleich damit begiessen, welches wegen der kälte den gewächsen höchstschädlich seyn würde, sondern es muß vorher mit warmen wasser temperiret und laulicht gemacht werden. Man kan auch das wasser in einer kufe an der sonne wohl durchwärmen lassen, und etwas küh-mist, damit es fett werde, hinein thun. Es muß das begiessen nicht auf einmal, sondern nach und nach geschehen, damit sich das wasser gemachsam an die wurtzeln einziehe, und ist die wässerung nicht also obenhin anzusehen, weil darauf das meiste ankömmt. Folgendes recept ist vor die orangerie und andere gewächse vor sehr gut befunden worden: Zu 20 wasser-kannen wasser nimmt man zwey wasser-kannen reines rinder-blut, darein thut man frischen küh- oder ochsen-mist ohne stroh, und zwar ohngefehr so viel, daß davon der vierte theil des fasses, zu 20 kannen wasser gerechnet, angefüllet wird, über dieses thue man eben so viel kamm-macher-späne und etwas grünes weinlaub darzu; dieses alles wird in ein faß gethan, und an die sonne gestellet, und zum öftern umgerühret, bis alles fermentiret und verfaulet. Dieses wird im frühling, wenn die orangerie oder andere gewächse aus der glas-cassa bereits heraus gesetzet worden, wöchentlich einmal gebrauchet. Dieser guß befördert den wachsthum der orangerie ungemein, giebt ihr eine gute farbe, und erhält sie vor der fäulniß,

niß, jedoch muß es nur im sommer gebraucht werden. Das beysetzen der gewächse geschiehet im herbst, so bald man sich der nacht-fröste besorget: sie wollen aber nicht feuchte eingebracht seyn, darum wenn ein nasser herbst einfället, pfleget man die kästen mit den bäumen auf die seite zu legen, damit der regen das erdreich nicht treffe. Wenn man gesonnen, die orange-bäume in kästen zu setzen, muß man auf dem boden derselben stücke von ziegel- oder andern steinen, einer hand groß, legen, damit das wasser zum ablaufen raum habe. Wenn der orange-baum kranck wird, muß man ihn ins lazareth bringen, das ist, an einen schattigten ort, da er etwa zwey bis drey stunden des tages von der sonnen beschienen wird, setzen. Die wand-läuse machen eine fettigkeit an der rinde des orange-baums, welche dem holtze allen saft benimmt, und ihm entweder gantz austrucknet oder verbuttet. Dieses geschmeisse nun zu verjagen, muß man die zweige, daran sie sich gehangen, mit einer in wein-eßig getauchten bürste abfegen. Oder: Man weicht in einem fasse voll wasser isoppen, raute, salbey, thymian, roßmarin, lavendel, cypressen-kraut, und andere starck riechende kräuter ein, und benetzt damit die angefressene theile des baumes, so werden sie gewiß alle sterben. Jngleichen müssen die ameisen vergehen, wenn man den stamm ohngefehr einen halben fußbreit von der erde mit weinstein bestreichet.

Orant, siehe Dorant.

Orcan: Selbiger wird insgemein durch eine vorhergehende ungemeine wind-stille angekündiget, worauf plötzlich die winde mit einem donnernden schall von allen vier orten der welt ausbrechen, und gegen einander mit solcher gewalt stürmen, daß sie, gleich als vom himmel herabfallend, die wellen dergestalt niederdrücken, daß die see gantz eben wird, wie bey einer stille. Sie halten keinen strich, sondern laufen um den gantzen compaß herum, bis sie endlich an einem orte durchreissen, welches die see-leute einen schwantz des orcans nennen, da sie denn so grausam toben, daß sie nicht nur die segel, sondern auch das stärckste tauwerck am schiffe zerreissen, die masten und segel-stangen zerbrechen, und mit dem schiffe, wie mit einer feder, spielen, dasselbige auch manchmal umwerfen und versencken, wenn, wie gemeiniglich mit geschiehet, ein regen-guß gleich einem strohme sich darüber ausstürtzet, sonderlich aber die wellen wie berge auf- und niederwallen, daß die leute nicht wissen, ob sie in der luft oder auf dem wasser schweben.

Ordiniren: Heißt ordnen, verordnen, in ordnung stellen oder setzen, ordentlich einsetzen und bestellen, veranstalten, jemanden ein amt oder dienst conferiren, zu einem pfarr-herrn, priester oder andern kirchen-dienst weihen und bestätigen.

Ordnung: Jst die ähnlichkeit und verhältniß der mannigfaltigen sachen in ihrer folge auf und nach einander: Also stellet sich in unvergleichlicher ordnung dar, was von GOtt erschaffen ist, indem nicht nur die himmel GOttes ehre erzehlen; sondern alle geschöpfe erheben in schönster übereinstimmung, und stillschweigend die allmacht und unendliche weisheit ihres schöpfers. Was durch kunst und von menschen händen gemacht ist, verdienet wegen der ordentlichen einrichtung gehörigen preis, und jedes wohl angeordnetes und ausgearbeitetes werck lobet seinen meister; da hingegen, wenn in der übereinstimmung der theile überhaupt, oder dieser und jener theile ins besondere, einiger fehler zu finden, sogleich alle gestalt und schönheit verschwindet. Alle menschliche verrichtungen, wenn sie noch so löblich und tugendhaft scheinen, daferne sie nicht in gehöriger ordnung, das ist, zu rechter zeit und am rechten orte vorgenommen werden, verlieren so bald ihre annehmlichkeit und allen schein der tugend. Jnsonderheit aber giebt die ordnung dem haus-wesen, und allem, was darzu gehöret, oder darinne vorkömmt, ein vortrefliches ansehen und ausnehmende zierde. Was ist wol schöner, als wenn man wahrnimmt, daß herren und knechte, frauen und mägde, eltern und kinder, jedes seine obliegenheit zu rechter zeit auf geziemende art verrichtet. Was ist löblicher, als wenn alles in gehöriger ordnung beobachtet wird, und der haus-wirth die rechte zeit zu säen, pflügen, erndten, und wenn eine jede zum acker- garten- und wein-bau erforderte arbeit verrichtet werden muß, zu treffen, und was zu hause, oder auf dem felde, sowol frühe, als späte vorzunehmen nöthig, anzuordnen weiß: Was ist nützlicher, als wenn, benebst jetztgedachten, das vieh zu gehöriger zeit, und auf geziemende art sein futter bekommt, zur arbeit angestrenget, und ihm sodenn die nöthige ruhe und erquickung gegönnet wird. Viele menschen beobachten dieses nicht, und werden dahero arm, die aber ordentlich und mit verstande das ihrige in acht nehmen, wirthschaften leichter und vortheilhafter. Manche bauen sich unnütze häuser mit grossen kosten, und füllen sie mit allen in überfluß an, wissen sich aber dieses vorraths nicht da- und dorten hin zu bedienen; andere haben viel weniger, und dieses ordentlich angebracht, mithin mehr nutzen davon, als jene von dem ihrigen: Solchemnach

chemnach hält man mit wenigen sehr nützlich haus, bey der unordnung aber kömmt man auch mit vielen nicht aus. Und:

Wo keine ordnung ist, da geht auch nichts von statten,

Ohne ordnung wurtzelt nichts, und giebt auch keinen schatten.

Die ordnung ist also die seele der wirthschaft, und alles muß kraft solcher an seinem orte, und daselbst an einer gewissen und bequemen stelle seyn, wenn nutzen von einem unternehmen erfolgen soll. Eine augen-weide und erfrischung des gemüthes verschaffet das behältniß, wo man alles haus-geräthe, welches zu mancherley arbeit in dem haus-wesen ohnentbehrlich ist, in schöner ordnung iedes an seinem orte aufgestellet siehet. Von den musen sagt man insgemein, daß sie die reinlichkeit lieben, und von dem studiren überhaupt, daß eine gute methode dabey das beste thun müsse, und wie an einem bücher-vorrath nichts höher als die ordnung gehalten wird, also verhält sichs mit einem jeden anderweitigen haus-rath, als welcher, wenn er ordentlich aufgestellet ist, nicht allein ein schönes ansehen giebt, sondern auch, indem man ein iedes zur hand hat, und bey erheischender noth bald finden kan, mercklichen nutzen schafft. Wenn in einer haushaltung, besonders auf dem lande, scheunen, der hof-raum und das vieh in ställen ordentlich gehalten, letzteres zu rechter zeit mit futter versorget wird, zugleich allerhand zum haus-wesen gehöriges werckzeug, pflüge, waltzen, sägen, keile, äxte, bohrer, furchen, schaufeln und dergleichen, an seinem ihm gehörigen orte befindlich, so muß man solche haushaltung glücklich preisen, und allhier werden die kammern voll alles köstlichen lieblichen reichthums. Zur einrichtung dergleichen löblichen ordnung gehöret ein mann von verstande, weisheit, geschicklichkeit, eine vernünftige frau, fromme kinder, aufmercksames gesinde, gut regiment, friede, gesundheit, zucht, ehre oder gehorsam gegen die obern, gute freunde, getreue nachbarn und dergleichen, welches alles durch fleißiges gebet zu erlangen möglich.

Ordre: Ist ein bekanntes wort in wechsel-sachen, wenn sie schreiben, man solle den wechsel-brief an herrn N. N. oder ordre, das ist an denjenigen, der vom principal ordre und befehl aufzeigen wird, oder an den er indoßirt worden, bezahlen.

Orfe: Es ist dieses zwar kein zu grosser, sondern nur an grösse den bärschen gleichender fisch, wird aber gleichwol mit unter die raub-fische gezählet, weil sie die junge brut oder laich, wenn es noch sehr klein ist, rauben, daher man sie auch aus den streichweihern wegschaffen muß, sonst aber kan man ihn nebst karpfen- oder carauschen-satz in andere teiche setzen, weil er hauptsächlich sich vom kleinen wasser-geschmeiß, mücken und fliegen nähret. Obgleich das fleisch der orfen gar weichlich, und daher nicht das ungesundeste ist, so ist es doch wohl schmeckend, und ziemlich theuer, und wird mit dem karpfen in gleichem werthe verkauft. Gar zu groß wird dieser fisch nicht, und schwerlich über drey pfund, auch nicht alt, sondern gehet bald ab. Seine vermehrung oder laich-zeit geschiehet im Mertz oder April, und wird sowol in flüssen als weihern gefunden. Es sind der orfen eigentlich zweyerley gattungen, nemlich rothe und weisse, davon diese vor besser wachsend, die erstern aber vor angenehmer zu speisen gehalten werden. Wenn es ein wenig warm wetter ist, so stehet dieser fisch, weil er so weichlich, gleich ab; deswegen soll man ihn bey der ausfischung mit frischen wasser wohl auswässern. Zu erziehung sicherer jungen orfen-brut sollen absonderlich bey der herbst-fischerey schöne rogner ausgelesen werden, man darf aber selbige über 8 jahr nicht brauchen, denn in solchem alter schläget der orf nicht mehr oder wenig. Sie werden gar leicht mit angeln, woran man einen butter-vogel, oder ander kleines ungezieffer steckt, gefangen.

Orientalische compagnie: Es ist bekannt, daß diejenigen handels-compagnien, welche einen gewissen welt-theil durch segel auf dem meer bestreichen, einen besondern namen angenommen, sich zugemasset, und nach solchem in allen theilen der welt genennet werden. Unter diesem ist obgedachte orientalische compagnie begriffen: Anno 1664 nach damals geendigten türcken-kriege, wurde dergleichen aufgerichtet, die aber nach einiger zeit nicht bestehen blieb. Im jahr 1719 aber haben Ihro kayserl. Majest. Carl der VI. höchst milbesten andenckens, eine neue sogenannte orientalische compagnie zu Wien angeleget, welche einen bessern fortgang gewonnen. Dieser ist verstattet, mit allen waaren nach der Türckey und andern orientalischen ländern auf der donau und mehrern flüssen, wie auch zur see, privative zu handeln, so, daß der handel niemanden anders, bey strafe der contrabandirung erlaubet seyn soll. Zur haupt-niederlage ist Wien benennet, und das besondere dieser compagnie verliehene wappen bestehet in der obern helfte in gold-farbe, die untere aber ist schwartz, welche auf zwey creutz-weise über einander gestellten schif-anckern ruhen. Inwendig befindet

findet sich ein rothes burgundisches creutz, und in dem obern felde der kayserliche reichs-adler, mit dem österreichischen schildlein auf der brust; im untern felde hingegen stehet der kayserliche namens-buchstabe C. VI. weil Ihro kayserl. Majest. sich selbst derselben zum protector vorgestellet haben. Die sogenannten levant-fahrer könte man auch orientalische compagnie nennen, nachdem diese durch die mittelländische see nach den handels-städten in Natolien oder klein Asien, dem Archipelago, Syrien und Egypten handeln, und meistentheils die smyrna-fahrer, ihre flotte aber die smyrnische genennet wird, welchen handel die Engeländer, Holländer und Frantzosen, wie auch die Venetianer starck treiben.

Orientalische waaren: Sind seide, edelgestein, gewürtze und anderes kostbares mehr, welche deswegen in Deutschland oftmals mit dem namen der orientalischen ausdrücklich benennet werden, um selbige von den occidentalischen gleicher art, die von schlechterer güte, als jene sind, zu unterscheiden: Nachdem bekannt, daß die orientalischen diamante, rubine, granate, bezoarstein und dergleichen, jene, den böhmischen diamant, schlesischen rubin, und americanischen bezoar an feine übertreffen.

Original: Ein gemählde, schrift oder bildniß, so aus freyer faust und kopf gemahlt, formiret, oder zu pappier gebracht worden. Sobald nun solches ein anderer nachmahlet oder nachschreibet, so heißt das abgeschriebene eine copia, jenes aber bleibet das original.

Orlean, orleana: Hiervon findet man zweyerley sorten bey denen materialisten, als humidam und siccam. Die erste ist wie ein dicker teig von oranien-farbe, und viel wolfeiler als der truckene; dessen man wieder verschiedene sorten hat, als in grossen viereckigten brodten, wie die seife, oder in runden klumpen und kleinen küchlein eines thalers groß, welches die feinste sorte ist. Der beste muß wie violen-wurtz riechen, trucken und hoch an der farbe, auch nicht schimmlicht, feucht noch garstig seyn. Die färber gebrauchen es zum brannt gelb; die betrüglichen bauern aber in Holland und Holstein zur gelbmachung der butter, welche, wenn sie nicht bald verbraucht wird, nach einigen monaten einen bittern geschmack bekömmt. Der orlean ist eine erd-farbe, oder vielmehr ein hefichter satz einer tinctur, so von einem fremden saamen gemacht wird, hat eine danckel- und röthlich-gelbe farbe, nebst etwas anhaltenden geschmack, und kömmt aus West-Indien.

Orlean-wein: Deren sorte ist zweyerley, blancker und rother: Beyde haben einen lieblichen und auf himbeer art ziehenden geschmack, sind dabey kräftig und dem magen angenehm.

Orloch-schif, siehe Schif.

Ornat: Wird genennet der äusserliche und kostbare habit, dessen sich kayser und könige bey ihrer erhöhung und salbungen, wie auch das meß-gewand oder gestückte ober-kleid, dessen sich die bischöffe und priester bey solennen handlungen und haltung des amts zu bedienen pflegen.

Ornat: (Kirchen-) Begreift nach maßgebung derer canonischen rechte und gesetze eigentlich nichts anders, als die güldenen oder silbernen kelche, patenen leuchter, altar-tücher; ingleichen die kostbaren monstrantzen, meß-gewänder, rauch-fässer, spreng-kessel, und mit einem worte dasjenige, was sonderlich in der römischen kirche zu celebrirung derer messen, oder sonst des öffentlichen gottesdienstes nöthig und erforderlich ist, oder demselben irgend zu einer besondern pracht und zierde gereichet.

Orobus: Ein zaserich sommer-gewächs, von dreyerley gattung: Der gemeine oder schwartze garten-orobus; der mit dreyeckigen saamen; und der wilde orobus, mit wicken-blättern. Sie werden zur zierde in den gärten gezielet.

Ort, orts-gülden: Ist ein stück geldes, welches am werth ein viertel eines rheinischen guldens, oder 4 meißnische groschen beträgt. Ein reichs-ort, oder ortsthaler ist eine müntze im werth ein viertel rthlr. welches 6 gute groschen ist. Die orts-gülden rechnet man auch wol zu 5 groschen 3 pfennige. Ein Dantziger ort ist 15 kreutzer oder 4 groschen, 9 pfennige und 1 fünftel pfennig, oder 5 derselben machen einen thaler.

Ortje: Ist eine holländische scheide-müntze, welche zwey deut, oder einen viertels-stüver gilt, nach unserm gelde aber ungefehr anderthalben pfennig macht.

Ortolan, siehe Hortulan.

Ortscheit: Ist dasjenige stück holtz, daran ein pferd ꝛc. mit den strängen vor eine kutsche oder wagen gespannt wird.

Orzade: Ein gersten-wasser, welches des sommers als ein kühl-tranck gebrauchet wird. Man nimmt ein pfund geschälter gerste, gießt zwey maaß wassers darauf, und läßt es eine halbe stunde kochen, hernach durch ein tuch laufen, thut darzu 3 loth melonen-kerne, klein gestossen, und durch ein tuch getrieben, mit so viel bisam-wasser, oder wem dieses zuwider ist, rosen-wasser und zucker, als man meinet

meinet genug zu seyn. Man kan es von pinien, pistazien oder hasel-nüssen machen.

Oster-bergamotte: Ist nicht so groß als die herbst-bergamotte, hat aber eben denselbigen geschmack, doch ist das wasser süsser.

Oster-ey, oster-eyer: Sind hart gesottene, meistens rothgefärbte eyer, darauf durch aqua-fort oder scheide-wasser allerhand figuren gepeitzet, an vielen orten annoch des grünen donnerstages besonders gekocht und verkaufet werden. Dieses ist ein andencken aus dem pabstthum, da man den heiligen oster-abend gantze körbe voll solcher eyer in der kirchen weyhen, und den segen darüber sprechen liesse, solche hernach zu hause in den schönsten aufgeputzten zimmern in einer schüssel pyramidenweise aufthürmete, auf eine gedeckte und mit allerley blumen bestreuete tafel die gantze woche über aufstellte, davon ein jeder, der allhier einsprach, etwas davon zugeniessen, gleichsam genöthiget wurde, und dieses sollte nach ihrer langen gehaltenen fasten, die erste fleischige speise vorstellen, so ihnen erlaubet, nunmehro zu sich zu nehmen.

Oster-fladen: Ist eine art eines gebackens, so von mehl und milch, eyern und butter zubereitet, und mit dergleichen materie, darunter noch rosinen und anderes gewürtze gemenget, dicke überstrichen, in den ofen, gleichwie ein kuchen, eingeschoben, und darinnen gebacken wird.

Oster-lucey, oder hollwurtz: Dieses gewächse treibet verschiedene schwache, sich windende stengel, etwa anderthalb schuh hoch, wechselsweise mit beynahe runden, weichen, blaß-grünen blättern, von einem bittern geschmack, welche den stiel zum theil umfassen, versehen. Die blumen bestehen aus einem blat, sind hohl wie eine röhre, und wie eine zunge gestaltet, von einer dunckeln purpur-farbe, die beynahe ins schwartze fällt; sobald die blüthe vorbey, so wird der blumen-kelch zu einer häutigten, oval-runden und grünen frucht, die aber, jemehr sie reifet, braun wird. Diese aber wird in sechs cellen, die voller dünner und schwartzer saamen-körnlein stecken. Die wurtzel ist knolligt, und wächset in wiesen, weinbergen und feldern in fetter erde. Es sind der oster-lucey viererley sorten, deren jede wiederum ihre abtheilung hat. Die runde hat eine kleine frucht, wie eine melone gestaltet; der stengel ist viereckigt, mit dunckel-grünen runden blättern, und wird in der medicin gebraucht, weil sie die nach-geburt der kind-betterinnen abtreiben soll. Die wurtzel ist rund, und wie eine trüffel; diese müssen im frühling eingesetzt werden, ehe sie zu treiben anfangen, wollen dabey eine warme lage und einen leichten frischen boden haben. Man soll sie sechs zoll tief in die erde setzen, damit ihnen im winter die kälte, und im sommer die hitze nicht sobald schade. Die lange oster-lucey ist von der vorigen wenig unterschieden, hat eine lange starcke wurtzel wie ein kleiner kinder-arm. Die dritte art wird die kriechende oder saracenische genennet, treibt stärckere stengel als die andern arten, ohngefehr zwey fuß hoch; so ist auch die ovale frucht grösser. Die vierte art ist die virginische schlangen-wurtzel, hat viel schwache dünne an der erde liegende stengel; die blüthe und blätter kommen den andern gleich, sind aber viel kleiner und blasser. Alle diese arten enthalten viel öhl und saltz, wenig feuchtigkeit und terrestrisches; sind heilsam, trucknend, und widerstehen dem kalten brand, treiben den schweiß und urin. Man bedienet sich der zwey erstern arten äusserlich, und der zwey letztern wird die wurtzel innerlich gebraucht. Diese wird zu pulver gestossen, von einem halben drachma, bis zu einer halben untze eingenommen. Diese dienet wider die verstopfung der gedärme, und befördert die monat-zeit. Das decoctum von einer halben untze der runden oster-lucey, mit wermuth-knospen, alle morgen acht tage hinter einander zum clystir gebraucht, ist ein vortrefliches mittel wider die innerliche güldene ader, welche, wenn sie zu schwären beginnet, leichtlich zu einer fistel ausschlagen kan. Die oster-lucey wächset in allerley erdreich, ohne besondere wartung, und vermehret sich im Martio durch die zertheilung der wurtzel. Die heutigen bothanici machen dieser pflantze neunerley arten bekannt, unter welchen die auf der insel Jamaica, von den einwohnern als ein starckes gegen-gift gebraucht wird. Die andern arten wachsen in Spanien, Italien und in den südlichen theilen von Franckreich wild; hier zu lande blühen sie zwar in den gärten alle jahr, bringen aber niemalen reifen saamen.

Oster-messe zu Leipzig: Solche wird iedesmal am sonntage Jubilate eingeläutet, dahero sie auch die jubilate-messe heisset. Sie dauret acht tage, worauf die zahl-woche folget.

Ost-Indianische compagnie: Diese ist von Holländern aufgerichtet worden, und nunmehro so mächtig, daß keine andere von denen, die seit einigen jahren an andern orten gestiftet werden wollen, aufkommen können. Der anfang zu solcher machten anno 1592 etliche seeländische kaufleute, welche die hertzhafte resolution faßten, einige schiffe nach Ost-Indien zu zweyen malen zu senden, die aber nach 2 jah-

2 jahren und 4 monaten ohne profit zurücke kamen. Solche gedoppelte mißglückung schreckte sie dennoch von ihrem fernern unternehmen keinesweges ab; sondern es wurde hierauf von ihnen eine compagnie in Amsterdam aufgerichtet, die aber nachmals acht schiffe nach Ost-Indien absegeln ließ, welche mit gutem profit retournirten, und denen herrn general-staaten anlaß gaben, anno 1602 den grund zu der general-ost-indischen compagnie, so bis diese stunde noch in so vortreflichen flor stehet, zu legen, und allen particular-kaufleuten, die nicht in die compagnie mit eintreten wollten, zu verbieten, daß sich keiner sollte gelüsten lassen, vom Capo bonâ spei an, bis an das äusserste ende von China handlung zu treiben. Diese compagnie ist seit der zeit so mächtig worden, daß sie mit den grössesten orientalischen königen, sonderlich dem von Ceylon krieg führen, und dabey ihren handel dergestalt forttreiben kan, daß so leicht keiner ihre ost-indianische schiffe zur see attaquiret. Gewisse nachrichten bekräftigen, wie ihre see-macht in Ost-Indien in 160 capital-kriegs-schiffen von 30 bis 60 canonen bestehe. Das haupt-comtoir ist in der stadt Batavia, woselbst auch der holländische gouverneur seinen sitz hat. Sie ist nach holländischer manier gebauet, und die guarnison darinnen ist gemeiniglich von 1000 mann Holländern und 4 oder 5000 mann Chinesern und Javanern, welche in der compagnie diensten stehen. Was die gewürtz-negelein, muscaten-nüsse und muscaten-blumen anbelanget, sind solche waaren der compagnie gantz eigen, weil sie in denen ihnen zum freyen commercio offen stehenden moluccischen inseln wachsen und gesammlet werden. Hiervon wird in Indien zweymal mehr verkauft als nach europa, und wenn die compagnie alles verkaufen wollte, was in ihren magazynen vorräthig, könte sie auf einmal 7 bis 8 millionen daraus lösen. Der zimmet gehet meistens nach Spanien, und der verkauf der waaren geschiehet zweymal des jahres, gemeiniglich im October und November, und denn auch das folgende jahr darauf im Januario und Februario. Meistentheils ist der schwartze pfeffer die erste waare, so verkauft wird, da denn oft in 4,5 stunden 3 bis 4000 ballen verhandelt sind; hierauf folgt der zimmet und andere waaren, welche den meistbietenden gegen banco-geld zugeschlagen werden.

Ost-Indische-waaren: Sind allerley kostbare gewürtze, seide, baumwollene stoffe, vielerley drogues für die apothecker und materialisten, allerhand farbwaaren, ingleichen kupfer, salpeter, zinn, edelgesteine und andre kostbare sachen mehr, welche jährlich von den in Portugall, Franckreich, Engeland, Holland und Dennemarck aufgerichteten ost-indischen compagnien ihren retour-schiffen zu uns heraus in Europa gebracht, und alsdenn auf einen gewissen tag, sonderlich in Holland, durch öffentliche auction an die meistbietenden verkaufet werden, nachdem einige wochen zuvor ein catalogus im druck heraus kommen, darinnen enthalten, was für waaren, und wie viel von jeder sorte in einer jeden kammer zu der compagnie gehöret, zu verkaufen sind.

Ost-seite der bäume, siehe Nord-seite.

Othem, siehe Athem.

Otter, siehe Natter.

Otter, siehe Fisch-otter.

Otterdunen, siehe Eiderdunen.

Otter-hund, siehe Fisch-otter-hund.

Overlanders: Sind kleine fahr-zeuge, welche auf dem rhein und der maas gebrauchet werden.

Oxhooft: Ist ein wein-gefäß, welches 64 Hamburger stübgen hält, oder 3 eymer und 12 Leipziger maaß. Holländisch gebinde hält ohngefehr anderthalb eymer. Das holtz zu oxhooften ist gemeiniglich 4 fuß lang, 4 zoll breit, 1 bis anderthalben zoll dicke, und werden 4 schock 8 stäbe auf einen ring gerechnet.

Paar: Sind zwey dinge, so zusammen gehören, als handschuhe, strümpfe, ohrgehänge u. s. w. Bey leichen und andern ordentlichen gefolgen pfleget man paar-weise zu gehen.

Pacht, pachtung, bestand, miethe: Eine jede vermiethung der beweglichen oder unbeweglichen güter und rechten, welche heute zu tage üblich, wird also genennet, und in weitern oder engern verstande also gebrauchet. Dem ersten verstande nach wird die sache einem andern gegen eine gewisse abstattung zur nutzung überlassen; eigentlich aber und im engern sinn heißt der pacht diejenige art der miethe oder des mieth-contracts, da man einem ein land-gut zum gebrauch und nutzen auf gewisse zeit einräumet. Solchemnach werden diese sowol, als häuser, dienste, vieh, rechte, öffentliche einkünfte, zehenden, zinsen, accise, zoll, geleite und allerhand andere regalien verpachtet, und dasjenige, was davor bezahlet wird, heisset gleichfalls der pacht. Das natürliche recht weiset an, was hier von seiten des verpachters und pachters zu beobachten, welches überhaupt in dem natürlichen gebot, daß man sein versprechen halten müsse, begriffen ist. Denn da eine

eine solche verpachtung ein vergleich, so müssen überhaupt beyde theile halten, was sie einander versprochen; insonderheit aber bringt die natur dieses vergleichs mit sich, daß der eigenthums-herr dem pachter das gut in solchem stande liefert und erhält, wie er es zu seinem gebrauch nöthig hat, weil er sonst seinen zweck nicht erhalten würde. Ist man eins worden, daß der pachter dieses thun soll, so muß ihm der hierzu erforderliche aufwand von seinem pacht-gelde zu gute gehen, was er an unkosten darauf gewendet hat, da hingegen der pachter vor den von ihm verwahrlosten schaden stehen muß. Trägt sichs zu, daß die sache durch einen unglücksfall, da der pachter ausser aller schuld entweder verderbt oder verschlimmert werde, so fällt der schade bloß auf den eigenthums-herrn, und kan der pachter zur ersetzung desselben nicht angehalten werden, weil der eigenthums-herr den nutzen hat, folglich auch den schaden tragen muß, in betracht er denen unglücks-fällen, wenn solche sache auch nicht verpachtet, unterworfen: Es wäre denn, daß man sich desfalls vorher verglichen, bey welchem erfolg auf die unterschiedene arten der unglücks-fälle mit zu sehen ist. Es wird aber der pacht nach den rechten unterschieden in erb-pacht oder zeit-pacht. Jener ist unveränderlich, und kan weder einen andern aufgetragen, noch erhöhet werden: Dieser aber wird gemeiniglich nur auf gewisse jahre geschlossen, und nach deren verlauf vor erloschen gehalten, wo er nicht mit beyder contrahenten ausdrücklichem oder verstandenem willen erneuert worden. Wenn nun aber einer gleich 40 oder 50 jahr ein gut besessen, und immer einerley pacht davon entrichtet, so wird daraus kein erb-pacht geschlossen, wo nicht ausdrücklicher beweis vorhanden ist. Wer hingegen nicht eines gutes herr ist, und es also auch nicht veräussern kan, der mag es auch nicht auf lange zeit, vielweniger auf erb-pacht austhun. Sonst kan sich ein pachter zwar einen unter- oder nach-pachter annehmen; er aber bleibet vor diesen dennoch seinem verpachter gehalten und verbunden. Bey verpachtung der güter sollen beyde contrahirende theile ihre fürnehmste sorge dahin gerichtet seyn lassen, daß sie entweder vor oder bey der übergabe des verpachteten gutes, alle hierzu gehörige stücke, mobilien und moventien, gezählet oder geschätzet, in ein richtiges inventarium bringen, damit man nach geendigten pacht-jahren wisse, was ersetzet werden soll, und diesfals keine streitigkeiten nach verlauf der pachtzeit entstehen. Da verpachtern daran gelegen, daß er die sachen lieber in natura wieder bekömmt, als ihren werth davor, so kan er sich, daß nach ablauf der gesetzten pacht-jahre pachter schuldig sey, das inventarium, wie es ihm übergeben wird, wieder zu überlassen, verpachtern aber frey stehe, die sodenn vorhandenen pferde, nach dem rechten werth in natura, oder auch nach dem gesetzten pretio anzunehmen, benebst der election, ausdrücklich vorbehalten. Weil der preiß des getraydes bald steiget bald fällt, so thut der pachter wohl, wenn er, daferne es zur zeit des geschlossenen pachts nicht viel gilt, nicht viel getrayde in den anschlag mit annimmt, oder doch zum wenigsten nicht anders als geschätzt. Denn es kan sich zutragen, daß solches, wenn der pacht zu ende, und die restitution erfolgen soll, mehr gilt, und also hiervon schaden erfolget. Hingegen handelt verpachter behutsam, daferne er zu der zeit, da das getrayde viel gilt, dem pachter wenig davon überläßt, oder dasselbe schätzt, und sich expresse nach geendigtem pacht den preiß davor bedinget. Bisweilen pflegen sich die verpachter gewisse felder, stücken vieh und andere pertinentien auszuziehen, dergleichen ist aber dem pachter insgemein schädlich, weil sie das beste vor sich behalten. Oftere visitationes auf dem verpachteten gute anzustellen, hat ein verpachter höchst nöthig, damit er in erfahrung bringe, wie die düngung geschiehet, ob zu seinem schaden stroh und geströdig vielleicht verkaufet, also kein dünger gemacht, und die äcker ausgehungert werden; deswegen dieser ad interesse belanget werden kan: Vielweniger darf pachter das ihm zum gebrauch verwilligte brenn-holtz verkaufen, und statt dessen das stroh verbrennen, noch über das ihm zugestandene ziel und masse in holtzungen die bäume nach gefallen fällen, und sich der wind-brüche anmassen; dergleichen bewandniß es auch mit den stein-brüchen, kalch-thon und lehmgruben hat. In ansehung derer dem gute zustehenden rechte und dienstbarkeiten muß der verpachter besorgt seyn, damit nicht etwan durch des pachters nachläßigkeit hierinnen etwas zu schanden gehe, einfolglich dem pachter diese rechte anzeigen, und diesfalls information ertheilen, auch solche dem pacht-contract einverleiben, um sich nicht, wenn durch seine fahrläßigkeit etwas hiervon verloren gehet, und er deswegen zum interesse angehalten wird, mit der unwissenheit entschuldigen zu können. Das vornehmste, wozu pachter verpachtern vor dem gebrauch der verpachteten sache verbunden, ist die bezahlung des pacht-geldes, wobey die contrahenten am sichersten handeln, wenn sie dasselbe nicht auf jahre, sondern auf gewisse termine des jahres einrichten; denn

solche particular-zahlung kömmt dem pachter leichter an, und der verpachter fähret dabey sicherer. Dieser thut auch wohl, wenn er sich im pacht-contract mit der clausul prospicieret, daß, daferne pachter den versprochenen pacht zu der gesetzten zeit nicht richtig abträge, dem verpachter frey stehen solle, ihn sofort aus den verpachteten gütern eigenmächtiger weise zu depoßidiren. Will der pachter wegen zugestossener unglücks-fälle erlaß des pacht-geldes suchen, so muß dieser einen schaden an der gepachteten sache und ihren nutzungen erlitten haben; die früchte müssen noch nicht eingebracht gewesen seyn; der schade darf nicht gering, sondern unüberwindlich seyn, erwiesen, jedoch nicht mit den fruchtbaren jahren compensiret werden können: Seine nachläßigkeit darf nicht dabey concurriren, der unglücksfall nicht gewöhnlich, und der pachter kein halbbauer seyn, noch solchen renunciret haben, oder die sache nicht geschätzet, noch um einen gewissen preiß angeschlagen seyn, sie mit dem pacto wieder einzulösen. Der pacht-contract darf nicht einen kauf der künftigen früchte in sich begreifen, der käufer das gekaufte gut nicht gepachtet haben, bis er die kauf-summe bezahlet; endlich soll der pachter nicht schweigen, und nach unterlassener denunciation in dem pacht länger bleiben. Dafern ein pachter vom verpachter die restitution der aufgewendeten und verlegten unkosten prätendiren will, müssen solche höchst nöthig und nützlich gewesen seyn, und zum stets währenden nutzen des verpachters und des gutes gereichen; denn dasjenige, was der pachter nur seiner eigenen commodität wegen machen lassen, bekömmt er nicht wieder. Der würckliche verlag muß specificiret und erwiesen werden, darzu des pachters leute, die an seinem lohn und brode sind, zugelassen; die besserungs-kosten aber taxiret man nach dem werth der zeit, da die restitution erfolgen soll, und wegen jeder unkosten seines verlangens nach, ist der pachter nicht befugt in dem gute zu bleiben, sondern nur derjenigen halber, die liquid sind, oder alsobald erweißlich gemacht werden können. Steuern und gaben träget verpachter allein ab; kopf-geld, kopf- oder vermögen-steuer, die der person ohne consideration der sache abgefordert werden, errichtet auch der pachter. Dieser soll unter andern nicht in vergessenheit stellen, in dem pacht-contract auszumachen, daß er nicht etwan durch einiges vornehmen des verpachters vor endigung der pacht-jahre aus dem gute zu weichen genöthiget werde. Und obgleich dieses dem verpachter zu thun ordinair nicht frey stehet, so sind doch etliche fälle, darinnen es zugelassen ist, als z. E. wenn er zeit währenden pachts das gut einem andern verkauft, da heißt es denn: Kauf geht vor miethe, und der käufer ist nicht schuldig zu warten, bis die pacht-jahre aus sind; sondern kan alsobald nach geschlossenem contract den pachter zu räumung des guts nachdrücklich anhalten. Damit er aber dieser ungelegenheit überhoben seyn möge, so muß er sich in dem pacht-contract eine hypothec oder unterpfand auf dem gepachteten gute, bis zu völliger endigung des pacht-jahres, vorbehalten. Noch sicherer ists, wenn zu dieser cautel noch die clausul hinzu gesetzt wird, daß der verkäufer zeit währenden pachts das gut zu verkaufen nicht macht haben soll; denn sonst, wenn die blosse hypothec vorbehalten worden, so kan zwar der pachter so lange in dem gute bleiben, bis ihm der verpachter das interesse prästiret, sobald ihm aber dieses ausgezahlet worden, so höret das unterpfand auf, und er muß dem käufer das unterpfand räumen. Was ein verpachter und pachter sonsten noch allenthalben zu ihrer präcaution in acht zu nehmen ursache haben, kan denen pacht-contracten einverbunden werden, und unter solchen worten, besonders aber Contract im ersten bande dieses lexici pag. 320 ist diesfalls ein mehreres anzutreffen. Uebrigens ist wol nicht zu zweifeln, daß die verpachter meistens schuld an der wenigen zahl der guten pachter seyn, indem sie ihnen ein starckes locarium oder pacht-geld ansinnen, sodenn können diese nicht auskommen, behalten vor ihre saure mühe und arbeit nichts übrig, und suchen endlich durch allerhand denen verpachtern schädliche vortheile ihre verbesserung zu erlangen. Wer demnach sein gut mit nutzen und bequemlichkeit verpachten will, muß den pachter einen billigen profit gönnen, geschickte und verständige leute suchen, die der öconomie gewachsen, redlich, fleißig, arbeitsam, spärlich und keine zäncker sind, nicht viel staat machen; aber leichter ist ein guter pachter zu beschreiben als zu finden. Wie nun ein pachter sich in ansehung des vorher gedachten behutsam zu verhalten, ursache hat; also muß er um so vielmehr bey fürstlichen pacht-gütern sehr accurat bey seinem contracte bleiben, an seiner seite solchen zu erfüllen, und von der cammer auch die erfüllung zu fordern bedacht seyn; sich aber ja hüten, daß er nicht selbst durch stillschweigendes und thätiges abgehen in sachen, die ihm geleistet werden sollen, davon abweiche, oder anlaß gebe, daß ihm bey dem, was er leisten sollen, der einwand, er habe nicht prästanda prästiret, gemacht werden könne. Sonderlich muß

er nicht durch die allergeringste schuld zu einiger verantwortung anlaß geben, und also den allergrößten fleiß in seiner wirthschaft zu erweisen suchen, nachdem das versehen niemand mehr als eine fürstliche cammer urgiret; dahero auch der pachter, so mit dieser zuthun hat, nicht zu verdencken, wenn er bey dem geringsten anstand in der cammer anzufragen, kein bedencken träget, und darauf dringet, daß der pacht-contract vor der schliessung und vollziehung vom fürsten selbst ratihabiret, zu diesem ende auch von ihm selbst unterschrieben, das cammersiegel darauf gedruckt, und der contract von einem gliede des cammer-collegii contrasigniret werde: Ist nun sodenn der pachter nicht säumig, an seiner seite dasjenige zu erfüllen, was vor, oder doch bey der übergabe, und dem würcklichen antritt des pachters von ihm zu leisten ist, so darf er nicht besorgen, daß er sich ersetzung auf den hals ziehe, und mit der zeit in anspruch diesfalls genommen werde, einfolglich in mehrere verantwortung gerathe, als wenn er mit einem privato zuthun gehabt.

Pacht-anschlag: Bey diesem pfleget man den ertrag oder nutzen der felder, wiesen, gärten, weinberge etc. nach den mittel-jahren anzusetzen, und die davon zu solchen zeiten eingeerndteten früchte gleichfalls im mittel-preisse zu berechnen. Hierbey werden die gebäude gar nicht, die hohen und niederen gerichte aber, nebst den lehn-geldern, erb- und grase-zinsen, auch bau-frohn-diensten gar selten mit in anschlag gebracht, weil man diese stücke nicht gerne zu verpachten pfleget; da hingegen man die übrigen nutzungen alle ansetzet, und denn davon die ausgaben und unkosten abziehet, so alljährlich auf die herrschaftlichen onera, saamen-kost und frohngetrayde, drescher- und gesinde-lohn, zukost und geträncke für das gesinde und die fröhner, riemer-seiler- schmiede- sattler- und wagner-arbeit, schnitter- und mähder-lohn etc. gehen; solchemnach zeiget denn der rest, wie hoch man das gut verpachten wolle oder könne. Uebrigens ist kein gewisser fuß an die hand zu geben, nach welchem die anschläge verfertiget werden sollen, theils weil ein jedes land, ja fast ein jeder ort, sein besonderes herkommen hat, theils weil die umstände der zeiten sich sehr zu verändern, und sowol der sachen werth, als die nutzungen, bald zu steigen, bald zu fallen pflegen.

Pacht-brief, siehe Pacht-contract.

Pacht-contract, mieth-contract, Pacht-brief: Ist, wenn einer sein gut oder arbeit zu eines andern nutz und gebrauch um einen gewissen zins oder lohn hinzuleyhen oder zu verdingen bewilliget: Solcher contract wird demnach geschlossen zwischen dem locatore, vermiether, so sein gut um einen gewissen zins zu gebrauchen, auf eine gewisse zeit überläßt und vermiethet, oder seine arbeit um gewissen lohn einem verspricht, oder aber sein opus und werck zu machen verdinget, und dann dem conductore, miether, der nemlich jenes miethet oder dinget. Es pfleget aber der zins von einem hause oder gute, und der lohn vor die arbeit in diesem contract an geld versprochen zu werden, jedoch geschiehet auch wol, daß das vermiethete stück, als ein acker, um gewisse frucht und geträydig verpachtet, oder um die helfte ausgethan wird, also, daß der eigenthums-herr der äcker die helfte des saamens giebt, und der pachtmann nebst der helfte des saamens auch den acker bestellt, und beyde sodenn die früchte theilen. Dergleichen miethen und vermiethen geschehe nun auf diese oder jene art, so wird doch zur sicherheit beyder contrahirenden theile ein schriftlicher sogenannter pacht-contract darüber aufgerichtet, unterschrieben und besiegelt, auch wol gerichtlich confirmiret. In solchen bringet man alles, was die partheyen, nemlich pachter und verpachter mit einander abgeredet, abgehandelt und geschlossen, deutlich und verständlich, damit keine streitigkeiten daraus entstehen mögen. In ansehung des pacht- und miethcontracts ist, wenn dergleichen geschlossen wird, über dasjenige, was im ersten band dieses lexici pag. 320 unter Contract und kurtz vor gegenwärtigen, bey Pacht etc. angeführet, ein mehrers gedacht, überdieses noch nöthig auszumachen, wie es mit extraordinairen oder ungewöhnlichen anlagen gehalten werden soll: Z. E. gleichwie ein pachter des pfarrers und der kirche eben sowol benöthiget ist, als der verpachter; so soll er auch zu dergleichen anlagen, die zu erbauung der geistlichen gebäude gemacht werden, ebenfalls das seinige beytragen: Ob die caution zu verinteressiren sey oder nicht, und im fall solches geschehen soll, wie hoch das interesse ausgemacht. Will der pachter nicht unter verpachters jurisdiction stehen, muß solches dem pacht-contract, gleichwie alles andere sonst darbey nöthige, einverleibet seyn. Die hierzu nöthigen formularia findet man bey allen autoribus, die von pachten und verpachten und denen hierzu erforderlichen contracten geschrieben, im überfluß, besonders aber denenjenigen, welche, was ein notarius wissen soll, vorgestellet haben, als in Volckmanns notarialkunst etc.

Pachter, oder beständner, auch pachtmann, pacht- oder bestand-innhaber: Ist derjenige, welcher einem

nem andern ein grund-stück, oder nutzungen gewisser einkünfte abpachtet: Dergleichen giebt es vielerley, als güter-pachter, acceis-pachter, geleits-pachter rc. zu allen aber gehöret verstand, geschicklichkeit und die eigenschaft eines guten haushalters. Hiernächst soll derjenige, der zu pachten gesonnen, vor allen dingen den pacht-anschlag sorgfältig untersuchen, sich bey der nachbarschaft, und denen, so das gut vor dem in verwaltung gehabt, wegen dessen beschaffenheit genau erkundigen, und aus diesen umständen seinen schluß machen, ob er auch, nebst einer billig-mäßigen ergötzung, das verlangte pacht- oder bestand-geld ordentlich daraus ziehen könne. Zu diesem ende ist nöthig, daß er untersuche, ob die gebäude an dach und fach in gutem baulichen wesen, oder schadhaft und baufällig? wie die grund-stücke beschaffen, ingleichen wie und mit welcher sorte geträyde die felder bestellet? und was dergleichen mehr. Insonderheit aber soll er sich um das inventarium bekümmern. Die übrigen nothwendigkeiten, so ein pachter, bey errichtung des pacht-contracts, zu seinem besten zu beobachten nöthig, sind anzutreffen unter den worten: Pacht und Pacht-contract, ingleichen in dem ersten theil dieses haushaltungs-lexici, pag. 320. bey Contract.

Paciscenten oder paciscirende theile: Sind diejenigen, welche mit einander contrahiren, oder einen gewissen vergleich stiften.

Pack-boot: Ein leichtes fahr-zeug oder post-schiff, welches briefe oder personen aus Engeland nach Holland, von Franckreich nach Spanien, u. s. w. zu gewisser zeit überbringet.

Packen und tonnen: Werden diejenigen pfäle und fässer genennet, welche in einigen flüssen, als auf der weser und elbe zu desto mehrerer sicherheit derer schiffahrenden und der handlung, entweder in der erde eingeschlagen, oder an grosse schwere steine, so man auf des flusses boden versencket, befestiget werden, und also auf dem wasser schwimmen.

Packer, siehe Ballenbinder.

Pack-haus, speicher: Worinnen ein vorrath von allerhand kaufmanns-gütern aufbehalten wird.

Pack-hof: Ist so viel, als pack-haus.

Pack-nadel: Ist eine grosse und gekrümmte neh-nadel, die unten an ihrer breiten spitze eine gedoppelte schneide hat, und gemeiniglich nur von denen ballenbindern gebraucht wird, wenn sie güter in matten oder leinewand einzuballen haben.

Pack-raum: Ist ein langes und nach proportion hohes gebäude, welches die kaufleute zum einpacken, und ihre waaren aufzuheben, gebrauchen.

Pact, pactum: Ist eine gemeinsame übereinstimmung zweyer oder mehrerer personen in ansehung einer gewissen sache, woraus zwischen ihnen eine verbindlichkeit entstehet. Es kan also niemand einen pact schliessen, der nicht im stande ist, sich kräftig zu verbinden, eben so wenig, als einer dergleichen über eine sache eingehen kan, welche entweder gäntzlich von dem gewerbe der privat-personen ausgenommen ist, oder über welche doch wenigstens dieser keine macht und gewalt, etwas zu verordnen, hat. Das wesentliche eines pacts ist die beyderseitige übereinstimmung; so bald diese ihre vollkommene richtigkeit hat, ist auch jener gültig und verbindlich; daher stehet auch hinwiederum alles dasjenige demselben entgegen, was mit einer freyen und völligen einwilligung nicht bestehen kan, als der irrthum, betrug und dergleichen. Ist man noch nicht völlig einig, so heissen es blosse tractaten, und diese können keine verbindlichkeit zuwege bringen; da hingegen ein völlig abgeschlossener pact soviel wircket, daß kein theil ohne des andern einwilligung wieder abstehen kan. Dieses sind die allgemeinen grundsätze des natürlichen rechts, welche auch bey den Deutschen gemeiniglich beobachtet werden; allein nach denen gemeinen bürgerlichen oder römischen rechten war solches nicht hinlänglich. Blosse pacta konnten keine äusserliche kräftige verbindlichkeit wircken, so daß jemand daraus hätte belanget, und zu deren erfüllung gezwungen werden können; sondern es wurde darzu erfordert, daß die gesetze ihnen dergleichen kraft ausdrücklich beygeleget. Daher entstund eben der unterscheid zwischen pacten und contracten, welcher folglich heut zu tage so wichtig nicht mehr ist, als er ehedem gewesen. Sonst sind die pacte zweyerley, indem sie entweder eine gantz neue verbindlichkeit, welche vorher nicht da war, einführen, oder eine schon vorhandene hinwieder gäntzlich oder zum theil aufheben; ihre endschaft aber erreichen solche, theils durch die würckliche erfüllung, theils durch eine gegentheilige gemeinsame einwilligung.

Päonie, pfingst-rose, königs- oder gicht-rose: Dieses schöne gewächse hat zwey gattungen, davon eine dem männlichen, die andere aber dem weiblichen geschlechte zugeschrieben wird. Die erstere, welche als die männliche gefüllt ist, bestehet aus dreyerley sorten, nemlich die rothe, weisse und fleisch-farbige, die vierte gattung aber ist einfach, und wird das weibliche geschlecht genennet. Die gefüllte päonie hat breite blätter, wie nuß-blätter, die wurtzel ist fingers dicke, und etwa einer spannen lang, weiß, und scharf vom geschmack; sie ist nicht so gemein, als

als die andere art, sie blühet im May, und der saame kömmt im Junio; sie hat eben die würckung, welche dem weiblichen geschlechte zugeschrieben wird. Die wurtzel ist wider den gift, und wenn sie den kindern frisch an den hals gehangen wird, sollen sie von der fallenden seuche befreyet bleiben. Funfzehen der schwartzen körner eingenommen, dienen vor das aufsteigen der mutter. Die einfache oder weibliche päonie treibet einen stengel, ohngefehr 2 hände hoch, und ist viel-ästig. Die blätter sind zerschnitten, oder gekerbt. Hat grosse blumen, wie eine rose, den rothen mohn nicht ungleich, aus diesen kommen einige denen mandeln ähnliche knospen, in welchen man viele rothe saamen-körner, wie in den granaten, findet, unter denen fünf oder sechse schwartz sind, und setzt an der wurtzel sieben bis acht zwiebeln, wie die so genannte dreck-lilie. Sie wächset auf bergen und an steinigten orten, und blühet, wie das männlein, im Majo und Junio. Die wurtzel dieser päonie ist anziehend, anfangs schmeckt sie süß, aber hernach bitter; öfnet die leber, reiniget die nieren, trucknet und hemmet den durchlauf, und widerstehet der pest. Sie wird den weibern nach der geburt zum purgiren verschrieben; stopfet den gallen-fluß; treibet den blasen-stein, und benimmt die daher rührende schmertzen. Der saame und die wurtzel ist beydes wider vergiftete bisse, sowol eingenommen, als auswendig aufgelegt, gut. Dreyßig päonien-körner von ihren schaalen gereiniget, zu pulver gestossen, und in wein genommen, geben die verlohrne sprache wieder, und helfen vor das böse wesen, welchen effect auch die klein zerstossenen schwartzen körner, in wermuth-wein eingenommen, thun. Wenn man die päonien fortzeugen will, so hebt man die wurtzel aus, und nimmt die zwiebeln davon zur fortpflantzung, welches nur mit der hand geschehen kan; sind sie aber schon zu starck, muß solches mit einem messer oder scharfen holtze geschehen, man läßt zum wenigsten ein auge, und etwas von der wurtzel an jeder zwiebel, wenn solche zum versetzen tüchtig seyn soll. Den verletzten theil am haupt-stock beklebt man mit spanischen wachs, welches im monat November gemeiniglich geschiehet. Die päonie liebt den schatten, und man setzt sie in gute küchen- oder garten-erde. Die blume ist gemeiniglich dunckelroth, die weißliche aber ist rar. Man kan sie alle drey jahr aufräumen, die übrige wurtzel und brut davon nehmen, und anderweit in gehörige erde und beete verpflantzen. Gleichwie die blätter der einfachen päonie dem menschen alte schäden und erfrorne glieder aus dem grunde heilen, so können sie auch den gedruckten pferden frisch aufgelegt, oder dürre und zu pulver gemacht, eingestreuet werden.

Pärs, siehe Peers.

Pästling: Heißt man in Oesterreich das weiblein vom hanf oder fimmel.

Palandra: Ist in dem mittelländischen meer ein fahrzeug, in grösse eines mittelländischen schifs, von starckem holtze, mit einem platten boden. Im kriege werden sie wie bombardier-galiotten gebrauchet, mörser darauf zu pflantzen.

Palatine: Ist eine gewisse art von schmalen hals-tüchern, die aus zobel, marder, hermelin, sammet, flohr, crep, spitzen, und so ferner, verfertiget werden. Es pfleget mit selbigen das frauenzimmer den hals zu bedecken. Die mode ist, wie derselben sämtliche kleider-pracht, sehr veränderlich, bald werden die enden der beyden theile durch zwey grosse hohle goldene oder silberne knöpfe geschlungen; bald werden sie an einigen orten zusammen geschoben, mit goldenen oder silbernen knöpfgen und litzgen oben um den hals zwey oder dreymal eingehalten und zusammen geschlagen; bald aber werden sie wie ordentliche hals-tücher gemacht, gestickt, mit bunten blumen gedruckt, mit spitzen, canten und dergleichen frisiret, eingefaßt, oder sonst ausgezieret. Die kostbarste mode ist, welche aus gold und silber in denen fabriquen verfertiget werden. Sonst hat man auch vor einiger zeit palatine aus weissen federn gemacht; gleichwie auch ehedem schon aus schwartzen federn. Es sollen die palatine ihren namen in Franckreich erhalten haben von der so genannten Madame d'Orleans, tochter churfürst Carl Ludwigs von der Pfaltz, die selbige erfunden.

Palete: Ist ein klein täfelgen von dichtem und hartem holtze, dessen sich die mahler, die farbe darauf zu legen, bedienen, wenn sie arbeiten.

Palingenesia: Durch diese besondere und wunderbare kunst sollen pflantzen, rosen, nelcken und andere gewächse mit aller ihrer farbe, pracht und schönheit gleichsam aus der asche wieder hergestellet werden können, welches jedoch die kräfte der natur übersteiget, und schon manchen künstler den kopf wüste gemachet hat; inzwischen haben doch berühmte männer gantze tractate hiervon geschrieben, und andere versichern, wie sie solches in hermetisch-versiegelten gläsern gesehen; wannenhero und weil dergleichen hierzu nöthige processe nicht so leicht, wol aber einer in des herrn abts Vallemont merckwürdigkeiten der natur und kunst, im ersten theil, p. 437 vorgetragen, so hat man hier dem leser solchen extrahiret. Jetzt angeführten orts heisset es: Rec.

4 pfund von denen saamen-körnern derselben pflantze, welche ihr wollet aus ihrer asche wiedergebohren sehen: Dieser saame muß recht reif seyn, stosset ihn in einem mörsel, thut alles in ein hierzu geschicktes glas, welches so hoch wie die pflantze ist, davon ihr saamen genommen, stopfet dieses feste zu, und verwahret es an einem temperirten orte. Wenn der himmel einsten recht klar und hell ist, so leget eure gestossene körner auf einem breiten teller an den nacht-thau, damit sich der saame von der lebendigmachenden kraft, die im thau ist, kräftig schwängere. Fanget mit einem grossen und recht reinen leinen tuch, so an vier pfäle auf einer wiese aufgespannet, acht pinten, oder vier maas, von eben demselben thau auf, und giesset ihn in ein rein gläsern gefässe; thut eure saamen-körner, so den thau haben in sich gesogen, in ihr glas, ehe die sonne aufgehet, damit sie nicht den thau ausziehe; setzet dieses gefäß, wie zuvor, an einen temperirten ort. Wenn ihr von dem thau gnugsam eingesammlet, so müsset ihr ihn läutern, und hernach destilliren, damit nichts unreines darinnen bleibe: Die hefen oder unreinigkeit, so zurück bleiben, werden calciniret, um ein saltz daraus zu ziehen, so mit lust anzusehen; giesset den destillirten und mit diesem saltz angemachten thau auf die saamen-körner, und hernach stopfet das glas wieder zu mit gestossenen glas und borrax, alsdenn setzet es also einen monat lang in frischen pferde-mist. Wenn ihr das glas wieder heraus nehmet, so werdet ihr auf dem boden die körner liegen sehen, welche gleichsam wie gallerte werden, der geist wird wie eine kleine haut von verschiedenen farben seyn, welcher in der gantzen materie schwebet. Zwischen der haut und der lehmigten substantz auf dem grunde nimmt man eine art eines gründlichten thaues wahr, so gleichsam eine erde vorstellet. Setzet den sommer über dieses gläserne gefässe, wohl zugestopft, des tages an die sonne, und des nachts an den mond: Wenn es aber neblicht und regenhaft ist, so muß man es an einem trucknen und warmen orte wohl verwahren, bis wieder schön wetter wird. Es geschiehet manchmal, daß dieses werck in zwey monaten vollkommen wird, manchmal braucht es auch ein gantzes jahr. Die zeichen, da es von statten gehet, sind: Wenn man siehet, daß die lehmigte substantz aufgehet, und sich erhebet, daß der geist, oder kleine haut sich täglich vermindert, und die gantze materie dicke wird; alsdenn siehet man, in der haltung des glases an die sonne, subtile dünste aufsteigen, und dünne wolcken machen, welche würcklich der erste anfang einer wieder hervorkommenden pflantze sind. Endlich, von dieser gantzen materie muß sich ein blauer staub formiren. Aus diesem staube, wenn er durch die wärme erregt wird, hebet sich hervor ein stengel, blätter und blume, und, mit einem worte, es erscheinet eine pflantze, welche mitten aus ihrer asche hervorkommt. So bald die hitze nachläßt, so verschwindet das gantze schau-spiel, die gantze materie fällt aus einander, setzet sich wieder auf den grund des glases, und wird selbst zu einer verworrenen materie. Wenn eine neue wärme abermal darzu kömmt, so wird der vegetabilische phenix allemal aus seiner asche wieder aufgewecket, und wie ihm die hitze, so lange sie da ist, das leben giebt, also verursachet deren abwesenheit seinen tod. Pater Kircherus soll, wie erzehlet wird, zu Rom in seinem cabinet eine dergleichen flasche gehabt, und denen zu ihm kommenden, aus der darinnen verborgenen asche die pflantzen und blumen, so oft er nur gewolt, dargestellet haben; wie denn die königin Christina von Schweden diese künstliche auferstehung selbsten in augenschein genommen, und in betrachtung sothanen wunders sich lange zeit aufgehalten haben soll. Viele gelehrte, so dieses kunst-stück vor unmöglich halten, sind der meinung, daß, wenn ja etwas davon in der wahrheit bestehe, solches in einer starcken einbildung, oder einem optischen betrug, da man die abgemahlten pflantzen, blumen und gewächse, auf der einen seite des glases verborgen hält, beruhe. Agricola in seiner universal-vermehrung aller bäume, stauden- und blumen-gewächse, sect. 1. cap. 6. erzehlet ein mehreres hiervon.

Pallasch: Ist ein gerader und breiter hau-degen, zum unterscheid der säbel, die krumm gebogen sind. Es führet solchen sonderlich die reuterey unter den sätteln.

Pallast: Ist ein ansehnliches gebäu, das zur wohnung eines königs oder fürsten bestimmet ist. Insgemein wird dieser name einem grossen und prächtigen hause gegeben. Zu einem pallast gehöret, daß er geraum, an einem bequemen orte, bey lustiger aussicht, gelegen, auswendig zierlich und prächtig aufgeführet, inwendig mit bequemen zimmern zu allerley gebrauch, mit kostbarem hausrath, zierlichen gärten, spring-brunnen, lauben, u. s. w. versehen sey.

Pallen, siehe Ballen.

Pallisaden: Sind ungefehr von 9 bis 10 zoll starcke, und von 8 bis 9 schuhe, oben gespitzte, oder mit ein oder drey spitzigen eisen beschlagene pfäle, so 3 bis 4 fuß in der erde, und 5 bis 6 fuß über derselben stehen, die man an dem glacis, und andern orten einer festung, oder einem andern posten, so nahe an einander

der setzet, daß man zwischen zweyen nur eine muskete durchstecken kan. Zwischen den pallisaden auf den quer-latten werden zuweilen auch starcke eiserne spitzen, in die höhe stehend, feste gemacht.

Palm-baum: Diese art der bäume wird in Europa nicht gefunden, sondern wächset nur in denen gantz warmen ländern, als in Arabien, Africa, Egypten, Syrien, und beyderley Indien; welches jedoch nur von den grossen vollwachsenden palmen-bäumen zu verstehen; sein stamm schiesset viel ellen in die höhe, und gelanget zu einer ansehnlichen stärcke, mit einer schuppichten rinde; die blätter sind sehr lang, und schwerdt-förmig, und stehen oben am gipfel, wie flügel, heraus. Zwischen diesen blättern steiget im frühling eine ziemlich grosse schote hervor, die sich endlich öfnet, in selbiger sind die früchte befindlich, welche lang-rund, wie ein finger, gestaltet sind, und im deutschen datteln genennet werden, davon die eigentliche beschreibung unter diesem artickel zu finden. Da nun benannter baum ein sehr warmes, dürres und sandigtes erdreich erfordert, so gehet es in unsern landen mit der erziehung schwer zu. Wer es aber versuchen will, muß die probe damit also anstellen: Zuförderst muß man suchen frische datteln, die noch in den schaalen liegen, zu bekommen; diese weichet man im Januario drey tage lang in laulicht warmen wasser, mit ein wenig branntewein vermischet, ein, und öfne die spitze am ende; oder man legt sie wie die nüsse im herbst in ein geschirr, so mit feuchter, sandigter, lehmigter erde angefüllet ist, vier zoll tief ein, stellet sie in eine warme stube, begiesset sie bis im Mertz fleißig, und setzet die gefässe in heissen mist. In drey monaten, und oft noch eher, lassen sich die jungen pflantzen sehen, die muß man denn den gantzen sommer im mist-beet stehen lassen, und wohl begiessen, auch vor aller kälte und reif bewahren, und gegen den herbst alle nächte mit gläsern, auch wol im sommer bedecken, im winter aber in das gewächs-haus bringen. Sie treiben eine dürre wurtzel gerade unter sich, bis an den boden, stossen indessen eine spitze, wie eine pfrieme, oben heraus, welches auf dem herbst zu einem harten blätgen eines halben fingers lang, wird. Nach dem winter wird das blat grösser, härter, und gleichsam gefalten, treibet auch aus der mitten ein dergleichen blätgen herfür, und zwar auf eben solche weise, alsdenn setzet es, so lange es in seinem wachsthum bleibet, alle jahr ein neues blat an, und wird immer grösser. Gegen den frühling, wenn sie etwas erwachsen, kan man sie an einen warmen ort in den garten stellen, und alsdenn bey angehendem winter wieder ins gewächs-haus thun. Die einwohner schlagen den gipfel ab, und schneiden aus dem stamm ein weisses marck, so ihnen zur speise dienet, und welches den geschmack einer artischocke haben soll. Im jahre 1749 hat der königl. preußische kunst- und kräuter-gärtner zu Berlin, Herr Michelmann, die frucht zur reife gebracht.

Palm-baum: Wird auch der dattel-baum genennet.

Palm-fisch: Ist eine art grosser wall-fische. In dem 1721sten jahre der breßlauischen sammlungen wird gemeldet, daß bey Wischhaven im stifte Bremen ein palm-fisch gefunden worden, welcher 60 schuhe lang, und 18 schuhe hoch gewesen, so daß mit dessen speck etliche fahrzeuge angefüllet worden.

Palm-öhl: Dieses ist ein schmierigter dicker saft, wie butter, von farbe blaß-gelb, und hat einen violen-gleichen geruch, absonderlich wenn es frisch und unverfälscht ist. Es wird aus den kernen einer frucht, die so groß, als ein ey ist, und in langen büscheln wächset, entweder gesotten, oder gepresset. Dergleichen büschel tragen bisweilen zu hundert stück. Der baum, der sie träget, ist ein geschlecht des palmbaumes, welcher insgemein in Africa wächset, bevoraus zu Senega, ingleichen in Brasilien. Die Africaner ziehen das öhl daraus, eben auf die art, als wie die einwohner zu Calvisson in Languedoc das lorbeer-öhl machen, und brauchen es zu den speisen, wie die butter. Man erwehle das palm-öhl, welches frisch ist, und gut riechet, süsse wie butter schmeckt, und so hoch an der farbe ist, als immer seyn kan. Denn so bald es beginnet alt zu werden, wird es stinckend und weiß. Diese weisse farbe, die es überkömmt, wenn es alt wird, hat einige zu glauben veranlasset, daß es auch weisses palm-öhl gebe. Vor dergleichen mag man sich in acht nehmen, daß es kein mischmasch sey von wachs, baum-öhl, gestossener veil-wurtz und curcuma, dergleichen bey vielen kaufleuten sich gar zu ofte findet, und die es geschickt genug nachzumachen wissen. Wiewol der betrug leicht zu entdecken ist, indem das rechte palm-öhl seine farbe stracks verlieret, wenn es an die luft gestellet wird, welches hingegen dem verfälschten nicht wiederfähret. Uber dieses nimmt auch das palm-öhl seine farbe wieder an, daferne es etwa dieselbe verlohren, wenn man es nur bey gelindem feuer schmeltzen läßt; dieses geschiehet aber bey dem gemischt- und nachgemachten nicht. In Franckreich wird dieses öhl zu stillung der gicht und curirung der kalten flüsse gebrauchet. Man achtet dieses öhl gesunden und krancken gar heilsam, und bedienen sich die einwohner sowol, als die fremden dessen

dessen an statt des baum-öhls, wiewol es den letztern etwas ungeschmackt vorkömmt, ehe sie es gewohnen; das überbliebene, welches man bey uns die öhl-kuchen zu nennen pfleget, ist der mohren köstlichste speise.

Palzen, siehe Salzen.

Panata: Ist der name einer speise, welche in Italien und Engeland gar gemein ist. Sie wird aus semmeln oder weck, und zuweilen einem eye, und wasser oder biere, oder fleisch-brühe, wie auch zuweilen etwas butter bereitet. Einige thun auch melonenkerne darunter, daß sie desto mehr kühle.

Panax-kraut: Dieses gewächse ist dem bären-klau sehr ähnlich, doch in allem grösser. Aus dessen verwundeter wurtzel oder stengel treuft ein gummichter saft, so panax-saft oder gummi genennet wird. Man findet auch panax-asclepium, so an blättern und blüthen dem garten-kraut sehr gleich, jedoch in allem viel kleiner ist. Stengel und wurtzel aber vergleichen sich mehr der dille. Es wird in den gärten der kräuter-liebhaber gefunden, und ebenfalls ein gummi davon gesammlet.

Panciges: Ist ein ost-indianischer gewebter zeug, der einen gradi napel grund hat, und mit blumen ausgezieret ist, dessen sich das frauenzimmer zu ihrer kleidung bedienet.

Paneel, paneel-werck: Wird die verkleidung der wand in einem gemache mit tafel-wercke, vom boden bis an die tapeten genennet.

Paniert: Wird z. E. eine schweins-keule oder anderes stück fleisch genennet, wenn dasselbe mit harter geriebener brod-krume oder rinde angeschlagen worden.

Pannedel (aufgelaufenes): Solches wird auf folgende art gemacht: Man lasse rinds-brühe kochen, schneide semmel darein, und lasse es wieder aufkochen, bis es dicke wird, alsdenn thue man es heraus, und lasse es kalt werden; hierauf nehme man butter, rühre sie ab, thue das kalte darein, nehme 2 oder 3 eyer und muscaten-blüthen, schmiere den tiegel mit butter, schütte alles zusammen hinein, setze es auf das feuer, gebe ihm oben und unten gluht, dann lasse es backen, bis es braun wird.

Panse: Also wird der raum auf beyden seiten der scheun-tennen, von unten des erdbodens an, bis an den forst des giebels der scheune genennet, dahinein das vom felde eingeführte getrayde in seinen garben oder bunden gepanset, aufgeschöbert, und also zum ausdreschen aufbehalten wird. Diese arbeit nun heisset das

Pansen: Dabey zu beobachten, daß ein jedes getrayde seine besondere stelle im pansen bekommen soll; vornemlich jedoch dasjenige, woher man den saamen nehmen will. Bevor nun das getrayde in die scheune geführet wird, sollen die pansen zuförderst wohl an allen orten gereiniget, und in selbigen sodenn von dem reinesten stroh die boden-schicht auf das beste bereitet, und an denen seiten ausgesetzet werden. Wenn das getrayde naß einkömmt, soll man in dem pansen nicht alles genau an die wand legen, auf daß die nässe und der dampf über sich verrauchen mögen; am besten ist gethan, wenn man über dieses auch noch ein altes bier-faß, woraus beyde böden geschlagen sind, mitten in die panse setzet, und um dasselbe herumpanset, im fortpansen aber das faß immer nach und nach höher bis mit zu oberst hinausziehet, da man es denn stecken lässet, wodurch sodenn alle feuchtigkeit und broden hinaussteigen, und des getraydes verstocken und auswachsen verhindert wird.

Panster-zeug: Heisset an wasser-mühlen, wenn das wasser-rad fast noch einmal so hoch und breit, sonst aber den schaufeln nach als ein staber-rad gemachet ist, und allezeit zwey mahl-gänge treibet. Es ist aber das panster-zeug zweyerley, nemlich zieh-panster und stock-panster; dieses letzte kan nicht gehoben werden, sondern läuft auf einem festen lager; das erste hingegen kan mit seiner zugehör in seinem gerinne höher und niedriger gehänget werden. Die mit panster-zeug versehene mühlen haben einen grossen vortheil vor denen auf staber-zeug erbauten, angesehen sie bey hoch anwachsenden wassern länger mahlen können, und nicht so leicht ersaufen, oder gar zu tief im stauch gehen, als diese, so, daß man mit allen wassern, sie mögen hoch oder niedrig seyn, dennoch mahlen kan. Das panster-rad ist insgemein 16 fuß hoch, und hat 16 bis 19 zoll weite: Dessen wasser-stand aber meistentheils 5 quadrat fuß hoch.

Pantera, rocolo-fang, oder schieß-herd: Dieses vogel-herdes beschreibung findet man in dem durch D. Zincken verbesserten oeconomischen lexico, und zwar solcher gestalt, wie ihn der verfasser des flemmingischen jäger-buches der welt vor augen gestellet: Vielleicht aber ist gegenwärtiges hinlänglich, ihre meinung, wo nicht zu verbessern, doch wenigstens deutlicher zu erklären. Zu dem ende wird das wort, schieß-herd, zum grunde gesetzet, und darunter nichts, als ein vogel-herd verstanden, auf welchem folgender massen die vögel gefangen werden: Zur errichtung dergleichen schieß-herdes erwehlet man

man vor oder in einem gehöltze einen freyen platz, bauet auf solchem ein nach gefallen schlechtes oder properes haus, ohngefehr 9 bis 12 ellen ins gevierdte, also, daß in einem dritten theil das vor-haus bestehe, der übrige raum aber zu einer stube und kammer angewendet werde, darinnen die lock-vögel, garne und andere geräthschaft aufbehalten werden kan; über dieser stube aber muß noch eine erbauet seyn, und sowol da als in der untern stube ein camin oder ofen stehen. Hierbey ist ein finsteres behältniß vor die vögel nicht undienlich, darinnen sie eingedempt, und wegen des gesanges verwahret werden können. Gegen den platz zu, wo der herd ist, werden in der stube zwey oder drey fenster, und auswendig vor solche grüne läden, die sich auf- und zuschieben lassen, mit unterschiedlichen guck-löchern gemacht. Die obern fenster bekommen eine stellage, darauf zwey bis drey arm-brüste also geleget und befestiget werden können, damit man an deren schneller schnuren machen, solche in die unter-stube abhangen, und dadurch die arm-brüste los schiessen kan. Der platz des herdes muß mit einer lebendigen hecke oder gemachten zaun, der hoch ist, und dunckel macht, eingefaßt seyn, und inwendig etliche ellen vor den zaun müssen 8 bis 10 ellen hohe kiefern, fichten oder tannen stehen, die von unten hinauf glatt ausgeschneidelt seyn. Diese sind deswegen da, daß sie die garne verblenden, und die vögel solche nicht leichtlich sehen. In den inwendigen platz setzet man krackeln oder antritt-reiser, darauf die vögel anfussen können. Die garne zu grossen vögeln werden, 3 bis $3\frac{1}{2}$ zoll weit von einem knoten zum andern gerechnet, in denen maschen gemacht; zu kleinen vögeln aber 1 zoll enger. Deren höhe kan 10 ellen seyn, die länge aber wird, sowol die langen als quer-seiten damit zu bestellen, eingerichtet, und in jeder längen-seite kommen drey, in denen quer-seiten aber zwey garne. Zwischen der auswendigen hecke und den grünen blend-bäumen bleibt ein gang von 5 ellen breit, welcher von allem holtze und hügeln recht rein gemacht seyn muß, da hinein werden stangen mit rollen gestecket, und auf solche die netze oder garne ausgespannet. Diese, welche sowol oben als unten auf einem bindfaden gefasset und mit ringen versehen sind, müssen unten und oben haupt-leinen haben, die durch die ringe gezogen sind. An die ober-leinen kommen an den enden auch ringe oder schleifen, daß die knebel, so an denen rollen und gewicht-leinen sind, durchgehen können. Bey der zubereitung des aufstellens hänget man die garne mit der ober-leine an den knebel, da ein gewichte, oder etwas schweres hänget, das herunter, der knebel hingegen und auch das garn hinauf gezogen wird. Die untersten leinen werden an den stangen gantz unten angebunden, doch so, daß sich das garn nicht auf der erde anhängen kan; solchemnach ist die stellung gantz commode. Im fall keine gewichte vorhanden, so stellet man die netze nach art der lerchen-kleb-garne, darzu aber eine denen baum-gärtner-leutern gleichförmige leuter vorhanden seyn muß: Die erstere anweisung aber ist in ansehung des stellens und auslösung der vögel bequemer als diese. Wenn nun die garne des morgens frühe vor tage in ordnung gebracht und aufgerichtet sind, so setzet man die im früh-jahre eingedempt gewesenen lock- und sang-vögel mit ihren bauern um den gantzen herd herum, deren bis 20 seyn sollen, auch drey oder vier krammets-vögel, drosseln oder amseln auf stangen ins freye, als rohr-vögel; solche werden mit grünen fichten- oder tannen-reise verblendet, und wo der zug der vögel herkömmt, werden auch etliche lock-vögel ausgehangen. Ist der herd so angerichtet, spannet man obgedachte arm-brüste, leget die darzu gehörigen pfeile darauf, und erwartet die ankunft der fremden gäste; an die pfeile werden fuchs-schwäntze oder ausgestopfte vögel geheftet, und anbey bedienet sich auch der vogel-steller eines lock-pfeifgens. Wenn nun die vögel ankommen, und auf denen bäumen fussen, ziehet man die an schnellern der arm-brüste hangenden schnuren, denn gehen solche los, die pfeile mit den fuchsschwäntzen ꝛc. fliegen über die vögel weg, und weil die vögel meynen, es wären ihre räuber vorhanden, fliegen sie herunterwärts nach dem gestrippe, mithin ins garn, darinnen sie sich verwickeln und abgenommen werden, welches mit vergnügen anzusehen. Sobald der vogel-steller um die grünen bäume herum läuft, fliegen auch die noch allhier sitzenden vollends in die netze, und also entkömmt nicht leichtlich einer davon ins freye. Ein grosser herr kan sich hierbey in der stube des hauses mit einem spiel unter guten freunden bey einer pfeife taback die zeit paßiren, auf gegebene marque des vogel-stellers die arm-brüste selbst los schiessen, und also dieser vogelfang-freude beywohnen. Derer hierzu nöthigen garne-spiegel müssen auf 9 zoll weit, das inn-garn aber zwey zoll weit in maschen seyn, und solche mit ringen dergestalt versehen werden, daß man sie straff anziehen kan, dabey das inn-netz einen starcken busen geben muß. Zur mehrern information folget an-

bey ein riß sub tab. fig. Auf solchem zeiget A. B. die seite, so dem hause gegen über ist, A. C. B. D die neben-seiten von 60 ellen länge, C. F. D. F. die fördern seiten a 30 ellen länge. Um diese ist ein gang von 5 ellen breite, auf beyden seiten mit grünen bäumen besetzt, in diesem werden die garne aufgespannt, und unten am boden die grossen spiegel-massen mit hacken befestiget, wenn die vorher genannten stangen mangeln, damit das inn-garn leicht hin und her gezogen, und die vögel desto behender gefangen werden können. Die bäume, zwischen welche die garne kommen, müssen etwas höher als diese seyn, desgleichen die innern und untern, damit sich die garne nicht in die äste verwickeln. Im mittlern platz sind dürre fall-reiser, mit iiii x. bemercket, diese müssen eines halben mannes höher seyn, als die netze gespannet sind. Ausserhalb soll alles gleich einem lustigen baum-garten zubereitet seyn. Das haus K. wird erbauet, wie vorher gedacht.

Panter-thier, siehe Tyger.

Pantoffel-holtz: Ist das holtz oder die rinde von dem pantoffel-baume, so davon abgeschälet, und unter dem namen korck oder gorck zu uns gebracht wird. Es ist dessen zweyerley, weisser oder frantzösischer, schwartzer oder spanischer. Jener muß in schönen tafeln seyn, kleine köpfe oder hügel haben, mittelmäßiger dicke, aus- und inwendig gelblicht, auch dichte, und wenn man ihn aufschneidet, gantz seyn. Der andere muß inwendig gelblicht, auswendig schwärtzlicht sehen, und so dichte, als nur möglich, doch leichtlich zu zerschneiden seyn. Je dicker dieser ist, je besser ist er. Sein vornehmster gebrauch ist, daß man stöpsel zu gläsern, flaschen und bouteillen daraus machet. Die schuhmacher aber bedienen sich desselben, ihn in die solen zu legen. In der artzeney wird die rinde, weil sie etwas anziehendes hat, gepülvert, oder in rothen weine gekocht, wider allerley bauch- und blut-flüsse gebrauchet.

Pantoffeln: Sind nichts anders, als gleichsam halbschuhe, indem sich weiter kein unterscheid zwischen beyden findet, ausser daß das ober-leder nicht so hoch herangehe, folglich auch keine laschen daran befindlich, und daß diese keine hinter-leder haben, oder so ja, sonderlich an denen, so vor die mannspersonen, bey einigen dergleichen anzutreffen, haben diese einen gantz andern schnitt, als wie an den schuhen, die absätze hingegen sind wegen der bequemlichkeit im gehen gantz breit und niedrig. Die vor das frauenzimmer gehörig, haben weder nur beschriebene hinter-leder, noch auch so niedrige und breite absätze; hergegen sind die ober-leder zuweilen aufs sauberste gesticket, und noch überdieses niedlich falbaliret. Die gar schlechten machet man zuweilen aus feinem tuche, und bebrämet sie mit silbernen oder goldenen tressen.

Pantzer der hunde: Werden bey der jägerey die jacken genennet, womit bey der sau-jagd die hunde gepantzert werden. Darzu wird doppelte rohe leinewandt genommen, und mit fischbein ausgenähet, wie die schnür-brüste bey dem frauenzimmer. Sie gehen unter dem leibe hinauf, und bis unter das halsband hervor, auch vor die brust, und werden oben zugeschnüret, so, daß nur die keulen, füsse und kopf bloß sind. Wenn die jacken recht dichte, sind die hunde vor dem schlagen der schweine dadurch sehr verwahret. Auf dem laufte thun sie gut, aber im streif-jagen hindert es die hunde am fortkommen.

Pantzer-ketten: Heissen in mühlen, woran die welle hänget, worzu nägel, welche oben koppen und unten löcher haben, gebrauchet werden.

Paolo: Eine päbstliche silber-müntze, welche zu Florentz 8 crazie, oder 8 gute groschen gilt. Sonsten gilt sie in Italien insgemein nur 4 gute groschen.

Papagey, Psittig, Sittich: Ein ausländischer vogel, so mehrentheils aus America zu uns gebracht, aber auch in Africa und Indien gefunden wird. Es ist eine gattung wie unsre spechte, und derselben mancherley arten sind an grösse und an federn unterschieden. Die kleinsten sind wie unsre sperlinge, andere wie tauben, amseln, und die größten so auch indianische raben genennet werden, wie unsre raben. Je kleiner sie sind, je längere schwäntze haben sie. Dieses ist an ihnen etwas sonderliches, daß sie nicht den untern, sondern den obern theil des schnabels bewegen. Sie haben eine breite, dicke und kurtze zunge, und helfen sich mit dem schnabel im auf- und nieder-klimmen. Die meisten lernen nicht nur allerley stimmen der menschen und thiere, als lachen, weinen, bellen, krähen und dergleichen nachmachen, sondern auch gantze worte aussprechen. Von der grössern art haben einige einen ziemlich dicken leib, und oben etwas flachen mit grünen federn bedeckten kopf, die augen sind mit einem weissen ringe umgeben, von selbigem ziehet sich ein ziemlich schwartzer fleck unter dem schnabel hinab, so wie ein kragen anzusehen, die übrige brust samt dem bauche ist gelb, und der rücken samt den flügeln blau.

blau. Die andere art der grössesten papageyen ist nicht so dicke, hat oben auf dem kopfe einen etwas eingedruckten wirbel, kurtzen schnabel; die federn oberhalb desselben, wie auch an den schläfen und um die augen sind weiß, unterhalb des schnabels aber schwartz. Der rücken, die brust, der bauch und die schenckel, samt dem schwantze und flügeln, sind oranien-gelb, oder pomerantzen-farbig, die längern federn aber an den flügeln schwefel-gelb, mit oranien farben eingefaßt. Unter denen papageyen mittler grösse finden sich einige, welche an dem rücken und oben am kopfe grün sind, mit einem blaulichten und forne an der spitze etwas schwärtzlichten schnabel versehen, so mit gantz kurtzen rothen federn eingefaßt ist. Der bauch ist gelblicht, das obere theil der flügel roth, das übrige grün, und die langen federn derselben blau, der schwantz aber mit grünen und rothen federn gezieret, andere sind an dem kopfe schwartz, die brust und schenckel grün, ausgenommen, daß das fordere theil des kopfes weiß, mit schwartzen federn eingesprenget, die kehle und das obere runde theil der flügel hoch cinnober-roth, die langen fittige aber blau, und der bauch gelb. Noch eine andere art bestehet würcklich aus siebenderley farben, denn der kopf und die brust sind blau, auf dem wirbel aber siehet man einen gold-gelben flecken, der schnabel ist schwartz, der bauch und schwantz in der mitten grün, auf beyden seiten aber gelb, die federn über den schenckeln weißlich-grün, gelb und rosen-farbe durch einander vermenget. Die gantz grünen sind unter allen die gemeinsten. Seine gewöhnliche speise ist in wasser geweichte und wieder ausgedruckte semmel; jedoch muß man ihme zuweilen zucker geben, den er sehr liebet. Wenn man ihn reden lernet, setzet man einen spiegel vor den bauer, daß er sein bildniß siehet, und bedeckt den übrigen theil des bauers, hierdurch lernet er geschwinde plaudern. Auch sagt man, daß er von einem jungen schönen frauenzimmer eher lerne als von einer manns-person.

Papagey-bauer: Ist ein grosser von meßing oder drat-blech in einander geschlungener käfigt, inwendig mit einem runden ringe versehen, worinnen man den papagey sitzen hat.

Papageyen-feder: Wird eine art amaranten oder tausendschön genennet.

Papagey-saamen: Nennen die vogelsteller den saamen des börsten-krautes.

Papillon, siehe Schmetterling.

Pappel-baum, pappel-weide, alber-baum, bellen: Ist ein hoch-stämmiger baum, welcher gern an feuchten orten, an den ufern und rändern der flüsse, bäche und wasser-gräben wächset. Man theilet ihn in dreyerley arten, nemlich in den weissen mit breiten blättern, in den schwartzen und in den zitter-weiden- oder pappel-baum; wiewol einige diesen letztern zu einer besondern art der schwartzen pappel rechnen. Die erstere sorte wächset geschwinde, und treibt zuoberst viel äste. Er schiesset sehr in die höhe, und bekömmt einen starcken dicken stamm. Die rinde, sonderlich der äste, ist weißlicht und glatt. Die blätter gleichen den wein-blättern, sind aber viel kleiner, oben und unten eingekerbt, und fallen ins weisse, daher auch der baum den namen der weissen pappel bekömmt; sie hangen an langen stielen. Seine blüthe oder sogenannte kätzgen sind lang, und haben viel blätter, welche am gipfel mit staub bedeckt sind. Seine wurtzeln kriechen auf der erd-fläche, und da sie nicht viel in die tiefe wachsen, so ist er dem wind-fall sehr unterworfen. Sein holtz ist weiß, und leicht zu spalten. Dieser baum hat eine vermischte eigenschaft eines wässerichten und matten, irdischen und schnellen wesens, und daher eine abführende kraft. Seine rinde, im tranck auf zwey untzen eingenommen, lindert das hüft-weh, und treibet den harn-zwang: Der saft, warm in die ohren gethan, stillet deren schmertzen. Des schwartzen pappel-baums holtz ist viel härter, schwerer zu spalten, und viel gelber als der erstern art. Im anfang des frühlings treibt er knospen so groß wie die capern, länglich rund, zugespitzt, von gelb-grüner farbe, hartzig, kleberich, und von einem nicht unangenehmen geruch. Diese sprossen werden zu breiten zugespitzten glatten blättern, wie beym epheu, am rande etwas ausgezackt, von einer gläntzenden grünen farbe, hängen an langen dünnen stielen. Zu ende des Martii und anfang des Aprils treibet er seine knospen, die, wie gesagt, wohl riechend, gelb und mit einer hartzigten materie angefüllet sind, woraus die pappel-salbe zubereitet wird. Dieser baum ist entweder männlichen, trägt zwar kätzgen oder blüthe, aber keine frucht, oder weiblichen geschlechts, welcher hingegen früchte ohne blüthe bringet. Der schwartze pappel-baum wurtzelt viel tiefer in die erde als der weisse, auch wird er weit grösser, dicker und gerader, weil er von der erde mehr saft und nahrung empfängt. Die blätter des schwartzen pappel-baums, mit eßig aufgelegt, sind vor die schmertzen des podagra sehr dienlich. Der saame, in wein genom-

genommen, ist wider die fallende seuche. Die feuchtigkeit, so aus den narben oder spälten des baumes bringet, nimmt die wartzen und mähler am leibe weg. Die blüthen sind warmer natur, und haben mehr kraft als die blätter. Wenn man die pferde wohl gereinigt und gewaschen hat, und sie mit dieser salbe schmieret, werden sie davon recht schön, nemlich man nimmt so schwer dieser knospen, als frischer butter, stösset es in einem mörser klein, lässet es etliche tage an der sonnen stehen, und bestreichet sodenn damit die pferde. Dieser baum wird aus den schößlingen leicht gezogen, und darf man nur diejenigen äste, welche am geradesten, und etwa drey oder vier schuh hoch sind, unten die schale etwas auflösen, und sie in die erde stecken, so schlagen sie bald an. Er bringet in kurtzer zeit grossen nutzen; denn da sein stamm eine besondere stärcke und dicke erlanget, so ist selbiger zu unterschiedenem haus-geräthe, als backtrögen, mulden und dergleichen, wie auch bretter daraus zu schneiden, am nützlichsten zu gebrauchen, indem das holtz sehr wämmrich in einander wächset, und nicht leicht aufreisset. Es dienet auch solcher zu gutem brennholtze, und giebet öfters eine ausgewachsene pappel 5, 6 auch 7 klaftern scheite. Denen schreinern, büchsenschäftern, bildhauern und andern, kömmt sein holtz zu ihrer arbeit wohl zu statten; sein kern ist der verstockung und fäulniß nicht so leicht wie anderer unterworfen, und dauret zuweilen 100 und mehr jahre. Er giebt darneben ein gutes feuer-holtz, und kan alle 5 bis 6 jahre geköpfet oder geschnittelt werden. In den waldungen und busch-höltzern wird er nicht geduldet, indem seine wurtzel zu weit um sich greifet, auch der baum zu viel schatten macht, und dem unterwuchs den nahrungs-saft entziehet. Vorerwehnter pappel-salbe, oder öhle annoch mit wenigen zu gedencken, so wird selbiges aus den sogenannten alber-brossen oder alber-knöpfen dieses baumes verfertiget. In hitzigen fiebern legt man es als eine schmertz-stillende salbe auf die schläfe und puls: Oder man nimmt zu einem pfund solcher alber-knöpfe magsaamen-blätter, hauswurtz-blätter, knabenkraut, nacht-schatten, bilsen-blätter, lattig-blätter, von jedem ein loth genommen, und alles zusammen fein klar geschnitten, unter einander gemenget, lässet mans in wein halb einkochen, seihet es durch ein rein tuch, und mischet endlich am feuer ungesaltzene frische butter und speck darunter, welches vor gründige köpfe eine sehr dienliche salbe ist.

Pappel-ernd-herbst-oder winter-rose und römische pappel: Es hat dieses gewächse zweyerley haupt-gattungen, nemlich die wilden oder feldpappeln und garten-pappeln. Der wilden pappeln giebt es wieder verschiedene arten, als roß-käseberg-gänse-oder hasen-pappeln, die aber bloß der grösse nach unterschieden sind. Man findet sie allenthalben an ungebaueten orten, hecken und zäunen einfach und gefüllt, und tragen weisse fleischfarbene, dunckel-rothe und gesprenckelte blüthen. Dieses ist nun die gemeine pappel, welcher so viel kräfte und tugenden zugeeignet wird, daß man ihr den namen, die alle kranckheit heilende beylegt. Sie hat runde, in fünf einschnitte gespaltene, mit langen stielen versehene, fette und am rande gekerbte blätter. Der stengel ist haarig, dick, rund, ästig, weich und biegend, wird über ellen hoch, und trägt im brach-monat leib-farbene blüthe oder röslein an langen stielen mit kleinen braunen adern unterzogen; wenn sie nun abfallen, werden kleine runde käsgen daraus, so man den pappel-saamen nennet. Die wurtzel wird gebrauchet, die zähne damit zu reinigen; wenn man die blätter isset, vertreiben sie die heiserkeit; mit saltz, öhl und frischer butter gegessen, öfnen sie den leib, und mit einem worte, sie ist zu allen zufällen dienlich. Die roß-pappel ist grösser, dicker und länger als die vorige. Die blätter sind in fünf spitzen gefalten. Die wie kleine rosen gestaltete blumen sind grösser und röther von farbe, mit vielen subtilen adern, an etlichen siehet man kleine weisse rosen; wenn die blüthen vergehen, so kommen kleine runde käsgen hernach. Die wurtzel ist lang, weiß oder gelb, eines süßlich-schleimigen geschmacks. Die berg-pappel bringt länglichte blätter, dem kleinen epheu ähnlich, sind am rande nicht tief gekerbt, und hangen an langen stielen; sie trägt viele zähe und blätterige stengel. Die krause pappel hat eine weisse wurtzel, mit vielen kleinen neben-wurtzeln, aus welcher ein starcker stengel herfür kömmt, mit runden, glatten, grünen und krausen blättern. Am stengel siehet man zu ende des sommers kleine weisse und bisweilen rosen-farbene blumen, welchen der saame folget. Der stengel wächset bisweilen über manns-höhe, und zertheilt sich in viele ellen lange neben-zweige, daher er oft sich einem baum vergleicht; obwol diese art in einem halben jahre vergehet, und vor allen andern pappeln eine grosse erweichende kraft besitzt. Die pappel von mancherley blättern, hat eine zaserige und weisse wurtzel. Der stengel ist rund-el-

len

len hoch, und in viele kleine neben-zweige getheilt, ist mit bleich-grünen blättern umgeben, so unten weiß, dick und etwas wollicht sind. Die fünf blätterigen braun-rothen blumen sitzen auf ablangen stielen, und haben in der mitte bleiche fäsergen, denen der in zarten knöpflein verschlossene saame, wie ein halber mond gestaltet, nachfolget. Die garten-pappel wächset mit ihrem einfachen stengel in ziemlicher grösse wie eine kleine staude; der stengel wird vielmals so dick, wie ein starcker stab. Er hat grosse blätter, die sind etwas gespalten, und rings umher gekerbt. Die blumen sind groß und schön wie die rosen, weiß, leib-farb oder braunroth, wenn diese abfallen, bringen sie ihren saamen, so in wolligten grünen hülsen lieget. Die wurtzel ist lang und zähe. Man nennet diese art erndt- herbst- und winter-rosen; denn sie blühen am meisten in der erndte bis im winter. Die baumigte pappel wächset acht bis zehen ellen hoch. Der stamm ist gerade, arms dick und ohne blätter. Am obern theile breitet er wie ein baum seine blätter aus, welche weiche, glatte, grüne und runde blätter tragen, so den gemeinen pappel-blättern ähnlich sind. Die blumen sind purpur-roth, aus deren mitte schwartze striche herfür kommen. Die wurtzel ist ziemlich starck und voller zasern. Die pappeln haben in der wärme und kälte eine mittel-natur; sie weichen und zeitigen, wegen des bey sich führenden schleimigen saftes und gelinden saltz-theilen. Die herbst-rosen haben etwas rauhere und gelind zusammenziehende theile bey sich. Die pappeln sind zu allerhand gebresten innerlich und äusserlich sehr dienlich. Wider die bräune, fäulung und geschwüre im munde und halse nimmt man herbst-rosen, wegerich, brunellen, jedes eine halbe hand voll, siedet solches in einem nössel brunnen-wasser, alsdenn seihet man es durch, thut dazu rosen-honig vier loth, präparirten salpeter ein halb quentgen, und den mund damit oft ausgespület. Herbst-rosen in wasser gesotten, leinene tüchlein darein genetzt, und aufgelegt, ist gut für alle äusserliche hitze und entzündete geschwulst. Die herbst-rosen haben mit den gemeinen papeln einerley würckung. Wer mit dem gries- nieren- oder blasen-stein behaftet ist, bediene sich dieses lenden-bades: Gemeine pappeln vier hände voll, eibisch, körbel-kraut, gundel-reben, jedes zwey hände voll, camillen-blumen, flachs-saamen, jedes eine hand voll, siedet alles in einem kessel, lässet es von ihm selbst erkalten, schüttet es in eine wanne, und setzet den patienten darein. Die pappel-conserve oder eingemachter pappel-zucker, wird wider die lungen-sucht und das harn-brennen nützlich gebraucht, wie auch das destillirte pappel-wasser, für seiten-geschwüre, rothe ruhr, stein u. d. g.

Pappel-sammt oder gelbe pappel, pappel-rose: Dieses ist eine pflantze, welche sowol an blättern als blumen vollkommen wie die pappel aussiehet. Die blume hat einen einfachen kelch; der saame ist wie eine niere gestaltet, und jedes korn hat seine besondere celle. Von diesem gewächse sind in Europa in die sechzehn sorten bekannt, und hat seinen ursprung aus America. Der mehrere theil dieser pflantzen müssen alle frühling aus dem saamen gezogen werden. Sie brauchen mehrentheils keine andere wartung, als daß man sie vom unkraut befreye, welches dieselben überwachsen und ersticken würde. Einige dieser arten sind zwar auch jährige pflantzen, weil sie aber aus heissen ländern kommen, müssen sie im frühling auf den mist-gebeet gezogen, und hernach in töpfe gesetzt werden, auch zu dem ende in ein neues mist-beet eingegraben werden, damit sie treiben mögen, sonst bringen sie in diesen landen keinen saamen, der reif wird.

Pappier: Es ist dieses ohnstreitig eine der edelsten und nützlichsten erfindungen; von wem und zu welcher zeit selbiges zuerst entdecket worden, ist bisher noch verborgen. Die alten schrieben auf zubereitete schlangen-häute, wächserne tafeln, palm-blätter baum-rinden, und endlich auf pergament, und bey dieser letztern art zu schreiben, zogen die mönche ihren klöstern grosse summen geldes zu. Da man aber bey erfindung der edeln buchdrucker-kunst wol sahe, daß diese materie zum drucken ungeschickt, zu kostbar, und die gedruckten wercke zu unbequem und theuer fallen würden, ist man endlich auf die verfertigung des pappieres bedacht gewesen, daher auch zu glauben, daß zwischen beyden wissenschaften, was die zeit betrift, kein gar zu grosser zwischenraum seyn dürfte. Die materie, woraus das pappier verfertiget wird, sind alte lumpen von leinewand, die in grosser menge gesammlet, in die pappier-mühle gebracht, sortirt, gebleicht, und durch hülfe dieser mühle gleichsam zu einem brey oder muse 24 stunden lang gestampft wird; wenn selbiger nun mit wasser verdünnet worden, und man mit den formen hinunter fähret, läuft das wasser durch den drath in besagter form ab, und die subtil gestossene leinewand bleibt auf dem dräthern rost liegen, daraus denn ein sehr dünnes weisses blat entstehet, wel-

ches man pappier nennet. Bey allem pappiere aber ist unumgänglich nöthig, daß es geleimt werde, aufdaß es nicht durchschlage; hingegen ist das graue oder lösch-pappier, so aus den allergröbsten stücken gemacht wird, ungeleimt, und solchergestalt unterscheidet sich selbiges in schreib-druck-oder lösch-pappier. Die Sineser machen ihr pappier aus blättern von bambus-rohr, aus lumpen von baumwolle und aus seide. Das baumwollene ist an güte dem frantzösischen gleich, das seidene aber so fein, daß es mehrentheils nur auf einer seite kan beschrieben werden. Der Persianer pappier ist von cattun-lumpen, solches glätten sie mit einem stein oder muschel. Jetziger zeit giebt es vielerley pappiere, dessen unterschied theils von der güte des zeuges, daraus es gemachet, ist, theils von dem unterschiedlichen format des pappiers herkömmt: Als da hat man das elephanten-pappier, dessen länge und breite ein mann kaum ausklaftern kan. Es wird in Sachsen, Steuermarck, prag und Cassel ꝛc. gemacht. Das feine wird zu tabellen und kupfer-stichen, das geringere aber zum einpacken der waaren gebrauchet. Regal-pappier, so etwas kleiner; das meiste wird in Sachsen gemacht, und wird nach beschaffenheit der güte zu land-carten, geburts- und lehr-briefen, das geringere aber, so bräunlich oder dunckel-blau, zum einpacken der waaren angewendet. Median-pappier ist gleichsam das mittel zwischen regal- und ordentlichen pappier. Es wird theils zu handels-büchern, theils auch bücher in median octav darauf zu drucken, genommen. Register-pappier, so etwas grösser und stärcker als das ordentliche schreib-pappier, wird mehrentheils zu registern und kleinen kupfer-stücken gebraucht. Post-pappier hat mit vorigem eine grösse, nur daß es weit zärter und dünner, wird meistens zu briefen gebrauchet. Schreibe-pappier, so ordentlich zum schreiben gebrauchet wird. Cantzeley- oder herren pappier, wird in denen cantzeleyen verbrauchet, hat mit dem schreibe-pappier einerley format, nur daß es etwas feiner. Concept-pappier, hat mit vorigem einerley format, nur daß es von geringern zeug ist. Chevalier- und damen-pappier, ist das kleineste unter allen, aber von der besten materie, und dienet zu hand-briefen. Druck-pappier ist ungeleimt, und wird nach begehren der buchhändler in unterschiedener grösse und güte im winter verfertiget, da es denn durch den frost nicht nur um ein merckliches grösser bleibet, sondern wird auch um ein gut theil weisser. Maculatur ist das geringste, so von wollenen und groben zeug gemacht wird, und braucht man es in materialien-gewölbern zum einpacken. Gold-türckisch-blumigt- und buntfarbiges-pappier, welches zu Augspurg sonderlich in grosser menge künstlich verfertiget wird. Asbestisches-pappier, welches in Asien und Moscau aus dem stein asbesto gemacht wird, und unverbrennlich ist; wenn darauf geschrieben, und man wirft es ins feuer, reinigt es zwar das pappier, verbrennet aber nicht. Das betrachtenswürdigste beym pappiere ist, daß es aus so elenden nichtswürdigen lappen und lumpen bestehet, es sich doch nicht schämen darf, vor gekrönten häuptern zu erscheinen. Das pappier fürtreflich durchscheinend zu machen, daß man es zu fenster-läden, zeichnen, laternen und andern dingen brauchen kan, geschiehet also: Man nimmt weisses baum- oder mohn-öhl, überstreichet oder reibet damit das geleimte schön weisse und feine pappier, bis es auf beyden seiten überein siehet und durchgeschlagen ist, hernach mit einem reinen leinen tüchlein gestopft, daß alles öhl sich wieder heraus ziehe, und im schatten lassen trucken werden. Das pappier hat auch in der artzeney seinen nutzen, wie denn vor die zahn-schmertzen, daraus ein öhl also gemacht wird: Man nimmt rein schreibe-pappier, zündet es an, legt es auf einen zinnernen teller, von dem rauche setzt sich eine braune feuchtigkeit, gleich einem öhl, dieselbe wird in ein wenig baum-wolle gefasset, und auf den schmertzenden oder hohlen zahn gelegt, so ziehet sich die scharfe feuchtigkeit heraus, der schmertz vergehet, und dieses ist von vielen probat befunden worden. Das blaue pappier von einem zucker-hut, mit kreide bestrichen, und auf die rose gelegt, zertheilet die geschwulst, den fuß dabey recht warm gehalten, und vor allen nassen dingen gehütet, so wird man von diesem zufall bald befreyet werden. Angefeuchtetes pappier ist gut, die schärfe in den wunden zu mildern und das blut zu stillen. Angezündetes pappier einer von mutter-beschwerung befallenen person unter die nase geblasen, stillet diese kranckheit bald. Beym pappier ist zu wissen, daß ein buch druck-pappier 25 bogen, ein buch schreibe-pappier aber nur 24 bogen hat; 20 buch pappier machen ein ries, und zehen riese einen ballen. Vom ballen regal-pappier wird in Leipzig, wenn es hinaus gehet, gegeben 3 gr. wenn es herein kömmt 4 gr. 6 pf. Der ballen schreib-pappier, wenn er hinaus gehet, giebt 1 gr. 6 pf. wenn er herein kömmt, 2 gr. 3 pf. Der ballen druck-pappier, wenn er hinaus gehet, giebt 1 gr. wenn er herein kömmt,

kömmt, 1 gr. 6 pf. Der ballen maculatur, wenn er hinaus geht, giebt 6 pf. wenn er herein kömmt, 9 pf. Pappier-späne geben nach dem werthe. Von dem nutzbaren gebrauch des pappiers ist zuletzt auch noch dieses beyzufügen nicht zu vergessen. Aus denen vom pappiere bereiteten pappen werden eine menge sauberer kästen zu allerhand galanterien vor das frauenzimmer verfertiget: Wie vieles wird nicht von den buchbindern zu bücher-schalen verwendet? des übrigen gebrauchs zu geschweigen. Es werden nicht nur allerhand masquen daraus gemacht, sondern auch in formen gedruckte statuen und andere saubere figuren. Das daraus verfertigte coffee- und thee-geschirre, tobacks-dosen, und dergleichen geräthe, scheinet aus stein oder glas gemacht zu seyn; es wird auf der dreh-banck glatt gemacht, und hernach mit einem schwartzen eisen-firniß überzogen, da denn auch das heisseste wasser ihme nicht schadet, und dabey den vortheil hat, daß es nicht zerbrechlich, wie ander porcellain, ist.

Papier- oder flock-blume, stroh- oder flachs-blume: Es ist dieses ein zaseriges sommer-gewächse, welches in den gärten zur zierde gepflantzet wird. Die ersten blätter, so aus der wurtzel hervorkeimen, haben einige gleichheit mit den eichorien, denn sie sind lang, ein wenig gekerbt, denckel-grüner farbe, und mit einer kurtzen wolle überzogen; die stengel sind rauch, rund, gestreift, steif, und mit blättern besetzt, welche den erstern gleich, aber viel kürtzer sind; auf denselben kommet eine purpur-farbene, blaue oder auch gelbe oder weisse, einfache und gefüllte blume, die aus einem denckel-grünen kelche hervorbricht. Wenn dieselbe reifet, wird sie steif, und kan ohne einige beyhülfe viel jahre dauren, daher heißt sie auch perpetuel, oder immerwährend, wie auch die ewige blume. Die wurtzel ist ziemlich starck, holtzig, eines anziehenden, jedoch schlechten geschmacks, und wird zu bösen hälsen gebraucht. Die blumen sind wie sterne, wenn man sie in ein glas ohne wasser setzet, bleiben sie den gantzen winter also stehen, ohne das geringste an ihrer lebhaftigkeit zu verlieren. Der saame wird in gemeine garten-erde im April-monat gesäet, und wenn er aufgangen, kan man die pflantze versetzen, will man sie aber mit anderm gesäme auf das mist-beet bringen, ist es desto besser, liebet die sonne, und bedarf keiner sonderlichen wartung, jedoch zuweilen des begiessens. Das frauenzimmer pflegte ehedessen mit allerhand sorten der so genannten perpetuellen ihre kleider, an statt der genäheten blumen, künstlich zu besetzen und auszieren. Wenn man halb brunnen-wasser und halb aquafort unter einander mischet, und eine jede blume besonders, doch nicht weiter, als die blätter gehen, hinein tauchet, hernach an die luft hänget, da keine sonne hinkömmt, erhalten sie eine schöne hoch-rothe oder leib-farbene couleur, man muß aber den stiel nicht berühren, sonst fallen die blumen ab. Je stärcker man das wasser machet, je höher wird die farbe, doch darf man das scheide-wasser niemalen alleine nehmen.

Pappier-mühle, siehe Mühle.

Paquet-boot, siehe Pack-boot.

Parade: Dieses wort wird denjenigen sachen beygeleget, die da mehr zum prächtigen ansehen und zum staat, als zum gebrauche dienen sollen, und nur zum aufputz und zierde aufgestellet werden. Dergleichen ist ein auf diese art eingerichtetes zimmer, kutsche, bette, und so weiter, welches letzte z. E. nicht nur an der art des gestelles, und durch seine kostbarkeit sich von den gemeinen gar mercklich unterscheidet, sondern auch an seinen übrigen theilen auf die prächtigste weise ausstaffiret; ja ein zimmer selbst, welches mit dergleichen und andern auserlesenen schönen mobilien mehr aufgeputzet worden, führet eben darum diesen namen, und heisset ein parade-zimmer.

Parade-bette: Heissen diejenigen prächtigen mit einem halben himmel oder baldachin bedeckten und auf allerhand art ausstaffirten und gezierten betten, so man in denen vornehmen zimmern mehr zum staat, als zum gebrauch aufstellet.

Parade-bette: Ist auch ein architectonisches werck, welches auf eine kurtze zeit zu aussetzung einer fürstlichen leiche oder andern hohen person in einem geraumten und finster gemachten zimmer aufgerichtet wird; da man die bey vielen lichtern zur parade ausgesetzte leiche von vornehmen bedienten sowol tag, als nacht, bewachen läßt, damit sie jederman sehen kan. Es bestehet aber gemeiniglich ein parade-bette in einer bühne, worauf man über etliche stuffen steiget, auf diese wird in der mitte eine kleinere und erhabene bühne, und sodenn erst der sarg mit der fürstlichen leiche gesetzet. Ueber diese bühne, und um dieselbe bereitet man ein zierliches gerüste, welches also angeordnet wird, daß es reichlich mit lichtern und fackeln erleuchtet werden kan.

Paradies-äpfel, siehe Adams-äpfel.

Paradies-holtz: Wird in kleinen stückgen, und ohne rinde zu uns gebracht. Das beste ist schwartz purpur-farbig mit aschen-farbigen adern untermenget, bitter, schwer, und wenn man es auf glüende kohlen

len leget, giebt es einen lieblichen säuerlichen rauch von sich. Es soll auch im wasser oben schwimmen. Es soll das gedächtniß und die lebens-geister stärcken.

Paradies-Körner: Ist die größte art cardamomen, auswendig roth, inwendig weißlicht, haben einen scharfen geschmack, wie pfeffer, jedoch beissen sie nicht so sehr. Weil sie wolfeiler, als der pfeffer, so wird solcher damit verfälschet.

Paradies-vogel: Also genannt, weil der gemeine mann dafür gehalten, sie kämen aus der Türcken irdischen paradies; da sie doch nicht aus der Türckey, sondern aus Ost-Indien, und zwar aus den moluckischen insuln kommen. Sie sind nicht grösser, denn eine schwalbe, haben einen spitzigen schnabel, eines zolles lang, hinten schwartz, vornen weißlicht; um denselben bis zu den augen zarte gelbe federlein, gleich einem sammet, an der kehle dergleichen schwartze, vor der brust grün und braun spielende, wie die wilden enteriche um die brust haben. Die federn auf dem rücken und bauch sind eisen-farb, gleichwie auch die in dem schwantz, derer zehen ziemlich breit und über sechs zoll lang sind, darneben zu jeder seiten eine besondere, welche schwartz-braun, rund, und wie ein pech-drat anzusehen, bey anderthalb elle lang, unten bis vier zoll weit, mit zarten fasern bewachsen, im übrigen glatt, und immer dünner ablaufend. Die innern federn an den flügeln sind bis sechs zoll, die aber allgemach zunehmen, und die äussersten bis anderthalb fuß lang, etliche gelb, etliche dunckel-roth, andere aschen-farbig, und sehr artig unter einander gemenget.

Parapherual-gelder oder güter: Ist diejenige liegende oder fahrende haabe, welche eine frau ihrem manne, ausser ihrer mitgift oder aussteuer, zubringet. Sie behält darüber ohne unterscheid das völlige eigenthum, und der mann hat darinnen nichts, als die verwaltung, und nach Sachsen-recht den nießbrauch, welchen zum nachtheil folglich eine frau ohne ihres mannes einwilligung damit nichts thun kan; doch müssen der frauen schulden sowol, als die hiervon zu entrichtenden zinsen, von selbigen bezahlet werden. Bey concursen hat die frau in ansehung dieser gelder zwar eben sowol, als wegen der mitgift, ein stillschweigendes unterpfand, aber ohne ein besonderes vorzugs-recht, daher sie mit solchen nach ordnung der zeiten, da sie diese würcklich zum manne gebracht, angesetzet wird.

Parasoll, siehe Sonnen-schirm.

Parat: Ist ein einfärbiger schwartzer zeug, wie solchen das frauen-volck in Hamburg zu ihren regen-kleidern gebrauchet. Man hat dessen zweyerley, einen seidenen und wollenen, der letzte aber ist gar verschiedener gattung.

Parc: Wird in einem vollständigen grossen fürstlichen garten ein lust-wald genennet, welcher mit vielen netten und ansehnlichen alleen versehen, auch mit einem starcken gehege umschlossen, darinnen mancherley angenehmes wild gehalten und auferzogen wird. Nechst diesem wird vornemlich darzu erfordert, daß er schöne, geraume, freye plätze habe, darauf etliche alleen zulaufen; ingleichen soll darinnen ein grosser teich, oder wenigstens ein canal, nebst einem lebendigen wasser oder spring-werck angeleget seyn. Dergleichen parc wird gerne hinter den lust-gärten, und zwar dergestalt angeleget, daß die haupt-alleen zusammen treffen, wodurch alsdenn die herrlichste aussicht erhalten wird.

Parchent, siehe Barchent.

Pareira brava: Ist eine wurtzel, so aus America kömmt, und als ein specificum wider den stein gebrauchet wird. Es wird als ein pulver früh nüchtern in wein genommen.

Parere: Ein kaufmännisches gutdüncken, welches denen aus facultäten und schöppen-stühlen eingeholten informat-urtheln gleichet: Denn gleicher gestalt wird dort sowol, als hier, über einen gewissen casum unter fingirten namen belehrung eingeholet, z. E. was dieses anbetrift, über streitige wechselbriefe, schifs-befrachtung, oder kauf- und verkaufsachen, wie solche auch sonst namen haben mögen, wenn sie nur in der kaufleute forum hinein laufen, und sich de simplici & plano secundum consuetudinem & leges mercatorum, das ist, nach gewohnheit und usantz, die unter kaufleuten eingeführet ist, entscheiden lassen. Hierzu ist nöthig, daß der casus oder die sache erstlich in schriften ordentlich und der wahrheit gemäß erzehlet, sodenn aber zugleich gewisse fragen, darüber man belehret seyn will, dabey zur erörterung angebracht werden. Dieses wird dem hierzu habil und geschickt seyenden kaufmann zugesendet, der sodenn hierauf seine meinung von sich stellet, jedoch gemeiniglich mit der modesten clausul: Daß er allezeit einem bessern sentiment statt geben wolte, daferne ein anderes bewiesen würde; so lange aber solches nicht erfolget, wäre indessen dieses oder jenes sein unmaßgebliches bedüncken, und wenn dergleichen viele kaufleute fertigen, oder solches nöthigen falls von unterschiedlichen handels-plätzen ein-

eingeholet werden, findet es bey urthels-verfassern desto gewissern glauben, darauf sie sodenn auch im urthel-sprechen grosse reflexion machen. Welcher kaufmann nun um dergleichen parere zu unterschreiben angesprochen seyn will, muß honett, ehrlich, und in commercien-sachen ein wohlerfahrner mann seyn, besonders sich auf seinem handels-platze habilitiret und legitimiret haben. Zu besserer bekräftigung seines beschlusses kan er sich dieser formalien zur unterschrift gebrauchen: Uber den vorgegebenen casum habe ich mit obstehendem Herrn Titius gleiche meinung, daß u. s. w.

Parforce-hunde: Zu deren erlangung gehören gute hündinnen, (petzen) die nicht allzu alt, und an sich selbst anbrüchig sind, hierzu aber auch dergleichen gesunde hunde. So bald man nun unter der meute gewahr wird, daß eine hündin hitzig ist, thut man sie aparte, lässet den hund dabey, daß sie mit einander schertzen können, und giebt auf ihre vermischung achtung. Es taugen aber nicht alle hunde zu denen hündinnen, und kan ein hund mit mancher hündin nicht zum hängen kommen; oder aber sie sind, da dieses ja geschiehet, so gleich aus einander, daraus gar selten etwas wird. Das zulassen muß zwey bis dreymal geschehen, weil von einemmal der hündin die hitze nicht benommen wird, noch gute hunde davon herkommen. Die beste zeit zum belegen der hunde ist der Januarius, Februarius und Martius, und auf dessen erfolg wölft die hündin nach 9 wochen und 2 tagen, wenn alles richtig zugehet. Wenn nun die zeit zum wölfen kommt, so muß fleißig auf die hündin gesehen, ihr nöthigen falls artzeney eingegossen, und solche warm gehalten werden. Nach geschehenem abwölfen muß man keine jungen wegschmeissen, sondern solche zum theil durch schaaf-hirten- oder bauren-petzen säugen lassen, und sie also zu erhalten suchen. Sollen sie nun diese ammen annehmen, so muß man ihre eigene jungen sowol, als diese von der parforce-hündin, etwas mit branntewein waschen, damit sie einerley geruch kriegen, und nach geschehener annehmung, derer alten eigene jungen nach und nach von ihr wegnehmen, damit sie die fremdlinge desto besser nähret, jedoch sollen solche nicht beständig zum saugen gelassen, auch warm, und besonders die alten gut gewartet werden. Auf erlangtes 4 bis 5 wöchentliches alter giebt man den jungen hunden süsse küh-milch, und lernet sie bey der petze mit fressen. In die milch gehöret ausgebacken kern-brod auf einem reib-eisen gerieben, welches beydes aber nicht lange stehen gelassen werden soll, damit keine säure erfolget. Dieses vieh bekommt leichtlich daher und sonsten die ruhr, würmer, den nieren-wurm, da ihnen hülfe wiederfahren muß, wenn sie nicht bald crepiren sollen. Nach und nach gewöhnet man sie an die brühen-suppen, mit brod vermischet, weich-gekochtes rind-fleisch, das sie stärcket, aber auch verstopfet, wenn dessen zuviel gefüttert wird. Sie müssen frey herumlaufen können, und hierzu, je älter sie werden, je mehrern platz haben; viele kommen auch in ein fall-haus, oder feldmeistereyen, da sie vom luder wohl erzogen werden, und zu gutem wachsthum gelangen. Zur fütterung derer alten hunde gehören grosse fässer zum schrote und brode mit deckeln, darinnen guter klein geschrotener haber, gersten-mehl und brod zu ihrer speise vermischet, mit rindfleisch-brühe eingemachet wird. Zu dem ende werden rinder vor sie geschlachtet, dessen fleisch gekochet, und auch dieses ihnen zu fressen gegeben wird: Denn dieses, und besonders die suppen, wenn sie dergleichen alle tage bekommen, erhält sie gesund. Welcher gestalt nächst dem die parforce-jagd-hunde, ehe sie zum völligen jagen gebraucht werden können, in arbeit und athem zu setzen, kan man nicht sattsam an die hand geben, nachdem die vielen hierzu erforderlichen hunde nicht von einerley naturell sind, solches nach und nach geschehen muß, und alles hauptsächlich auf verständige jäger ankömmt, jedoch ist hiervon sowol, als deren benennung und abrichtung, auch herstellung ihrer gesundheit, vieles im ersten band dieses haushaltungs-lexici unter dem worte Hund pag. 795 erwehnet, dahin der geneigte leser gewiesen wird.

Parforce-jagd: Diese belustigung gehöret zum staat eines grossen herrn, und der wohlklingende laut derer hunde, jäger und jagd-hörner, so allerdings hierbey erschallet, wird von liebhabern mehr, als der klang des besten glocken-spiels, æstimiret, in betracht, daß auf einmal wol hundert und mehr hunde bey einander jagen, da einer einen hellen, der andere einen groben ton von sich giebet, und gleichsam alle stimmen der music, vermittelst des blasens und zurufen der jägerey, gehöret werden. Hierbey fahren oder reiten grosse herren nach ihrem gefallen, und lassen die jagd in ordnung zu bringen, solche zu erhalten, samt demjenigen, was darzu gehöret, durch ihre jäger, piquers und besuch-knechte dirigiren. Die jagden, mithin auch dieser ihren ursprung kan man aus dem 10 cap. des ersten buchs Mosis durch Nimroden, der ein gewaltiger jäger vor dem

dem HErrn daselbst genennet wird, ingleichen Ismaeln im ersten buch Mosis am 21 cap. welcher in wäldern gewohnet, ein guter schütze worden, und sich also zweifels ohne vom wildpret-pürschen ernehret, und auch dem Esau, der auf befehl seines vaters köcher, bogen und pfeil nehmen, aufs feld ziehen, und ein wildpret fahen müssen, nach dem 27 cap. des 1 buch Mosis, beweisen. Von der parforce-jagd insbesondere aber wird der heil. Hubertus als haupt-patron verehret, und will man selbigen auch in der christenheit insgemein vor den ersten parforce-jäger oder einen herrn, der diese jagd sehr starck geliebet, halten. Er war ein heide und starcker verfolger der christenheit; da er aber einsmals einen hirsch par force gejaget, und demselben starck nachgesetzet haben soll, hat sich der hirsch vor dem hunde gestellet, da ihm ein crucifix zwischen dem gehörne des hirsches erschienen, darauf er sich bekehret, taufen lassen, und zur christlichen religion bekennet, auch eine capelle an selbigem orte erbauen lassen, die noch in Franckreich zu sehen: Dahero denn noch bey parforce-jagden oder equipagen den 3 Nov. alljährlich diesem St. Huberto zu ehren ein fest gehalten wird. Zur einrichtung einer völligen jagd-equipage oder parforce-jagd müssen die waldungen also versehen seyn, daß man in das creutz und der quere durchkommen kan; nasse flecken oder brüche werden mit brücken und dämmen verwahret, und auf denen wasser-ströhmen floß-brücken, fehren und grosse kähne gehalten, damit man bedürfenden falls gleich über und fortkommen kan. Ferner sind hierzu erforderlich wohleingerichtete häuser und gebäude, (hiervon besiehe pag. 8 dieses andern theils, Jagdhaus) zum aufenthalt des commandantens oder chefs von der jagd, der jäger, pferde, aufseher, bursche und jungen zu denen meuten, jungen und andern hunden. An personen gehören billig zur völligen equipage: Ein commandant, jagd-junckere, jagd-pagen, ober-jäger, ober-piquers, piquers, besuch-knechte, hunde-bursche 2c. Wenn nun par force gejagt werden soll, so wird tages vorher vom fürsten und durch dessen commandanten befehl an den ober-jäger oder ober-piquer gegeben, welcher solchen alsbald denen andern piquers und besuchknechten kund thut. Weil aber schon ein jeder seine züge und versuche vorher gethan, ihm also wissend ist, wo hirsche anzutreffen sind; so wird nach gehaltener kurtzen überlegung einem jeden sein zug und versuch angeordnet. Alsdenn ziehen der ober-jäger, die piquers und besuch-knechte insgesamt des morgens frühe aus, und jeder suchet seinen ihm destinirten ort vor. So ihnen denn hirsche angegangen, wird so gleich bestätiget, und hin zu dem bestimmten rendez-vous (zusammenkunft) gezogen, woselbst sie denn entweder dem commandanten oder fürsten selbst rapportiren; darauf dieser den hirsch, der gejaget werden soll, erwehlet, sodenn begiebt sich der besuch-knecht, der ihn auf seinem vorsuch gehabt, mit seinem leit-hunde hin nach dem orte, wo der rechte hirsch, dem es gelten soll, ist, versichert sich nochmals, ob er noch beständig in seinem stande, oder greift ferner enger vor, daferne der ort noch etwas weitläuftig, und bestätiget den hirsch, so enge es seyn kan. Währender zeit, nachdem der fürst und die hohen herrschaften auf dem rendez-vous eingetroffen, wird mit einer kalten küche, braten, gebackens, wein, bier 2c. gefrühstücket, und dergleichen denen jägern bey der jagd, die solches bey ihren harten strapazen allerdings benöthiget sind, gleichfalls gereichet, auch denen noch draussen bey dem hirsche seyenden, zugeschickt, oder verwahret. Nach erfolg dieses müssen die piquers, und diejenigen besuchknechte, an welchen das jagen ist, zu pferde sitzen, und ihre meute zwischen sich nehmen; da schon vorhero der ober-jäger, oder ober-piquer, die relais sowol an pferden, als hunden eingetheilet. Wo der hirsch bestätiget ist, und man vermeinet, daß er seinen wechsel oder flucht dahin nehmen möchte, stellet man eine relais von fünf bis sechs kuppel-hunden; (nachdem die meute starck) hierbey hält ein pursche mit dem pferde, ingleichen vor den fürsten, commandanten, und alle jäger, so mit reiten, ein frisches pferd; nebst dieser ersten relais wird eine fernerweitige auf einen andern vermutheten wechsel auf gleiche art gestellet, und nöthigen falls die dritte, auch vierte mit drey oder vier frischen pferden und kuppel-hunden besorget. Bey jeder relais muß ein bursche von den hunden seyn, und müssen diese, nebst den pferde-knechten, wohl achtung geben, wie nahe ihnen die jagd komme, oder, da sie vernehmen, daß diese weit von ihnen entfernet, sich verziehen, um bedürfenden falls bey der hand zu seyn: Gienge aber die jagd denen relais gantz contrair, so werden sie von einem andern jäger nachgeholet, und weiter beordert. Nachdem nun die jäger zu pferde gesessen, ziehen dieselben mit der meute voraus, der fürst nebst hoher herrschaft nach, und hin an den ort, wo der hirsch bestätiget ist, woselbst auch der besuch-knecht mit seinem leit-hunde wartet. Die meute der hunde wird zur seiten behalten,

und die piquers und besuch-knechte gehen nach den brüchen, besehen die fehrten genau, was der hirsch vor connoissance darinne zeiget, ob er am rechten oder lincken, am vörder- oder hinter-lauft etwan ungerade schalen habe, welches bey gar vielen zu finden ist, ob die fehrte breit, lang oder kurtz sey. Ist dieses wohl judiciret, so werden drey bis vier von den besten hunden aus der meute gehoben; einige haben auch besondere lancier-hunde, die sie nachgehends nicht mitjagen lassen: Also ziehen denn ein paar piquers oder besuch-knechte mit den lancier-hunden hin zu den brüchen; die andern piquers und besuch-knechte aber bleiben mit der meute von ferne: Fallen sie nun die fehrte an, und nehmen solche auf, wird ihnen jedesmal besonders zugerufen. Also jagt und lanciret (sprenget) man den hirsch aus seinem stande, läßt die lancier-hunde jagen, bis man über einen weg oder allee kommt, und stopfet, oder hält die lancier-hunde auf, verbricht auch wol daselbst den hirsch währenden lanciren. Es jagen auch einige, so am ersten dazu kommen können, vor, daß sie den hirsch in die augen bekommen, um zu sehen, was er vor ein gehörn hat, ob es hoch oder niedrig, wieviel ende oben in der crone sind, oder wie es sonst beschaffen; auch wird öfters auf befehl des obern so lange lanciret, bis sie den hirsch besehen haben: Sind aber, wie es meistentheils geschiehet, mehrere hirsche bey einander; so müssen drey oder vier jäger, so viel man ihrer bey der meute missen kan, lanciren, andere hingegen carbiniren, (quer vor reiten) brechen die hirsche vor, muß der, welcher nur am ersten darzu kommen kan, möglichst darunter jagen, damit sie sich separiren, und alsdenn, wo der rechte hirsch hinkommt, wohl achtung gegeben werden. Daferne man denselben nicht angemercket, wird immer fort lanciret, bis gewißheit von der rechten fehrte des angemerckten hirsches, und daß man solchen am leibe und gehörne gesehen, vorhanden. So bald dieses geschehen, und der jäger die rechte fehrte erblickt, meldet er es durch lautes rufen seinen cameraden. Bekommt er aber den hirsch in die augen, ruft er: Tajo, juchet, und verbricht die fehrten; sodenn werden die lancier-hunde arretiret und abgenommen, währender solcher zeit wird die meute herbey geholet, und auf die rechte fehrte angeleget. An manchen orten ist gebräuchlich: Wenn der hirsch des morgens bestätiget, und gefrühstücket worden; so müssen die besuch-knechte mit alten leit-hunden lanciren, davon einer mit seinen hunden von den brüchen auf der fehrte nachhanget, und da mehr hirsche beysammen, so greift auf beyden seiten auch ein besuch-knecht mit dem leit-hunde vor: Lanciret nun der eine, so nachgehangen, die hirsche, diese aber brechen auf der seiten aus; so nimmt derjenige, welcher auf der seiten vorgezogen, und dem die hirsche übergeben gewesen, mit seinem leit-hunde die hirsche gleich auf, und hanget ihnen nach, die piquers und andere halten vor, und suchen die hirsche zu separiren: Jedoch bleiben die mit den leit-hunden so lange an denen hirschen, bis sie separiret. Zuweilen aber wollen sich die hirsche mit lanciren nicht separiren; da denn die völlige meute darauf angeleget, und gejagt wird, bis sie doch endlich dieses thun müssen. Steckt aber ein hirsch alleine in einem engen orte, so wird ohne sonderliches lanciren die völlige meute gleich auf die brüche angeleget. Wenn nun, wie gedacht, der oder die hirsche lanciret sind, so bringt man die meuten herbey nach denen brüchen, so viel aber möglich, nicht unter den wind, sonst sind solche oft rebelles dabey, welche, so bald sie die witterung vom hirsche in die nase kriegen, sie unter den pferden weg echappiren, und die andern auch verführen. Sonst aber müssen die hunde von denen jägern zwischen ihren pferden gehalten werden, bis sie auf die fehrte kommen; einige ziehen zu fusse mit der meute bis auf die fehrte; dieses halten die hunde gut aus; so bald sich aber die jäger zu pferde setzen, so gehet es auch fort: Nehmen diese alsbald die fehrte auf, und jagen also fort, ruft man ihnen zu; es wird auch geblasen, und so gehet es denn frisch fort. Kommt man hinauf mit dem anjagds-hirsche und der meute gegen die ausgestellten relais, so werden die hunde gestopft, (arretiret) und von der relais mit zur meute gegeben, und gelöset; ingleichen wechselt man auch die pferde, und nimmt frische. Dieses geschiehet nöthigen falls bey allen relais; jedoch jezuweilen braucht man nicht viel frische pferde oder hunde, zumal wenn die hirsche recht feist sind, und nicht lange vor der meute dauren. In währendem jagen werden die hunde mit zurufen angefrischet, und so sie nun eine ecke wieder so fort gejaget, so stopfet man selbige, damit der schwantz auch nachkommt. NB. Die fordersten hunde werden der kopf, und die hintersten der schwantz genennet. Will man die hunde stopfen, so müssen die piquers den hunden vorjagen, mit der peitsche klatschen, und ihnen zurufen. Die

hunde stopfet man dessentwegen, damit sie fein bey einander kommen, und in einer meute bleiben. Sind allzurasche oder noch allzurohe hunde dabey, die den kopf gar zu weit voraus führen, so hänget man ihnen riemen von 1 und einem halben zoll breite und 2 ellen länge, oder etwas breite wollene tuch-lappen an den hals, darauf sie öfters treten müssen, und crabattet sie also. Wenn nun der jäger den rechten anjagds-hirsch, der öfters (retour) wiedergang gemacht, und übergeschossen ist, wieder zu sehen bekömmt, so wird allemal tajo gerufen, wodurch zu verstehen, der rechte hirsch sey da gesehen worden. Kommen hierauf die hunde dem hirsch so nahe, daß sie ihn öfters wieder laneiren, ist es bald mit ihm zu ende: Es wird aber fortgejaget, bis der fürst zugegen, und die hunde den hirsch stellen: Diese werden auch wol nach erforderten umständen wieder abgenommen, der fürsten-ruf geblasen, und der fürst zum fang erwartet. Dieser geschiehet mit dem couteau de chasse, und daferne der hirsch, wie öfters geschiehet, sehr böse ist, sich vor die hunde stellet, und manchen hiervon spiesset, solchemnach der herr nicht zum fang angebracht werden kan; so muß einer von denen piquers oder besuch-knechten sich hinter ihn hinan machen, und solchen mit dem couteau de chasse hessen, (die hesse ablösen) heisset, jarret coupiren; darauf der fürst zum fange hinan geführet wird. Stellet sich aber der hirsch im wasser, so schiesset ihn dieser mit der pürsch-büchse auf den kopf. Ein hirsch dauret ordinair nicht viel über zwey stunden, es müßte ihm denn friede gelassen werden, daß er wieder zu athem komme, welches geschiehet, wenn er sich öfters verlieret, und da kan die jagd sechs, acht, bis neun stunden dauren: Daferne er aber sehr feist ist, kaum eine halbe stunde. Ist nun der hirsch gefangen; so wird der rechte vorder-lauft erst, gleich über den schalen und ober-rücken in dem gelencke, abgelöset, der dem fürsten, oder einer andern hohen person von anwesenden fremden, präsentiret und gereichet wird. Sind nun mehr fürstliche oder hohe standes-personen bey der jagd; werden die andern läufte auch abgelöset, und diesen präsentiret, welches der jäger ehren-zeichen bekräftiget, und davor angenommen, auch recompensiret wird. Nachdem wird curee gemacht, das ist, der hirsch wird aufgebrochen und zerwirckt, das gedäffe aus dem gehörne abgelöset, und übrigens ordentlich zerwirckt; da denn, wenn es dem fürsten gefällig ist, der zimmer vor die fürstliche tafel in die küche geliefert wird, und eine keule oder braten gehöret einem piquer um den andern hiervon; die flancken oder eisbeine, mehrbraten, kehlbraten, die zunge und das hertz aber dem besuch-knechte, und das unschlitt, benebst der haut, wird unter diese beyden getheilet. Wenn nun der hirsch also zerwirckt, und die haut wieder drüber geschlagen ist; so nimmt ein jäger den kopf, zeiget solchen denen etliche schritte davon liegenden meuten oder hunden, bis sie recht feurig thun, also nun werden solche auf einmal hinan gelassen, die haut gleich weggezogen, der hirsch in geschwindigkeit von sie aufgefressen; und jeder jäger setzet sich alsbald zu pferde, wenn er vorher einen bruch als ein ehren-zeichen auf den hut gestecket: So denn gehet der marsch zurücke, die hunde werden wieder zwischen denen jägern und ihren pferden geführet, und dabey marsch nebst allerhand fanfaren geblasen. Die sonst gewöhnliche zeit zum parforce-jagen ist im früh-jahre, so bald sich der boden gesetzt, als Martio und April. Im Majo wird aufgehöret, weil hier das wildpret seine kälber setzt. Im Julio gehet das jagen wieder an, und währet bis den dritten November, da denn das obgedachte Hubertus-fest gehalten, und das jagen meist beschlossen wird, indem bey weiterm fortjagen die hunde in kälte und frost sich wund laufen, und die nasen verderben, jäger und pferde, besonders an gebürgischen orten, zu fusse nicht fortkommen, und solche paßiren können, geschweige, daß man im galop daselbst jagen könne. Gleicher weise, wie die hirsche par force gejaget werden, kan es auch mit elend- tannen-hirschen, reh-böcken, wilden sauen, bären, wölfen, füchsen und hasen geschehen, jedoch müssen die hunde darauf abgerichtet seyn.

Parforce-pferd: Vor einem jäger ist nichts nöthigers, als ein gutes pferd, besonders zum parforce-jagen, und, so ferne dieses einem derer besten jäger fehlet, ist er ausser stande, seine dienste gehörig zu thun. Es bestehet auch fast sein leben darauf; denn hat er eine liederliche mähre unter sich, soll und muß durch dickig, über stock, stein und graben, den hunden gleich, galoppiren; so kan er bald unglücklich seyn, dadurch zum krüppel werden, und endlich vor der zeit das leben einbüssen. Es ist aber auch mancher jäger nicht geschickt genung, ein gutes abgerichtetes pferd zu dirigiren; dahero wohl nöthig, daß dergleichen

personen ein pferd erstlich zureiten, und solches kennen lernten, bevor sie etwas hauptsächliches damit unternehmen wolten. Ein pferd von mittel taille, das nicht sanckrückig, sondern gleich, und nicht so gar breit über der brust, aus hals und kopf gewachsen, nicht zu kurtz und steif-hälsig ist, dürfte sich wol zum jagen sehr gut schicken, zumal, wenn es zugleich helle augen hat, dabey lang gestreckt, mit guten hüften versehen, feurig und nicht mattherzig ist. Dergleichen pferde müssen aber auch gute wartung haben, nicht überflüßig heu bekommen, das ihnen die bäuche dicke macht, sondern guten reinen haber, welcher fein ausgeschwinget, und vom staub gereiniget seyn muß. Wenn die jagd-zeit angehen soll, müssen die pferde sowol, als die hunde, in athem gesetzt werden, man reitet sie anfangs auch nur im schritte und trabe aus, nachgehends aber alle tage eine halbe stunde, auch wol noch länger, im galop. Anfangs reiten sie die knechte paar und paar weise aus; so bald aber die arbeit mit den hunden angehet, werden solche auch dabey mit in athem gebracht. Nach vollbrachter jagd muß der roß-artzt nachsehen, ob keinem nichts mangele, ihre schenckel mit spiritu oder wein fleißig waschen, die beschädigten zu curiren sich angelegen seyn lassen, und denn müssen sie auch ausgeritten werden, damit die füsse wieder in ordentlichem gang kommen. Das frühjahrgras ist ihnen sehr dienlich, die winter-ruhe, nach vollbrachten herbst-jagden, zur erlangung ihrer völligen kräfte, besonders zuträglich, und eine gute wartung, benebst ordentlichen putzen, ersprießlich. Vor diesem hat man in Deutschland denen englischen und frantzösischen pferden mehrere geschicklichkeit, als den einheimischen nachgerühmet, weil sie vielleicht sehr rasch, und solchemnach gut zum jagen sind. Es kömmen aber die deutschen und pohlnischen hierzu eben so wohl abgerichtet und gebrauchet werden, zumal vor die piquers und besuch-knechte, mithin ist hierdurch vieles geld zu ersparen möglich, worauf bey jetzigen zeiten vornemlich mit gesehen wird. Inzwischen kömmt hierbey auf einen guten bereiter, sattel-knecht, jagd-sattler, jagd-riemer, und einen tüchtigen schmied, vieles an, welcher letztere nicht nur ein pferd recht zu beschlagen wissen, sondern auch ein fundamentirter roß-artzt seyn muß. Welcher gestalt endlich ein und andere kranckheit der pferde zu curiren, junge pferde erlanget und aufgezogen werden, befindet sich unter denen worten: Mündigkeit der menschen und pferde, und Mutterpferd, oder Stute, in diesem unsern haushaltungslexico, welche nachgeschlagen werden können.

Parfum: Also nennet man die raucher-kertzen, auch alle wohlriechende mixturen, damit man unterschiedliche sachen parfumiret, und solchen einen angenehmen geruch verschaffet. Die frauens-personen bedienen sich dergleichen zu den händen, darzu nehmen sie 4 loth benzoes, 2 loth storax, 12 tropfen rosen-öhl, 8 tropfen citronen-öhl, 4 tropfen zimmet-öhl, machen daraus mit ausgepreßtem muscaten-öhl ein gelindes sälbgen, worzu noch zibeth oder bisam nach belieben gemischet werden kan. Es giebt auch kräuter-männer und beutelschneider, welche die kleider der menschen parfumiren wollen, daß solche keine schädlichen und giftigen dünste an sich ziehen, mithin von allen ansteckenden kranckheiten den, der sie trägt, liberiren sollen, das aber nicht in der wahrheit bestehet. Inzwischen nennet man solche leute auch

Parfumeurs: Weil sie denenjenigen, welche solchen namen mit recht führen, und durch wohlriechende essentzen und ingredientien handschuhe, auch andere galanterien emparfumiren, wohlriechende räucher-kertzgen, haar-puder, pomaden, taback und seifen-kugeln präpariren und nachkünsteln. Man heisset auch einen kaufmann parfumeur, der mit wohlriechenden wassern und waaren handelt. Diesemnach werden durchgehends

Parfumirte sachen genennet, welche einen wohlriechenden geruch von sich geben, und besonders von dem frauenzimmer aus blosser wollust hochgeachtet sind, welche ihre kleider, wäsche, ja alles, was sie um sich haben, parfumiren; hierzu gehören gewisse massen, die hände damit weiß zu machen: Essentzen zum waschen, pomaden zu den lippen und angesicht, savonetten-kugeln, zahn-pulver, schnupf-taback, haar-puder, und was dergleichen mehr. In Italien, Spanien und Franckreich sind ordentliche profeßionen und handwercker der parfumeurs, die gantze catalogos von ihren wohlriechenden oder

Parfumirten waaren drucken lassen, welche waaren allerdings von weit besserer güte und eigenschaft sind, als diejenigen, welche also in Deutschland zubereitet werden, weil daselbst die wohl riechenden species viel eher und von mehrerer güte zu haben sind: Dieses beweisen die dorther kommenden parfurmirte gestickte tafel-tücher, hemd-quärders, schnupftücher, beutel, handschuh, haar-puder von ambret-

ambrette, jasmin, pommerantzen, jonquille, tuberose und veilwurtz; allerhand masse oder paste zum hånden, essentzen von ambra, renoli, cedro, clasßia, rosmarin; mund-kůchlein oder pastilles von ambra, bereitete muskadinen, råuchwerck in kammern zu gebrauchen, schlag-gewůrtz-nelcken-caneel-thymian- und andere balsame, weisse jungfer-milch, spanisches roth auf porcelain-art, dergleichen in blåttern bereitete rinds-galle; saft von unreifen trauben, pomade vor zitracht-flecken und zu den lippen 2c. welches alles zur schön- und annehmlichmachung der gestalt und des angesichtes zu gebrauchen; ferner opiata, corallen, pulver und stånglein von althee, die zåhne weiß zu machen; vielerley wohl riechende wasser, spiritus vini, rossolis, schnupftaback und parfumirungen von starcken kråutern. Felle, leder und anderes kan man also zubereiten: Wenn storaxkalamit und benzoes von iedem ein loth gepůlvert, auf einem saubern reib-stein mit 4 scrupel des besten orientalischen bisams und frischen rosen-wassers vermischet, gerieben und also zubereitet wird, daß durch mehrern zuguß des letztern ein dünner liquor fertig werde. Diesen erhålt man in einem glase wohl verwahret, und bestreicht, vermittelst einer bůrste, fellwerck und lederne handschuh 2c. also, daß solches ziemlich feuchte wird, denn muß es einiger massen abtrucknen, reinlich gerieben, und dieses zwey bis dreymal wiederholet werden, damit eine sehr annehmliche parfumirung erfolge.

Pari al pari: Ein kaufmanns-wort, bedeutet, daß der vorhabende handel oder umschlag, ohne daß ein theil vor dem andern dabey einen vortheil ziehe, gleich aufgehe, und zug um zug geschehe.

Pariser waaren: Nicht nur Paris, sondern gantz Franckreich, hat seine handlung in der mittellåndischen see von Marseille aus nach der Levante, an der kůsten des Oceani nach Terre Neuse, Africa und America; seiner eigenen frůchte und waaren halber auch nach unterschiedlichen europåischen see-håfen, zu lande ůbrigens von Tours und Lyon aus in friedenszeiten nach Deutschland; unter solchen waaren sind sehr viele galanterien und andere leichte, gantz wol entbehrliche, die mehr schådlich als nůtzlich, weil dadurch das geld aus den låndern gezogen, und gleichsam nichts davor erhalten wird. Diejenigen, so noch zur nothwendigkeit dienlich, sind meistens wein, saltz, glas, farb-waaren, seidene und wollene stoffen, kleine eisen-waaren, so die dahin handelnden see-stådte, an statt ihrer waaren wieder mit heraus nehmen. Aus denen deutschen see-stådten hingegen, werden dahin geschaft, holtz-waaren, als bretter und masten, korn, stahl, blech, meßing, drat, theer, flachs, hanf u. d. g.

Pariß-kraut, siehe Einbeer.

Parmesan-kåse, siehe Kåse.

Parnaß-kraut, siehe Einblatt.

Parterre: Es ist dieses ein von den frantzosen entlehntes wort, welches sowol von den deutschen als auslåndischen bau-meistern und gårtnern durchgångig beybehalten, und als ein terminus technicus gebrauchet wird; eigentlich heisset es ein ebener raum. In der architectur verstehet man dadurch entweder den freyen offenen platz hinter einem hause, oder den grossen ebenen raum zwischen dem amphitheatro und dem sogenannten orchestre eines opern-hauses, wo gemeiniglich die zuschauer der agirenden personen stellungen und actionen stehend ansehen. Bey dem garten-bau aber heisset es ein lust-stůck oder geraumer weiter umfang in einem garten, welcher gantz eben gleich hinter dem wohn-hause angelegt, und mit allerhand figuren, von rasen oder buchsbaum, gezieret ist. Und da giebt es verschiedene arten, die parterres anzurichten, nemlich mit zugwercken von geschlungenen buchstaben, sauber gemachten blumen-zůgen, wapen-stůcken und andern figuren. Diese nun werden theils aus grůnen rasen, theils aus kleinen oder zwerg-buchsbaum angerichtet, und mit schmalen rabatten umgeben. Im ůbrigen aber bleibet der gantze platz frey, ohne einen baum zu sehen, ausser daß hin und wieder sauber gearbeitete statuen gestellet werden; wie man dergleichen in kôniglichen und anderer grosser herren gårten, sonderlich in dem zu Versaille befindlichen meister-stůcke aller gårten, sehen kan. Dieses aber ist ůberhaupt nur ein werck dererjenigen, die mehr auf die pracht als auf den nutzen eines gartens sehen; daher es einem von adel oder einem privato sehr zu verdencken seyn wůrde, dergleichen anzugeben. Zu aussinnung solcher dinge gehôrt ein besonderes talent. Einige stecken viel tausend thaler in ihre gårten, und man siehet es ihnen nicht an, haben auch bey weitem nicht so viel vergnůgen und nutzen davon, als andere, die nur wenige hundert thaler an ihre gårten verwendet haben. Die blumen-parterren und lust-beete můssen so eingetheilet und angeordnet werden, daß vom frůh-jahre bis in spåten herbst jederzeit eine sorte blumen darauf in der blůthe stehe, und eine art blume der andern folge.

Parthirer (ausländische): Hausirer, land-streicher und ſtöhrer, werden insgemein diejenigen crähmer und auswärtigen kaufleute genennet, welche allerhand fremde waaren von hauſe zu hauſe tragen und verkaufen. Dergleichen gemeiniglich aus Italien, Franckreich und den niederlanden auf deutſchen boden zu kommen, und ſolchergeſtalt eine provintz nach der andern durchzuſtreichen pflegen. Wie ſie denn daher der gemeine pöbel auch mehrentheils nur italiener oder frantzoſen mit fremden waaren nennet.

Partida: Partie die unter kaufleuten geſchloſſen wird; item eine partie waaren, über welche contrahirt wird. Partida heißt auch eigentlich eine poſt im journal, die aus einem debitore und creditore beſtehet; daher ſagt man: Die bücher nach italieniſcher manier in doppelten poſten halten.

Partiſan: Beſtehet aus einem langen ſchaft oder ſtiel, und aus einem eiſen, welches forne eine ſpitze auf der ſeite aber eine breite ſchneide hat. Man nennet ſie insgemein das kurtze gewehr.

Partiten, partirerey: Verbotener ranck, vortheilhafte überliſtung, wodurch zum nachtheil der geſetze der nächſte zu ſchaden und um das ſeine gebracht wird, als durch wucherliche contracte, ſchädliche umſchläge, nachtheilige handlungen, darzu er durch die noth gedrungen, oder durch falſche überredung verleitet wird.

Paſquill, ſiehe Injurien.

Paſſagier: Heißt ein ieder reiſender, es ſey zu lande oder waſſer. Auf den ſchiffen ſind die paſſagiers, ſo vor die reiſe den verglichenen lohn bezahlen, und nicht zur equipage, das iſt, ſchif-volck gehören.

Paſſagier: Heißt auch ein falcke oder habicht, welcher im erſten jahre ſeines alters vom September bis im December, da dieſe raub-vögel ihren ſtrich haben, gefangen wird. Ein falckenier hat bey erkaufung eines paſſagiers wohl nachzuſehen, ob der vogel an ſeinem gantzen leibe geſund ſey. Wie ein guter falcke ſoll beſchaffen ſeyn, und wie er abzutragen, findet ſich unter dem worte Falcke.

Paſſe par tout, ſiehe Haupt-ſchlüſſel.

Paßgänger, zelter: Iſt ein pferd, das einen beſondern gang hat, den man einen paß nennet. Vor alte leute und frauenzimmer ſind ſie bequem, dienen auch zum ſpatzieren-reiten, aber nicht wol zur reiſe.

Paßions-blume oder granadille: Die neuern bothanici zählen 17 ſorten dieſer blume, jedoch iſt die mit der groſſen blauen blume die rareſte und ſchönſte von allen; ſie treibet ſehr lange rancken und zweige, welche des winters an der erde nicht abgenommen, ſondern zuſammen gebunden, und auf das gefäſſe geleget werden müſſen; im frühling aber beſchneidet man ſie wie die roſen oder jasminen, ſo viel, daß was vertrucknet oder dürre an ihr iſt, abgeſondert werde. Gleich nach Michaeli ſetzet man die käſten bey, und bewahret ſie des winters in einem lüftigen und warmen behältniſſe, ſo trucken als immer möglich iſt, und bringet das gewächſe vor dem May nicht leichtlich in den garten; wenn es aber geſchiehet, ſo muß es an einen recht warmen ort geſtellet werden, wo daſſelbe im Julio und Auguſto ſeine blumen bringet, ſo viel gröſſer und anſehnlicher, als die gemeinen ſind. Die vermehrung geſchiehet durch das anhangen der ſpalt-töpfe, oder durch das einlegen der jungen rancken, wie bey den nelcken. Die zweyte gattung, oder die gemeine paßions-blume mit der purpur-rothen blüthe iſt allenthalben bekannt, und hat ihren urſprung aus dem americaniſchen gebürge Peru, woſelbſt ſie denen granat-äpfeln gleiche früchte bringet. Was einige von der ähnlichkeit der inſtrumenten, womit der heyland gecreutziget worden, vorgeben, deme iſt ſchon längſt widerſprochen worden. Die vermehrung dieſes gewächſes kan auch aus dem ſaamen geſchehen, wenn man ſolchen von auswärtigen orten kommen läßt, und im frühling in gute erde bringet, mit begieſſen fleißig abwartet, bis man ſie anderwärts verpflantzen kan. Vermittelſt der wurtzel geſchiehet die vermehrung, wenn man im frühling ſie zertheilet.

Paßiren: Iſt ein küchen-terminus, etwas in einem tiegel oder caſſerole zum feuer bringen, und in ſpeck oder andern fett aufſchwellen oder ſich vermiſchen laſſen. Man braucht es auch öfters von dem zugehör einer ſpeiſe und ſagt: Eine ſchöps-keule mit einpaßirten knobloch, ein ſtück rindfleiſch mit einpaßirten ſpeck ꝛc.

Paßiv-ſchulden: Sind diejenigen, welche man einem andern ſchuldig iſt.

Paſt, ſiehe Baſt.

Paſt: Wird das rauche häutgen genennet, das denen hirſchen um die gehörne wächſt, ehe ſie vollkommen werden.

Paſten: Bey dem confiturier ſind allerhand ſäfte von früchten, ſo mit zucker zugerichtet, und ſo weit geſotten, daß ſie zu küchlein formiret werden können. Alſo hat man äpfel-birn-pflaumen-aprikoſen-quitten-und andere paſten mehr.

Pastete: Welcher gestalt und auf was art diese zubereitet werden muß, damit sie diesemnach ihre gehörige benennung erlanget, ist aus folgendem zu ersehen: Erstlich gehöret hierzu ein guter oder auch schlechter teig, und zwar nach der art desjenigen, was hinein gethan werden soll; solchemnach muß ein teig besser zugerichtet werden als der andere. Z. E. Man nimmt eine kanne gesottenes wasser, thut ein pfund butter darein, läßt solche darinnen zergehen, alsdenn wird in eine mulde fein mehl gethan, in der mitten des mehls ein loch gemacht, wasser und mehl nebst zerquerleten eyern hinein gethan, und ein teig vermittelst eines rühr-löffels gefertiget. Dieser teig wird mit einer kuchen-rolle, wie die becker zum kuchen-backen gebrauchen, dünne auf ein pappier ausgetrieben, mit eyer-weiß bestrichen, und mancherley, als lenden-braten vom wildpret, hasen-braten, dergleichen von schnepfen, auerhähnen, welschen hähnen oder capaunen, hühnern, tauben rc. mit einer dazu eingerichteten sause darauf getragen, denn macht man wiederum vom vorhergedachten teig, erzehlter massen eine decke, legt solche darüber, und läßt sodenn alles in einem ofen gemächlich backen, nach dessen herausnehmung auf eine schüssel setzen, und zur tafel auftragen: Zum Pasteten von schincken, grossen wildpret und andern dergleichen braten, ist rocken-mehl mit saltz und butter eingemacht, gnugsam dienlich, weil der teig nicht gegessen wird. Zur zubereitung derer kleinen pasteten, sind pasteten-pfännlein nöthig, da hinein, wenn sie vorher wohl mit schmaltz überstrichen sind, der gedachter art nach dünn getriebene teig geleget, in solchem das filsel gethan, und gleich denen grossen pasteten zugedeckt und gebacken wird; hierbey muß das gute gewircke, citronen, zitternat und ein verständiger koch, wenn er butter, und was sonst darzu gehöret, das beste thun. Nur ist hier noch zu erinnern nöthig, daß alles, was in die pasteten gefüllet werden soll, vorher abgekocht, gebraten, abgesotten, oder so zubereitet seyn muß, als wolte man es essen, ehe solches zur zubereitung der pasteten kommen sollte: Hierzu werden über obgedachtes noch fische von mancherley sorten, allerhand garten-gewächse, obst, marcks aus den knochen des rind-viehes, rahm und allerhand quarck gebrauchet, welches alles delicaten mäulern wohl schmecket. Zum teig der kleinen pasteten werden auch mandeln abgeschelet, gerieben, mit pomerantzenblüth-wasser gepitschet, in einer pfanne über dem feuer, nachdem vorher zucker darzu gethan worden, getrucknet, jedoch unter beständigem rühren, das so lange geschehen muß, bis der teig nicht mehr an der pfanne anklebet; dieses wird sodenn zum boden und decke der pasteten und auch torten gebrauchet.

Pasteten-band: Ist eine lange oder eine cylindrische in holtz geschnittene und ausgestochene forme, worinnen der teig zu den pasteten-rändern formiret und ausgedrucket wird. Bey den schlechten pasteten bedienet man sich statt dessen auch wol nur eines schmalen streifes pappiers, um den rand feste, und in seiner runden forme zu erhalten, und zwicket mit einem eisen, oder nach seinem eigenen gefallen den teig unten am fusse fein zierlich aus.

Pasteten-beckerin: Heißt diejenige frau, so pasteten auf allerhand arten, groß und klein zu backen, und selbige um geld zu verkaufen pfleget.

Pasteten-brod: Pflegt man nicht nur den von einer umgeschlagenen u. nunmehro ausgebackenen pastete zerschnittenen pasteten-teig zu nennen; sondern es wird auch ins besondere ein gebackens, so fast wie zweyback beschaffen, mit diesem namen belegt, welches man folgender-gestalt zubereitet: Man stösset oder reibet ein schon altbacken hartes brod fein klar, menget dieses nebst einem pfund zucker rc. nebst etwas gequetschten anis und coriander, wenn alles wohl unter einander gerühret, mit ein wenig weissen mehl, macht es mit eyer-weiß an, daß es zu einem rechten dicken teig werde, streichet es hierauf in form eines gantz kleinen leiblein auf eine oblate, bäcket es in einem torten-pfännlein oder pasteten-öflein, und wenn es gar gebacken, schneidet man, weil es noch weich, dünne stücklein daraus, leget sie hierauf in eine warme stube, oder dergleichen behältniß, so bleiben sie hart, und lassen sich lange zeit aufbehalten.

Pasteten-pfanne: Ist ein oval-rundes und hohles von zinn gegossenes gefässe mit einem deckel, worinnen das pasteten-fleisch, oder boeuf à la mode, auf den tisch getragen wird. So können auch wol mit gleichem rechte die zu den schüssel-pasteten dienlichen geschirre also genennet werden.

Pasteten-wänngen: Ist ein von kupfer rund getriebenes pfännlein, worinnen die pasteten zubereitet werden.

Pastinac: Hiervon hat man zweyerley gattungen, eine, so gar dicke und lang, wird wie eine möhre; die andere so einen runden dicken kopf, und kleinen dünnen schwantz hat, und diese nennet man zucker-pastinac, weil sie zarter und vom geschmack süsser als die langen, auch im ausgraben leichter aus der

erde zu bringen sind, als die langen. Zu ihrer erziehung wird ein solches erdreich erwehlet, welches zwey bis drey jahr vorhero gedünget und gebrauchet worden, denn wenn man sie auf das neue gedüngte land säen wollte, bekämen sie viel zacken oder schwäntze. Und ist dabey zu mercken, daß alle wurtzeln, als pastinac, möhren, haber-wurtzeln, rothe und weisse rüben und dergleichen, besser auf dem lande, welches zwey bis drey jahr zum blumenkohl und zwiebeln vorher gebrauchet worden, wachsen. Das land wird vor winters im October, November oder December wohl gegraben, so bald als nur möglich, und in das land im früh-jahr zu kommen; die zeit ist etwa im Martio, so kan der saamen gesäet, und mit kärsten unterzogen werden. Wenn dieses verrichtet, so brauchet das land nicht gerechent zu werden, sondern nur geeget. Die andere erziehung anbelangend, so wird das land im früh-jahr, so bald nur möglich zu arbeiten, wohl gegraben, und der saame alsobald gesäet, ehe aber das erdreich abtrucknet, wird gleich nach dem säen das land fuß für fuß zusammen getreten, und ordentlich gerechent. Ist nun der saame aufgangen, und etwas erwachsen, so muß er vom unkraut wohl gejätet und gereinigt werden; sind sie nun etwa eines zolles lang erwachsen, so müssen die pastinac einer guten spannen weit von einander stehen, und die übrigen mit einem jäte-haacken hinweg geschnitten werden, und darf man sich nicht besorgen, daß es schaden bringen möchte; wenn dieses nicht geschiehet, so kan unmöglich etwas gutes daraus werden. Den sommer über muß es mit denen jätehaacken verschiedene mal durch gearbeitet, und vom unkraut wohl gereiniget werden, und so lange, bis man wegen des kräuterichs nicht mehr darinne arbeiten kan. Um Bartholomäi kan man sie zum gebrauch in der küche mit einem darzu gemachten wurtzel-spieß ausheben. Wenn nun der winter herbey nahet, so kan man zum voraus eine quantität ausheben lassen, um dieser den winter über sich bedienen zu können. Bey dem heraus holen der wurtzeln, wird das land zum voraus fein reihen-weise mit denen karsten vorgehacket, daß die wurtzeln an den köpfen von der erde frey stehen, sodenn werden sie mit dem spiesse gehoben. Dieses hacken aber muß fein ordentlich geschehen, denn dadurch hat man den vortheil, daß das land aufs früh-jahr nicht wieder gearbeitet werden darf, und kan es alsobald, wenn die säe-zeit vorbey, mit allerhand speceren bestellet werden. Die wurtzeln werden im winter, theils im keller, theils im garten in den gruben verwahret, welche zwey schuh tief in die erde gemachet werden, in diese leget man die wurtzeln hinein, und bedeckt sie mit der heraus geworfenen erde, so kan man sie im winter bey dem größten frost heraus langen. Den saamen zu erziehen, ist gar leicht: Man nimmt im früh-jahr die schönsten, geradesten und reinesten, welche keine neben-wurtzeln, sondern dicke schwäntze haben, und verpflantzet sie einen schuh weit reihen-weis von einander. Wenn sie nun anfangen zu wachsen, müssen sie verschiedene mal mit breiten hacken durchgearbeitet, und vom unkraut gereiniget werden. Wenn der saame gelbe und reif werden will, so muß unterweilen darnach gesehen werden, denn es wird immer ein saamen-stern eher reif als der andere, sonsten fället er aus, und wehet ihn der wind fort. Der saame gehet nicht länger denn zwey jahr auf, jedoch ist solcher im ersten jahre besser zu gebrauchen, und gehet man damit am sichersten. Er blühet im monat Julio. Man muß den saamen der pastinacken viel dicker aussäen als anderer wurtzeln, weil gemeiniglich viel tauber darunter ist; wenn er zu dicke aufgehen sollte, so kan man sie besser verziehen als einpflantzen. In truckenem erdreich wollen diese art wurtzeln nicht wol fort, sonderlich wenn truckene jahre sind, wenn aber selbige im feuchten niedrigen erdreich stehen, werden sie nicht nur viel grösser, sondern bekommen auch einen süssern, saftigern und lieblichern geschmack, sonderlich die zucker-pastinacken, so den zucker-wurtzeln an der güte nichts nachgeben. Die pastinac ist in der haushaltung ein sehr nützliches und angenehmes gemüse, welches in der küche über allerhand fleisch-speisen zugerichtet wird, und ihnen einen angenehmen geschmack giebt. Man kan auch mit eßig und baum-öhl einen angenehmen und wohl schmeckenden salat daraus bereiten. Im übrigen haben die pastinacken überhaupt die eigenschaft, daß sie den harn treiben, die cholic stillen, und die weiblichen monate befördern. Die gestossenen blätter auf die bein-schäden gelegt, thun grosse dienste.

Patache, auslieger, petas, uitlegger: Eine leichte wohl bewehrte fregatte, so an der einfahrt eines hafens hält, auf die aus- und eingehenden schiffe, oder was sonst in der nähe kömmt, acht zu haben, und dieselben zu besuchen.

Patacon: Eine spanische müntz-sorte, gilt ungefehr so viel als ein reichs-thaler.

Patades: Ist eine art zucker-wurtzeln, so aus America zu uns gekommen. Sie sind grösser als unsere, lieben einen luckern und sandigten grund, und werden einen schuh tief, auch so weit von einander eingelegt. Sie besaamen sich sehr starck, und sind schwer auszurotten. Man hat blaß-rothe, so fast wie castanien schmecken, und weisse.

Patene: Heißt das schüßlein, darauf die oblaten bey ausspendung des heiligen abendmahls geleget werden.

Patente, feig-blat: Wird auch in der jäger-sprache das weibliche glied eines stück wildes genennet.

Patent-fuhren: Werden sonsten auch die bekannten land- und amts-fuhren genennet, in soferne solche jedoch denen unterthanen durch ausdrückliche fürstliche oder landes-herrliche befehle oder patente auferleget werden.

Paternoster: Ist ein gehencke von silbernen sachen, gehenckelt geld u. d. g. so man den gantz kleinen kindern um den hals hänget, oder ihnen zu spielen giebt: Auch nennet das frauenzimmer das schmale bändgen also, woran sie den schmuck an den hals hängen. Ein paternoster heißt in der römischen kirche eine schnur von corallen unterschiedener grösse, nach welchen die ave und pater gebetet werden. Man hat sie auch von achat, cristall und andern edelgesteinen.

Paternoster-baum: Ist ein schirm-gewächse, so vom saamen gezeuget wird, den man aus Italien bekömmt. Solcher wird in leichte frische erde gesäet, und die pflantze wird im winter ins gewächs-haus gebracht. Es bringt feine blumen, die sich wie eine rose ausbreiten; sodann folgt die frucht, welche aber sehr unschmackhaft. In deren mitte ist ein runder kern, so in römisch-catholischen ländern zu paternostern gebrauchet wird, wovon der baum auch den namen hat. Mehr davon siehe in Müllers garten-lexico unter Azedarach.

Paternoster-bändlein: Heisset das gantz kleine und sehr schmale seidene bändlein, so wie ein schwartzes schnürlein aussiehet, dessen sich das frauenzimmer zu ihrem putz bedienet, insgemein werden die sogenannten schmur-kasten zu den diamanten-creutzlein, oder ander gehänge daran gereihet und um den hals gehänget.

Paternoster-flachs: Wird aus dem rackitscher-flachs sortiret, und gemeiniglich dasjenige darzu genommen, was für rackitschen flachs nicht gehen und gelten kan. Man erkennet ihn an dem gedreheten bande.

Pathe, siehe Gevatter.

Pathen-geschencke: Heißt dasjenige geschenck, welches einem täuflinge bey seiner taufe von seinen pathen oder tauf-zeugen verehret wird.

Pathen-zettel: Nennet man die nach verschiedener erfindung ausgefertigte kupfer-stiche, die allermeist, nebst mancherley glückwünschenden reimlein, auch wol mit sinn-bildern ausgezieret, und bald aufs männliche, bald aufs weibliche geschlecht eingerichtet sind, worein gemeiniglich ein iedweder gevatter das geschencke oder pathen-geld, so er dem pathgen, das ist, dem neugebohrnen kinde, welches er aus der taufe hebet, von silber- oder gold-müntzen verehret, einwickelt, seinem namen vorhero, nebst dem jahre und tage darein schreibet, und also versiegelt nach vollbrachter taufe der kinder-mutter in der kirchen einhändiget, die solches geschencke hernach zusammen mit dem getauften kinde den eltern zustellet.

Patin: Ist eine besondere art eines hufeisens, unter welchem eine halbe kugel geschmiedet ist. Man bedienet sich dessen, wenn ein pferd die hüften verrencket hat, schläget solches auf den guten fuß, damit es auf demselben nicht recht stehen kan, und daher auf den bösen treten muß, welches verhindert, daß die nerven nicht zu kurtz werden.

Patrone: Pfleget man auf denen damasten, estoffen und andern dergleichen zeichen das muster zu nennen, oder die ordonanze, nach welcher die blumen, gänge, zweige und rancken geschickt angebracht und darein gewürcket worden.

Patscherpe, scherpgen, wiedebaum: Dieser baum wächset sowol an dürren als morastigen orten, doch in diesem stärcker. Er hat ein grosses, breites und dickes blat, so oben grün, unten aber weißlicht stehet, bringt trauben mit schwartzen beeren, so gut zu essen. Die rinde siehet dem schwartzdorne fast gleich, nur daß sie mehr weißsprenckliche püncktgen hat. Im alter springt sie auf und wird rißig. Die patscherpe schiesset in feine lange stangen, so zu bötger-reifen dienlich, denn es ist ein zähes holtz. Es kan alle 5 bis 6 jahr abgeholtzet werden. Mehr davon siehe in Döbels jäger-practica.

Paucke, siehe Caffee-paucke.

Pavian, siehe Affe.

Pavillon: Heisset in der bau-kunst nicht nur dasjenige dach eines hauses, welches von allen vier seiten gegen die mitte ziemlich flach, und fast in einer spitze zuläuft, sondern man verstehet auch öfters das haus, so dergestalt gedecket, selbst darunter, daher bedeu-

bedeutet es ebenfals ein gezelt, dessen decke oben nicht gar spitzig, sondern stumpf zugehet; ingleichen nennet man die auf eben diese art formirte bedeckung, über ein ruhe- oder feld-bette, so aus coton, stof u. s. f. bestehet, auch also. Ferner bedeutet es auch diejenige flagge, welche zuoberst auf dem maste stehet, und aus welcher man erkennet, was für einer nation dieses oder jenes schif gehöre. Wie auch das theil an einer trompete; ingleichen eine standarte, und endlich ein kutsch-himmel.

Paullete: Eine schwedische kupfer-müntze, einen halben thaler werth.

Pausch und bogen: Wird nach gemeiner redens-art bey derjenigen gelegenheit gebraucht, wenn eine sache nach keiner gewissen zahl, maaß oder gewichte behandelt oder verkaufet wird; sondern da nur nach blossem gutdüncken, und ohne einige sonderliche untersuchung, überhaupt beyderseitige contrahenten wegen einer sache einig werden, da denn solches bey denen kaufleuten heißt: Durch den bogen gefahren, durch pausch und bogen gehandelt, in pausche verkauft.

Payco: Ist eine peruvianische pflantze, dem wegebreit nicht ungleich zarte und sehr scharfen geschmacks. Das kraut zu pulver gestossen und eingenommen, soll wider die stein-schmertzen dienen, die schleimigen feuchtigkeiten in dem leibe zu zertheilen, und die winde zu zertreiben: Es wird auch äusserlich gebraucht.

Pech: Dieses wird aus dem hartz der fichten- und kiefer-bäume, auch wol tannen, gesotten, dessen nutzen sich über wasser und land, in die meisten werckstädte der handwercks-leute, unter die künstler rc. erstrecket. In der liebenwerdischen, torgauischen, dübenischen heyde und andern orten mehr, wird dergleichen vieles gemacht, besonders aber in denen pechwäldern, als dem schwartz- und hartz-walde an der schneebergischen mulde, der sich am streit-berg anhebet, und bis an die mulde gehet, ingleichen an dem wiesenthalischen fichtel-berge. Die crotendorfischen einwohner hartzen und pichen nicht alleine umher in der nähe, sondern auch in der ferne, ziehen in andere länder, dingen den grund-herrn gantze wälder ab, sieden pech daselbst, und bleiben oft zu halben jahren aus. In dem amte Grünhayn giebt es gleichfals viel pech- und hartz-wälder, die um zins, gleichwie die übrigen churfürstl. wälder von amt-leuten ausgelassen werden. Wenn nun pech gemachet werden soll, so ritzen die hartzer oder hartz-schaber, zu ende des Aprils, oder im anfang des Maji, mit scharfen eisen die rinde der bäume, so hoch sie hinauf langen können, bis eine elle von der erde herunter um und um also auf, daß allemal etwas rinde zwischen denen wunden stehen bleibt, worauf sich der saft im baum verdünnet, nach und nach ausdringet, von obgedachten leuten, nachdem er verhärtet, abgeschabet, mit abgeschälten breiten fichten rinden umgeben, eingefaßt, in die pech-hütten geschaffet, und allda pech daraus gesotten wird. Sie machen aber erstlich schuh-pech, das nicht allzu hart ist; ferner schif-pech, welches zur wagenschmiere vor die seiler, daß diese mit öhl und thran zu dünner wagen-schmiere präpariren; denn auch das vollkommene glas- oder pich-pech, so recht hart und rein seyn muß. Wird hingegen aus den bäumen, ausgerotteten stöcken, vogel-kien und kienichtem holtze pech gesotten; so spalten die pech-sieder solches klein, hauen auch wol den besten kien heraus, und setzen damit den ofen voll; siehe Pechofen. Es ist diesemnach allerdings ein unterscheid zwischen hartz oder groben terpentin und pech: Ersteres befindet sich bisweilen, besonders in warmen ländern, in denen alten bäumen so häufig, daß es dieselben erstickt, indem es ihre ausdünst-löcher verstopfet, und also auch verhindert, daß der saft aus der erde nicht in die höhe kommen, und sich in ihre zäsergen austheilen und also nahrung geben kan; allwo das hartzen vorher gedachter massen sehr dienlich. Die bauern hauen die alten abgestandenen fichten um, machen lange dünne späne daraus, legen sie auf das feuer in hohle, bedeckte absonderlich hierzu bereitete örter, und lassen das pech durch rinnen heraus laufen. Was zuerst erscheinet, nennen sie pech-öhl, denn kommt hartz-pech, welches, damit man es verführen kan, in grosse mulden und andere form gegossen wird, und solche stücken werden bey uns pech-tafeln genennet. Bey denen frantzösischen kaufleuten wird dasjenige pech oder hartz vielmehr, welches aus den gerissenen fichten gedrungen, galipot und encens marbré genennet, welches erstere schön weiß und hell ist; das andere aber mit kleinen holtz-schalen und unrath vermischt, also unrein ist. Der weiche galipot wird in fässer gethan, also verführet, und grober oder gemeiner terpentin geheissen, der zur drucker-farbe und gemeinen firniß kömmt, auch von schmieden zu den schäden der pferde, und sonst gebrauchet wird. Wahrer galipot ist durchs feuer gereiniget, und erhält den namen burgundisches pech, weil man vorgiebt, das erste sey in Burgund zugerichtet worden. Anjetzo

aber kömmt das beste aus Holland und von Straßburg, so hart, rein, weiß, und dabey etwas gelblicht seyn muß. Alle arten pech führen viel öhl und ein wesentliches saltz, dahero sie zum erweichen, dünne und zeitig machen, zertheilen, heilen, reinigen und trucknen dienlich, jedoch nur äusserlich gebrauchet und unter die pflaster und salben gemischet werden müssen. In alten zeiten wurde denen inquisiten heisses bech auf die blosse haut geträufelt, um sie dadurch zur bekenntniß zu bringen. Man pflegte auch bey belagerungen derer städte die feinde mit heissen pech zu bespritzen, um sie davon abzuhalten. Wenn pech an die kleider gekommen, darf man nur, wenn es noch feuchte ist, warmen gepülverten lehm darauf streuen, und solches so oft wiederholen, bis das maal ausgesogen. Soferne aber das pech schon trucken geworden, muß man vorhero baum-öhl darauf streichen, es zum feuer halten, und alsdenn den lehm auf besagte weise gebrauchen. Hartes pech aber kan durch warmes öhl oder ein anderes dünnes fett erweichet, folgends mit seife und warmen wasser ausgewaschen werden. Uebrigens werden öfters in der heiligen schrift und sonst böse unartige und gottlose menschen dem peche verglichen. Z. E. Wer mit pech umgehet, der besudelt sich: Oder, wer sich zum gottlosen gesellet, lernet nichts gutes, und hat schaden davon. Das pech und schwefel, so in der hölle seyn wird, Es. 34. v. 9. bedeutet die heftigkeit des höllischen feuers; denn pech und schwefel hitzet mehr als alles andere, was brennet, und giebt einen unleidlichen gestanck von sich. Es ist auch eine art bech bekannt, die man juden-bech nennet; dieses muß starck riechen, schwärtzlich und gläntzend sehen, sich auch gerne zermalmen lassen. Die schlag-balsame und einige salben werden damit gefärbet, ist aber rar und theuer. Nebst vorhergedachten eigenschaften hat auch das pech viel balsamisches bey sich, daher es auf gewisse masse in- und äusserlich gebrauchet werden kan. In Norwegen wird das tannen-pech, weil es noch warm, in bier bey giftigen fiebern mit gutem succes eingegeben, und äusserlich wider die hüneraugen gebraucht. das bier würde schleunig verderben, wenn solches nicht auf frisch gepicht gefässe geleget würde. Man nimmt auch gleich am geschmack des bieres wahr, ob der böttiger das bech gesparet, oder ob ers im pichen allzusehr verbrennen lassen; in welchem letzteren fall es nicht viel besser ist, als wenn man sich gar keines bedienet hätte. Einige böttiger behalten das pech, und richten das gefässe desto leichter zu; daher man ursache hat, auf sie achtung zu geben. Die dumpfichten keller werden am besten mit peche gereinigt, indem man darinnen in einer pfanne so lange pech brennet, bis er gereiniget. Das sogenannte wagen- oder schmier-pech der seiler, und das stäncker-pech werden also bereitet: Das kiefer- oder fichtene, nicht aber tännene holtz, wird in einem darzu mit reiß gefertigten grossen ofen stückweise gesetzet, und von der hitze nur geschmeuchet, da denn das hartz aus dem holtze zum abhängigen ofen heraus in die untergesetzte wanne läuft. Dieses hartz siehet von der hitze gantz schwartz, und wird von denen seilern stencker-pech genennet. Hieraus bereiten sie ihr wagen- oder schmier-pech; doch ehe es noch diese bekommen, wird es in einem kessel halb eingesotten, und das lautere oben ab und in gefässe gelassen, da es gerinnet, und in solcher gestalt überkommen es die seiler, welche es, um wagen-schmiere daraus zu machen, mit einer gewissen quantität fisch-trahn, oder öhl vermischt, über dem feuer nur zergehen lassen. Im sommer bedienen sie sich darzu lieber des fisch-trahns, als des öhls, weil sichs besser streichen läßt. Zur winterszeit hingegen mischen sie öhl darunter, weil dieses nicht so leicht, als der fisch-trahn gestehet. Aus ietzt ermeldten boden-satz oder griesen, so vom stäncker im kessel zurück blieben, wird auch das schuster- oder sogenannte stein-pech verfertiget, indem sie sothanen boden-satz in sand giessen, und ihn also stück-weise denen schustern zubringen. Extra gut wagen-pech wird zubereitet von 1 pfund schwartzen, über kohlen, nicht aber loh-feuer, zerlassenen schuster-pech, darzu thut man nach und nach 1 und eine halbe kanne boden-satz von lein-öhl, rühret solches beständig, und denn eine halbe kanne seifensieder-lauge, wieder eine halbe kanne öhl, und nach befinden eben so viel lauge in währenden umrühren darunter.

Pech-flecke aus den kleidern zu bringen: Man überstreichet den ort mit baum-öhl, lässet es einen tag und eine nacht also stehen, reibet es alsdenn mit warmen wasser und seifen, so gehen die flecke aus.

Pech-haube: Ist ein pech-pflaster, das auf das haupt geleget wird.

Pech-hauer, siehe Pechler, ingleichen hartzreisen.

Pech-hütte: Diese können den eigenthümer einer heide nutzen, aber auch vielen schaden bringen. Es ist nicht wohl gethan, wenn sie in wäldern angeleget werden, weil hierdurch ein grosser platz vom holtze abgeräumet und zu schanden gemacht, auch die wild-

wild-bahn in dickigten hierdurch verderbet wird. Noch schlimmer ist, daferne man die pech-meister und deren kien-roder oder hartz-locher und reisser nach ihrem eigenen gefallen handthieren läßt, da sie die fichten, kiefern und tannen im walde umher, wo es ihnen gefällt, ritzen und lochen, ingleichen die kien-stöck-roder in dem gantz jungen anflug und dickigten roden, und die einrichtung, wo die pechbrenner viel und mehr schwöhl-holtz bekommen, oder nach ihrem belieben nehmen dürfen, als sie benöthiget, kan keinesweges nutzen schaffen. Mancher pech-brenner giebt vor einen ofen kien 8 bis 10. thlr, bekommt zum brennen oder schwöhlen, so viel er haben will, da er denn wol vor 4, 5 thlr. schwöhlholtz verthut, beydes aber könte zum verkauf zu feuer-holtz besser und höher, als zum pech-ofen, gebrauchet, und an mann gebracht werden. Bey solchem haushalt heitzet solches volck zugleich, nebst dem pech-ofen, zwey, drey stuben, setzen branntewein-blasen an, und machen noch wol andere streiche. Einige pech-öfen geben jährlich gar nur überhaupt vor ein gewisses revier heyde oder waldung einigen zins, und bekommen dabey alles schwöhl-holtz mit, das zwar nur auf einen ofen in zwey, drey fudern bestehen soll, holen aber fünf, sechs fuder, mithin sind solche pech-hütten mehr schädlich, als nützlich. Besser ist es, wenn diese an einer seite des waldes angebauet werden, wo anbey wasser ist, das roden derer stöcke aber entweder sogleich hinter den holtz-hauern her aus den jungen schlägen und gehauen, oder aber in solchen örtern geschiehet, wo der junge anflug fein hoch wieder erwachsen, und zum theil abzugehen und abzusterben, auch das holtz sich unten her von den ästen zu reinigen, anfänget, daß man den ausgerodeten kien auf denen alten wegen hinaus schaffen kan, und deshalber keine neue zur abfuhre machen darf, den ausgerodeten kien in klaftern, malter oder schragen nach ordentlichem maasse setzen lassen, also denen pechmeistern verkaufen, und gleicher gestalt mit dem schwöhl-holtze verfahren kan. Auf diese weise weiß der eigenthümer, was er vor kien und holtz jährlich bekömmt, und wird gewiß nicht schaden leiden. Bey dem hartz-reissen thut ein besitzer des holtzes, wo dieses geschiehet, wohl, wenn er sich von jedem kessel oder sod hartze, ein gewisses geben, und das schwöhl-holtz a parte bezahlen läßt, das hartz-reissen oder schaben aber in keinem andern orte einräumet, als wo künftiges jahr, oder aufs höchste im andern jahre darauf geholtzet werden soll, und nicht die besten bäume zum ritzen und hartz-schaben anweise; diejenigen hingegen, daran dieses geschehen soll, mit des forst-bedientens maal-hammer-stempel, oder wald-eisen, bezeichnen lasse. Das gebäude einer pech-hütte ist gemeiniglich schlecht beschaffen, meistens von holtz aufgebauet, und mit bretern beschlagen und beleget, nur daß kein regen und schnee hineinfallen kan, die arbeiter also im pech-sieden vor dem darinnen befindlichen ofen nicht hierdurch gehindert werden.

Pech-öhl, siehe Pech.

Pech-ofen: Dieser wird von unten auf, vermittelst mauer- oder ziegel-steinen zirckel-rund über den diameter 5 ellen, theils breiter, theils schmäler angeleget, also ein drittel fortgebauet, denn aber nach und nach spitzig zugewölbet, damit die hitze zusammen komme. Unten im ofen ist der boden wie ein flacher kessel gestaltet, woselbst sich in der mitten ein schmal räumgen anfängt, und nach dem pech-trog verdeckt hinausgehet. Auswendig herum ist der mantel, oder eine tüchtige brand-mauer, zwischen welchen das feuer umher gemacht wird, vorne ist das brand-loch, doch nur in der brand-mauer, hinten gegen über das kohl-loch in dem ofen und brand-mauer, zu der seiten ist oben das setz-loch, den gehackten kien darinnen aufwärts zu setzen, und gehören zu einem solchen rechten pech-ofen fast auf tausend ziegel, die meistentheils vier bis fünf jahr dauren.

Pech-rinnen: Werden die im schwartzen holtze zu lochmahl- oder gräntz-bäumen angenommenen und behörig gezeichneten bäume genannt, wenn die lochen oder heraus gehauenen plätze mit hartze wieder überzogen, und fast unkenntlich worden sind.

Peckel-fleisch, siehe Pöckel-fleisch.

Peersch, pärsch, bärsch, persling, bunt- oder stockbärsch: Billig wird dieser fisch mit zu den raubfischen gezählet, indem er meist vom raube anderer fische sich nähret, und die kleine brut anfällt. Er hat, wie der karpfe, einen etwas spitzigen kopf, ist kurtz, aber ziemlich breit und dick-leibig, wird nicht gar groß, und selten über zwey pfund schwer. Er hat harte und rauhe schuppen, fast wie der seepeersch, und rothe floß-federn; ist silber-farb vom rücken bis am bauche herab, mit dunckel-grauen streifen; seine oben auf dem rücken stehende stacheln braucht er zum schutz wider die hechte, welche er in die höhe zu strecken weiß, daß sie ohne von ihm verletzt zu werden, sich nicht leicht an ihn machen. Es ist zwar noch eine andere sorte von bunt-peerschen, die

die eben so gestaltet sind, bleiben aber kleiner, und sehen bunter aus. In den karpfen-teichen und weihern thut er grossen schaden, wie der hecht, daher man ihn nicht hineinsetzen muß. Es ist sonst ein wohlschmeckender, und wegen seines harten fleisches gesunder fisch dessen rogen und milch wohl zu geniessen. Ihre streich- und laich-zeit ist im May-monat, auch schon im Mertz und April, und streichen auch gleich den hechten im andern oder dritten jahre, vermehren sich aber weit stärcker, wie denn drey bis vier weiblein einen ziemlich grossen weiher in einem jahre mit ihrer brut anfüllen, und sind nicht leicht wieder zu tilgen, wo sie einmal eingewurtzelt. Dicke und schlammigte wasser können sie nicht wohl vertragen, sondern stehen in selbigen leichte ab, daher sie einen etwas sandigten boden haben wollen. Der kaul-peersch ist von einer andern gestalt und natur, und wird wegen seines dicken kopfs kaulkopf genannt, der übrige leib ist klein, und fast wie eine aal-raupe gestaltet, ohne schuppen, dunckelgrau, der rachen weit und zum rauben gar bequem, wie er denn der jungen krebs-brut sehr nachstellet. Er ist sehr schleimig, doch ist das fleisch süsse, wird aber sonst nicht viel geachtet. Der peersche ihr an sich selber angenehmes fleisch wird durch eine gute zurichtung noch delicater. Diese nun ist unterschiedlich; denn man machet sie entweder mit einer butter-tütsche, also: Man siedet sie im wasser und saltz, nur gleich umgekrümmet, denn werden fünf eyerdotter in einem töpfgen, dazu ein wenig mehl und eßig, eingequerlet; nimmt hernach ein halb pfund gute frische butter, theilet sie in kleine stücklein, thut sie in einen tiegel, giesset das gequerlte dazu, setzet es auf ein gelindes feuer, rühret es beständig, bis es quillet; die butter muß nicht abtreten. Man kan auch muscaten-blumen und ein wenig pfeffer drein thun, denn richtet die pärsche an, schüttet die brühe darüber, und leget ein wenig frisch geriebenen meerrettig, häufgen weise auf den rand der schüssel. Mit einer capern-brühe: Wenn die peersche zubereitet sind, lässet man eßig und ein wenig wasser in einer pfanne siedend werden, saltzet die fische, und leget sie hinein, daß sie sieden; setzet indessen ein töpfgen mit wein, samt ein wenig geriebener semmel zum feuer, thut pfeffer, cardemomen, muscaten-blüthe und kleine eßig-capern darein, läßt es ferner sieden, wirft zuletzt ein stück butter, oder giesset an deren statt ein wenig öhl darzu, seihet die brühe, wenn der fisch in eßig und wasser genug gesotten, davon ab, und giesset die caper-brühe darüber, lässet selbige mit dem fische noch einen sud thun, und giesset die brühe darüber, leget die capern oben über den fisch, und bestreuet ihn mit klein geschnittenen citronen-schaalen. Gebackene peersche in einer malvasier-brühe machet man also: Wenn sie gebacken, so wird weiß geriebenes eyer-brod in schmaltz geröstet, giesset malvasier daran, lässet alles mit ingwer, pfeffer und zucker sieden, und richtet diese brühe über den fisch an. In den frantzösischen küchen werden sie mit einer weissen brühe also bereitet: Man paßiret championen weiß, und kochet sie mit ein wenig milch-rahm, thut die zerstückte peersche dazu, machet die brühe mit dem gelben von drey eyern dicklich, thut auch gehackte petersilie und geriebene muscaten-nuß dazu, rühret es behutsam um, damit die stücke nicht von einander gehen; wenn sie gar, werden sie in eine schüssel gelegt, schüttet das ragout drüber, und richtet es an. Will man sie mit krebsen-coulis haben, legt man die peersche ordentlich in eine casserole, thut grosse zwiebeln, grüne citronen, petersilie, kleine zwiebeln, lorbeer-blätter, basilic, würtz-nelcken, pfeffer, saltz, zwey gläser weissen wein, und ein wenig weineßig und wasser dazu, daß der fisch damit bedecket sey; kochet ihn auf dem casserol-loche gar, lässet ihn fast völlig erkalten, ziehet ihn heraus, schuppet ihn ab, legt ihn in eine schüssel bey einander, deckt ihn zu, und hält ihn warm; bereitet darauf eine sausse auf folgende art: thut ein stück butter in der grösse zweyer eyer, nebst einer gehackten sardelle in eine casserole, thut saltz, pfeffer, ein wenig geriebene muscaten-nuß, so viel mehl, als man zwischen drey finger fassen kan, ein paar tropfen wasser, und ein wenig wein-eßig dazu, rühret es mit einem löffel auf dem casserol-loche um, und wenn die butter geschmoltzen, und die sausse ein wenig dicklich worden, so thut man krebs-coulis dazu, und giesset selbige über die peersche. Mit einer sardellen-sausse werden sie also bereitet: Wenn die peersche, wie vorerwehnt, mit einer kurtzen brühe gar gekocht worden, so schälet man sie ab, und legt sie in eine schüssel; thut darnach so viel butter, als nöthig ist, in eine casserole, streuet ein wenig mehl darzu, wirft ein paar gehackte sardellen, capern, eine kleine gantze zwiebel, und eine citronen-schaale dazu, und würtzet es mit saltz, pfeffer, und ein wenig muscaten-nuß, geußt ein wenig wasser und wein-eßig hinein, rühret die sausse mit einem löffel beständig auf dem feuer um, und wenn die butter geschmoltzen, und die brühe dicklich worden, so nimmt man die citronen-scheiben

und

und die kleinen gantzen zwiebeln heraus, und kostet, ob die sausse einen guten geschmack habe, und nicht geronnen sey, giesset sie sodenn über die peersche. Mit einem ragout macht man sie also: Wenn die peersche ausgenommen, legt man sie auf den rost über kohlen, wendet sie um, und wenn die haut trucken, und die fische halb gar worden, nimmt man sie davon, und schälet sie reinlich ab; giesset alsdenn ein viertel maas weissen wein, nebst ein wenig fisch-brühe in eine casserole, thut eine grosse mit nelcken gespickte zwiebel, gehackte petersilie, und ein lorbeer-blatt dazu, und würtzet sie mit saltz und pfeffer; thut ein stück butter, als ein ey groß, in eine andere casserole, lässet sie mit ein wenig mehl auf dem feuer halb braun werden, giesset vorgemeldte brühe dazu, leget die peersche ordentlich neben einander hinein, und lässet sie bey gelindem feuer gemach kochen; wenn sie gar, so nimmt man sie heraus, leget sie gehörig in eine schüssel, und schüttet in der fasten-zeit ein beliebiges ragout darüber, und trägt es auf. Dieser fisch wird auch marinirt, oder wie forellen wie orade eingemacht: Man bäckt ihn in frischen schmaltz, oder baum-öhl, fein gelbe, läßt ihn kalt werden, bestecket ihn auf beyden seiten mit klein und länglich geschnittenen zimmet und nelcken; nimmt sodenn ein fäßgen oder ander geschirr, legt unten auf dem boden roßmarin- und lorbeer-blätter, bestreuet sie mit pfeffer, cardemomen, etwas muscaten-blüthe, nelcken und saltz; denn machet man eine lage fische, bestreuet sie wieder mit obigem gewürtz, und etwas von klein geschnittenen citronen-schaalen; machet abermal eine lage roßmarin- und lorbeer-blätter, leget andere dergleichen fische darauf, und so fort an, bis das gefäß davon voll wird; dann giesset man so viel guten und scharfen wein-eßig (man kan auch wol ein wenig wein dazu nehmen) daran, daß er über die peersche gehe, und beschweret sie mit einem leichten gewichte oder stein, doch muß die letzte lage jedesmal aus blättern bestehen. Ausser dem, daß die kaul-peersche noch für gesunder, als die stock-peersche gehalten werden, findet man in ihren köpfen einen weissen stein, in gestalt eines reiß-korns, welcher kaul-peersch-stein genennet, und für ein sehr bewährtes mittel wider den stein und verstopfung des harns, ingleichen wider den krampf, schwindel und fallende sucht ausgegeben wird. Eine bastard art von peerschen ist gleichsam der so genannte zander oder see-peersch, wovon das wort Zander nachzuschlagen.

Peisker: Sind fische, deren man zweyerley sorten hat, nemlich schlamm-peisker und stein-peisker. Die ersten sind eine gantz schlechte und höchst-unverdauliche speise; die letztern hingegen werden nur vor die tafeln grosser herren zubereitet.

Peitsch-kühe: Werden in Sachsen diejenigen kühe genennet, welche einige dorfschaften dem chur-fürsten jährlich abgeben müssen, und welche gemeiniglich die besten seyn müssen.

Peltschen: Ist ein kraut, das einen haufen eckigte stengel treibt, die sich in sehr viele zweiglein theilen. Die blätter stehen daran, wie an den wicken, oder an dem beil-kraute, gleichsam paar-weise an einem stiele, an dessen ende vorne nur ein einiges blättlein stehet. Zwischen den stielen aus den winckeln heraus, und oben am kraute entspriesset ein langer stengel, der hat auf seiner spitze kleine rothe blüthen, die wie an andern hülsen-früchten sehen, und deren viele beysammen sitzen; sie stehen in ihren kelchen, die als wie ausgezackte hörnlein gebildet sind. Die darauf folgende früchte sind gar breit, am rande wie gezahnt, röthlich grauer farbe, und beschliessen zarte saamen, die sehr viel kleiner sind, als wie die linsen; diese haben gemeiniglich die gestalt einer kleinen niere, und schmecken als wie schoten-erbsen. Die wurtzel ist lang, und mit einigen zasern besetzet. Dieses kraut wird in den gärten gezogen, und an kraft und tugend dem beil-kraute gleich geachtet.

Peltzen, siehe Pfropfen.

Peltz-haube: Ist eine runde, etwan eine spanne hoch erhöhete, und mit schwartzem glatten rauchwerck überzogene mütze, so nur über die halbe scheitel gehet, und welche die weibsbilder zu Saltzburg zur winters-zeit an statt ihres so genannten bundes zu tragen pflegen.

Peltz-hosen: Sind mit geschmeidigem rauchwerck gefütterte bein-kleider, doch von einem gantz besondern schnitte, so das frauenzimmer im winter manchmal zu tragen pfleget.

Peltz-mäntelgen: Sind eine art nacht-mäntelgen von zeuge mit peltze gefüttert.

Peltz-stiefelgen: Sind bey dem frauen-volcke mit rauchwerck gefütterte strümpfe, so an den schuhen hängen, und lang hinauf zugeschnüret oder zugeknöpfet werden.

Peltz-reiß, siehe Pfropf-reiß.

Peltz-werck: Unter diesem worte verstehet man billig alle einheimische sowol, als ausländische nützliche und kostbare rauch-waaren: Die deutschen bestehen in iltis- fuchs- wolfs- dachs- haasen- caninichen- eich-

eichhörngen- schaaf- ziegen- und dergleichen fellen und bälgen; doch wird von marter- und iltis-bälgen auch vieles aus Moscau und Franckreich gebracht. Der fuchs- und wolfs-bälge menge kömmt aus den Nord-ländern, die aber gegen andern weißgrau sind. Sie werden stück- decher- und zimmerweiß gekauft, wobey man darauf siehet, ob sie klein oder groß, schön lang von haaren, etwa vom wurm angefressen, oder sonst schadhaft; unter allen aber hält man die schwartzen fuchs-bälge sehr hoch. Eichhörngen giebt es in Moscau und Lappland bey gantzen heerden. Bären-häute, und zwar die schwartzen, kommen häufig aus Pohlen, Moscau und Liefland; was hingegen weiß ist, aus Grönland. Tartarische und astranische schaaf-felle haben vor andern darum den preis, daß einige pechschwartz von wolle, und zert, wie seide, anbey auch so kraus sind, daß sie sich bey der übelsten witterung, und bis auf das letzte stück nicht verändern. Otter- und biber-felle kommen in grosser menge aus America; zobel und hermelin aus Moscau und Lappland. Alles dieses jetztgemeldete peltz-werck erfordert vielen fleiß und grosse sorgfalt, sowol in seiner zubereitung, als auch hernach bey seiner verwahrung vor motten und andern schädlichen zufällen. Was die zubereitung anbetrift, ist es heute zu tage so weit gebracht, daß die haare auf dem felle 2c. nach zobel- und anderer art schön gefärbet, und die käufer hinters licht dadurch geführet werden können, welcher betrug sich mit der zeit in luft und nässe hervorthut. Bey erkauf- oder erlangung des guten muß man die finger ein wenig naß machen, und die haare darzwischen reiben, um ein merckmahl vom rechten oder verfälschten zu erlangen; weil hierdurch, wo farbe vorhanden, die finger solches offenbar machen. Nach dem pohlnischen sprüchworte, soll ein schaaf-peltz wärmen, ein zobel-peltz kühlen, ein luchs-peltz zieren; und wenn keine motten oder schaben ins peltzwerck kommen sollen, muß man campfer mit leinsaamen, oder pfeffer-körnern, in ein leinen tüchlein binden, und dazu legen, oder citronen, gedörretes nußlaub, hopfen, krausemüntze, wermuth, roßmarin, lorbeer- und coriander-schalen mit geschnittenem taback vermischet. Superflua non nocent, ist ein gemeines sprüchwort, das jedoch öfters in der wahrheit bestehet, und dahero wird hoffentlich der leser sich folgende historie nicht mißfällig seyn lassen, die von einem so genannten

Peltz-fresser, in Lehmanns merckwürdigkeiten des meißnischen ober-ertz-gebürges p. 776 erzehlet wird. Ein gewisser land-kutscher von Prag, welcher hunde und andere lebendige thiere mit haut und haaren gefressen, kam im jahr 1644 nach Dreßden, und auf erlaubniß in den schloß-hof. Ein bauer hatte in die churfürstl. küche victualien gebracht, stunde auch da, und trunck aus einem becher mit wein angefüllet. Der peltz-fresser rief ihn an: Du, komm her! packte sein braun röckgen an, fraß dieses, ferner die mütze, und auch seine leinene hosen also auf, daß man gar nichts mehr davon sahe. Hierauf rief er: Soll ich den bauer gar fressen? Da nun eine stimme mit ja! antwortete, schnapte und biß er dem bauer nach der nase. Der bauer aber entsprang, und lief davon.

Pence: Eine englische kupfer-müntze, deren zwölfe einen schilling machen; wenn das pfund sterling zu fünf reichs-thalern gerechnet wird, thut ein pence nach unserm gelde sechs pfennige; ein halber schilling oder drey gute groschen sind vier pence; fourpence oder groat oder zwey gute groschen; threepence sind ein groschen sechs pfennige.

Pendul-uhr: Wird diejenige uhr genennet, deren bewegung durch hülfe eines auf besondere art angebrachten penduls in gleicher geschwindigkeit erhalten wird.

Pension: Ist ein gnaden-geld, welches einer empfänget, als eine belohnung seiner dienste, oder aus gunst zu seinem unterhalt, ohne dagegen zu einigem dienst verbunden zu seyn.

Pentiere: Ist ein garn, welches zum vogel-fang, insonderheit aber zum schnepfen- und wasser-hühner-fang gebrauchet, und dahero ordentlich, und vornemlich an die durch- und zugänge oder schluften, die man hier und da um den forst oder höltzer herum gemachet hat, aufgehänget und gestellet wird.

Penyt-zucker: Ist ein durch eyer-weiß clarificirter, mit kraft-mehl bestreueter, und zur rechten forme gezogener zucker.

Peperle, siehe Rüben-körbel.

Percan: Ist ein von cameel-haaren gewirckter zeug mit einem gezwirnten oder rund-gedrehten faden, dessen man sich ehedem zu mancherley kleidung bediente, und war der feinste der percan de Brüssel. Er ist jetzo noch sehr im gebrauch, und wird auch hier zu lande schön gemacht.

Perel: Ist ein starcker eiserner hammer, zu 15, 20 und mehr pfunden, theils nur auf einer, theils auf beyden seiten zugeschärft. Er wird sonderlich in stein-brüchen und bey dem baue zu spaltung der steine gebraucht.

Perfumiren, siehe Parfumiren.

Pergament: Wird aus kalb- schaaf- und ziegen-häuten gemacht, und zu allerley gebrauch zugerichtet, daß es entweder ein starckes oder zartes schreib-pergament, item ein roth, grün, gelb und auf andere art gefärbtes pergament, gemeines schaaf- und gutes kalb-compert, oder auch sonsten ein besonders zugerichtetes pergament; zu rechen-häuten und schreibe-tafeln, wie auch vor die mahler und kupferstecher rc.

Perl-aloe: Ist eine art aloe, so deswegen also genennet wird, weil auf denen blättern kleine hügel sind, so wie perlen aussehen. Dieses gewächse will eine lockere sandigte erde haben, und muß zeitig ins gewächs-haus kommen, denn es kan die geringste kälte nicht vertragen. Im sommer wird es begossen, im winter aber gantz und gar nicht.

Perle: Was diese vor eine figur vorstellet, und daß solche theils rund, theils rund-länglicht sey, ist bekannt, ihr werth aber besaget gewisser massen ein weit mehreres, und solchemnach sind die perlen, welche aus see-muscheln erlanget werden, in betracht ihrer hochachtung, allen andern, von glas mit wachs ausgefüllten, oder sonst durch künstliche handgriffe verfertigten, vorzuziehen, und werden aus den beyden theilen der welt, so man orient und occident nennet, erlanget. Diese nun bestehen wieder in grossen, kleinen, runden, nicht vollkommenen runden, wie birnen formirten, weissen und gelben, welchemnach diejenigen, so ein schönes wasser haben, oder recht weiß und helle sind, vor die kostbaresten gehalten werden. Derjenige nun, welcher dergleichen durch handel und wandel an sich zu bringen gesonnen, muß hierauf achtung geben, sich auch lernen lassen, wie sie an diesem oder jenem orte nach einem gewissen gewichte verkaufet werden. Inzwischen dienet noch zur nachricht, daß eine grosse helle perle mehr werth ist, als dergleichen gelbe, und die pucklichten, ungleichen, also nicht schön runden, weniger ästimiret werden, als diejenigen, welche gedachte schönheiten besitzen. Sie dienen besonders zur zierde des frauenzimmers, welche solche an dem hals und ohren tragen. Zur artzeney werden nur die gantz kleinen gebrauchet, weil sie alcalisch sind. Mit zu pulver geriebenen weissen weinstein, dergleichen corallen und alabaster vermischet, können die feinen perlen, wenn solche an einen drath gereihet, damit das pulver die löcher nicht verstopfet, vermittelst eines bürstleins, wieder gereiniget werden. Die Indianer sollen solche mit gekochtem scharf-gesaltzenen reisse reiben, und ihnen hierdurch einen vortreflichen glantz geben. Die allerkleinesten nur gedachten guten perlen, so man staub-perlen nennet, thut man in die augen, wenn etwas hineingekommen, um solches dadurch heraus zu bringen, welches auch möglich ist.

Perlen: Sind auch eine art geflügeltes ungeziefer, lang und rar von gestalt, mit flügeln, welche mit allerhand farben, wie ein regenbogen, spielen; sie haben lange schlancke beine, und ihr kopf scheinet lauter augen zu seyn, schön glänzend, und dicker als der leib, dahero ihnen auch der name perle gegeben worden. Einige nennen sie schille-boltzen, weil sie schnell und gerade fortschiessen, wie ein boltzen oder pfeil.

Perlen: Heissen auch in der jäger-sprache die krausen knöpfgen an dem gewenhe des hirsches.

Perlen-haar-band: Nennet das augsburgische frauenzimmer, was die ulmischen weibsbilder kräntzlein nennen. Solches heisset derjenige von perlen, diamanten und rubinen, auch weissen flohr formirte schmale umfang und streif, den sie oben um die stirne herum, unter ihre auffsätze zu legen pflegen.

Perlen-handel: Geschiehet heutiges tages entweder stück-weise, oder nach dem gewichte. Jene müssen schöne rund, von schönem glantze und reinem wasser seyn, da sie denn nach ihrer grösse, sonderlich wenn ihrer so viel, als zu einer tour oder schnur erfordert wird, bezahlet werden. Die kleinen oder untzen-perlen werden nach dem untzen-gewichte verkauft, und entweder zum brodiren, oder auch zur artzeney gebraucht.

Perlen-mutter: Ist die muschel, in welcher die perlen wachsen. Sie ist von aussen grau oder bräunlich, rauch und ungestalt, inwendig aber mit einem dicken weissen perlen-glantz umzogen, zuweilen auch mit wartzen, die wie ausgewachsene perlen sehen, besetzet. Die zierrathen, welche in gewissen manufacturen, als messer-schalen, spiegel-rahmen, dosen, und dergleichen, daraus gemacht werden, sind so mannigfaltig, daß man sie nicht alle erzehlen kan. In der medicin wird sie präpariret, und wie die krebs-augen, rothe corallen, und dergleichen dinge gebrauchet; ja sie hat beynahe die kraft, so den perlen zugeschrieben wird.

Perlen-nadeln: Sind aus dem zärtesten doppelt genommenen drat zusammen gedrehte, und ohngefehr eines kleinen fingers lang gemachte schwache nadeln, welche sich durch die subtilsten löcher derer kleinsten perlen annoch bequem durchstecken lassen, vermit-

vermittelst derer gedachte perlen an einen faden angereihet werden können.

Perl-fisch, siehe Weiß-fisch.

Perl-graupen, siehe Graupen.

Perlinen, africanische hühner: Ist ein delicates feder-wildpret, so in denen fasanen-gärten gehalten wird. Sie haben die grösse eines fasans, graue ins bräunlich fallende und schön gläntzende farbe, kurtze schwäntze, gleichen mit denen füssen, hals und kopfe dem pfau. Auf dem schnabel stehet ein hornicht spitzig gewächse, zwey zoll lang. Sie machen ein geschrey fast wie die pfauen, daß man sie weit hören kan. Im sommer erhalten sie sich vom grase, gesämig, würmern, ameis-eyern und dergleichen; im winter aber müssen sie mit erbsen und weitzen gefüttert werden. Sie können nicht viel kälte vertragen, und erfrieren leicht die füsse, dahero müssen sie ein haus haben, worinnen sie sich im winter vor der kälte bergen können. Ihre vermehrung ist starck, indem sie wol 30 und mehr eyer legen. Man thut wohl, wenn man solche zahmen hühnern unterleget, so legen sie deren desto mehr. Ihre auferziehung ist wie bey fasanen, doch wollen sie von jugend auf nicht so enge, als die fasanen stehen, sondern lieber umherziehen, und ihre nahrung sich selbst mit suchen. In ihrem fluge sind sie schneller, als ein fasan, sie ziehen sich auch nicht, wie diese, weit aus einander, sondern fallen gerne des abends wieder in ihrem einmal gewohnten stande ein.

Perpetuell: Ist ein wollener zeug, welcher sich sowol im winter, als sommer, wie ein tuch tragen lässet, ist aber nicht mehr, wie sonst, so im gebrauch.

Persch, siehe Peers.

Persico, siehe Brannteweín.

Persische waaren, so ausgeführet werden, sind: Myrrhen, weyrauch, manna, arabischer balsam, bezoar, gold, perlen, türckoisen, und andere edelgesteine, seide, seidene stoffen, gold- und silber-brocade, teppiche, helfenbein, tieger- und löwen-felle. Hingegen führen die Holländer nach Persien gewürtze, zucker, indigo, siampanisches holtz, scharlach-roth, rauchwerck, benzoin, queckfilber, bley, zinn, kupfer, tuch von allerhand farben, leinewand von Jurate und Coromandel, und endlich piasters.

Personalien tractiren: Wird gesagt, wenn man jemanden ehren-rührig angreift, und zwar so, daß man die materie der beschimpfung von denen leibes- und gemüths-fehlern, geburt, freundschaft, unglücksfällen, und andern dessen lebens-wandel angehenden umständen hernimmt. Solche sind, wie alle arten der injurien, verboten.

Perspectiv: Ein gemeines optisches instrument, wodurch man entlegene sachen deutlich erkennen, und deren bilder in den augen, weil sie groß und nahe erscheinen, genau betrachten kan. Sie bestehen gemeiniglich aus einem convexen und einem concaven glase.

Pertinentz-stücke: Heissen bey einem guthe diejenigen stücke, welche zu selbigen dergestalt hinzugekommen, daß sie nun weiter nicht davon getrennet werden können. Es kommt hierbey auf die absicht desjenigen an, der sie erworben, und ob er gewollt, daß sie unabgesondert bey dem guthe bleiben solten, da sie denn ferner nicht getrennet werden dürfen. Bey lehn-güthern ist dieses hauptsächlich zu mercken, daß die pertinentz-stücke ihre allodial-eigenschaft und wesen so lange behalten, dahero auch zwar dem lehns-folger, aber anders nicht, als gegen erstattung des werthes, überlassen werden, bis sie durch würckliche beleihung auch die art der lehn-güther an sich genommen, da sie denn so, wie das lehnguth selbst, schlechterdings dem lehns-folger anheim fallen.

Peruque: Man möchte fast anstehen, hiervon eine beschreibung zu verfertigen, nachdem viele, die deswegen ihre feder angesetzet, derer peruquen verachtung, und warum solches geschehen, sattsam zu tage geleget. Sie haben aber nicht das gute von dem bösen unterschieden, mithin ihren affect, nach welchem sie diejenigen gerne seyn wollen, welchen man folgen solle, sattsam zu erkennen gegeben; denn solchemnach bestehet ihre beschreibung derer peruquen in einem falschen auffatz, von erkauften, in locken geschlagenen rc. haaren, das die Römer vor vielen hundert jahren verspottet, welches jedoch nach der zeit gebräuchlich worden, und was dergleichen vorgeben mehr ist. Hierbey aber ist nicht das bekannte sprüchwort in erwegung gezogen worden: Tempora mutantur, & nos mutamur in illis; mithin hat auch erfolgen müssen, daß man nicht betrachtet, wie sich fast täglich in bekleidung des menschlichen cörpers vom haupte an, bis auf die füsse, eine veränderung hervorthut, davon vieles theils zur commodite, theils aber auch zur gesundheit, und also nichts weniger, als einem sündlichen unternehmen, wo nicht höchstnöthig, doch dienlich zu gebrauchen ist, weil kein verbot vorhanden. Solchemnach kan man auch eine peruque nicht in verachtung ziehen, nachdem sie den erkälteten und mit flüssen beschwerten kopf warm hält, das gesichte eines menschen, dem seine ihm von natur erzeugten haare unansehn-

lich

lich machen, verbessert, und die zeit, welche zu solcher haare veränderung und bessern ansehen erforderlich, verkürtzet, indem man mit einer peruque solche bald bedecken kan. Gesetzt aber, es könte diesfalls in der tugend-lehre etwas hierwider eingewendet werden; so läßt doch solche das tragen im fall der nothwendigkeit, und zu beobachtung der gesundheit, zu, folglich wird der dieserhalb obangeführte grund-satz unangefochten bleiben müssen. Inzwischen behauptet man hierdurch nicht die eitle wollust, pracht und verschwendung, welche sich bey dem gebrauch derer peruquen öfters hervor thut, als etwas unverantwortliches, jedoch ist auch bey vorher erwehnten Römern das ulula cum lupis, cum quibus esse cupis, bekannt gewesen; ja es hieß bey ihnen: Si vivimus Romæ, romano vivitur more. Und alles dieses stellet mit einem worte bey uns Deutschen vor: Ländlich, sittlich. Wer aber hiervon abgehen will, muß deswegen die peruquen nicht in verachtung ziehen, nachdem ihm frey stehet, statt deren sein eigenes haar zu tragen. Vielleicht ärgern sich solche eigensinnige köpfe über den haar-putz des frauenzimmers in jetzigen zeiten, welcher denen peruquen, so die manns-personen tragen, gleichet: Warum sollen denn aber nur diese gehindert werden, sich gewisser massen einer vergönnten commodite zu bedienen, da sie ja wol erlaubniß erhalten, hosen oder bein-kleider zu tragen. Jenes dienet ihnen, gleichwie denen manns-personen, zur bequemlichkeit, und ob sie, in ansehung des letztern, eine herrschaft zu behaupten sich bemühen, muß denen männern bekannt seyn, welche an denen weiber-hosen nichts auszusetzen haben. Welcher gestalt übrigens die peruquen gefertiget, und daß hierzu menschen- ziegen- pferde- und andere haare gebrauchet, aufgelocket, in vom mehl gemachten teig verstecket, in back-ofen gebacken, sodenn tressiret, auf eine von zwirn oder seide gestrickte haube, nach der art, wie es seyn soll, aufgenehet, und sodenn peruquen von unterschiedlicher art gefertiget werden, ist nicht mehr unbekannt, weil sie täglich von menschen getragen werden, und ein jeder geschickter peruquenmacher dieser ihr verlangen zu stillen weiß, sie mögen nun vorne, hinten, oben oder unten, spanische, frantzösische oder budel-locken haben sollen. Denenjenigen personen, welche mit flüssen, zahnweh, bösen augen, steifen hälsen, ausschlag und andern dergleichen incommoditäten beschweret sind, werden die haare abgeschnitten und abgeschoren, um hierdurch die schweiß-löcher des kopfes zu eröffnen, und leichterung zu verschaffen; mithin ist sodenn zur bedeckung des hauptes eine peruque sehr dienlich, ja bey manchem höchstnöthig. Einer, der kein liebhaber davon ist, kan vorgeben: Der puder von peruquen falle durch die haube auf den kopf, und verstopfe die schweiß-löcher, mithin werde übel ärger gemacht; allein, ein guter kamm bringet solchen wieder herunter, käppgen von barchent, multom, englischen bieber-tuch gefertiget, und unter die peruquen aufgesetzt, verhindert jene incommodität, und solche bedeckungen ziehen auch den schweiß an sich, und contribuiren, nebst der von peruquen herrührenden wärme, vieles zur wiederherstellung des hauptes gesundheit, besonders verschaffen solche diesem theile des menschlichen cörpers zur sommers-zeit viele bequemlichkeit.

Peruvianischer balsam: Ist eines schönen geruchs, und noch ziemlichen preises zu haben. Er wird in der medicin und zum parfumiren gebrauchet.

Peso: Schwer und leicht gewichte in Italien. 100 pfund de gran peso in Venedig thun in Leipzig 100 und viertehalb pfund, 100 pfund del peso sottile thun 65 pfund.

Pest: Dieses ist die allergefährlichste und heftigst ansteckende seuche und kranckheit, ja das allerbösartigste fieber, welches den menschen in 2 oder 3 tagen, ja vielmal in 24 stunden dahin reisset, auch viele zugleich anfället, und ihnen das leben raubet. Wie wir denn aus nachrichten und pest-historien lesen, daß oft gantze grosse städte und gegenden mit dieser sterbe-seuche behaftet und angefallen, auch ziemlicher massen davon entvölckert worden. Wider diese im schwange gehende giftige und wütende seuche ist kein besser verwahrungs-mittel, als wenn man in zeiten, und ehe solche noch recht arg wird, sich davon und aus dem staube machet in andere und gesundere luft, welches auch schon die ältesten medici angerathen. Andere præservativa wollen vielmal wenig oder nichts fruchten, wie davon sehr weitläuftig der berühmte Hr. Doct. Kundmann in seinen seltenheiten der natur und kunst von col. 1202 bis 1223 gehandelt. Denn obschon bald dieses, bald jenes mittel in der und wider die pest soll dienlich gewesen seyn, so hat man doch gefunden, daß es zur andern zeit und an andern orten ohne allem nutzen gebraucht worden. Viele haben den theriac, und andere auf gleichen schlag eingerichtete gift-mittel recommendiret; andere das räuchern mit wachholder-holtz und beeren, mit schieß-pulver, und dergleichen vorgeschlagen; wieder andere

dere das taback-rauchen. Einige sind darauf verfallen, daß ein bock wegen seiner stinckenden ausdünstungen das pest-gift vertreiben könne, haben daher sich dieses thier, aber ohne abgesehene würckung zugeleget: Auch soll der geruch von zwiebeln, von campfer, u. a. m. das besagte gift dämpfen und tilgen. Allein die erfahrung hat gelehret, daß man bis dato noch nichts gefunden, welches als ein allgemeines verwahrungs-mittel wider die pest mit gewißheit könne angepriesen werden. Und vielleicht ist hierunter zum alleröftesten auch ein göttliches straf-gerichte verborgen. Denn wir wissen schon von den zeiten des alten testaments her, daß GOtt dergleichen seuche um der sünde willen über die menschen verhänget, wie sonderlich davon im 2 buch Samuels 24. cap. zu lesen. Am leichtesten wird die pest aus einem orte in den andern durch kleider, betten, peltz-werck, wolle, haare, und dergleichen, gebracht; auch lieset man, daß in den haaren der hunde und katzen das pest-gift aus einem hause in das andere getragen worden. Weil nun so viel richtig ist, daß die pest gemeiniglich von einer unreinen luft, wenn selbige voll fauler dünste ist, entstehet; so kan man auch leicht begreifen, wie es komme, daß nach vorhergegangenen grossen schlachten, ingleichen wenn viel heuschrecken an einem orte verstorben sind; und zu faulen angehoben haben, ansteckende pestilentzialische seuchen sich ereignen. Es kan aber auch die pest von allerhand verdorbenen speisen ihren ursprung nehmen, wenn dergleichen in den leib gegessen werden, daß davon böse und giftige feuchtigkeiten sich nach und nach sammlen. Ja, es kan furcht und schrecken, auch andere gemüths-bewegungen ursache und gelegenheit zur pest geben. Daher sagt man auch, daß die einbildung und furcht ärger sey, weder die pest selbst. Alle vorboten der pest werden sonderlich angegeben, wenn spinnen, käfer, fliegen, kröten, und anderes ungeziefer, in ausserordentlicher menge gesehen werden, auch wenn viel giftige schwämme zu wachsen, und aus der erden hervor zu kommen pflegen, ingleichen wenn die fische im wasser häufig sterben, die vögel ihre nester, mäuse und maulwürfe ihre löcher, die wilden thiere aber ihre höhlen verlassen. Siehe hiervon mit mehrern des ber. physici und medici D. Börners Medic. sui ipf. part. II. pag. 17. vorhergehender u. f.

Pest, vieh-pest, schelm; Sind seuchen, die zu gewissen zeiten das pferde- rind- schaaf- und anderes vieh, auch die insecta, anfallen, und sie ums leben bringen. Was das rind- und schaaf-vieh, samt demjenigen, so hierzu gezählet wird, anbetrift, nennet man solche kranckheit, die den tod verursachet, auch vieh-seuche, vieh-sterben, und wenn sie also überhand nimmt, daß des vieh-sterbens kein ende nehmen will, pestilentz. Grosse hitze verursachet pferden und rind-vieh bey vieler arbeit grossen durst, kömmt es nun zum wasser, und darf nach willen saufen, so kan obgedachtes hierauf erfolgen. Hitzige fütterung, verbrannte triften oder weiden, der mangel des futters, langer winter, grimmige kälte, da das vieh nicht sattsam ausgefüttert werden kan; ingleichen, wenn die weide im frühlinge voller spinnweben, garstigen würmer und giftigen geschmeisses ist, davon das gras und futter gleichsam vergiftet wird, geben anlas zu vieh-kranckheiten, und, wo nicht bey zeiten hülfe erfolget, auch zur pest. Denn daher bekommt eben das vieh grosse hitzige beulen, darauf aber muß man frösche binden, und das vieh retten. Sie entspringen auch, wenn das kraut von den raupen sehr abgefressen, und das vieh mit solchem kraute gefüttert wird; ingleichen von giftigen mehl-thauen. So pflegen die schweine bisweilen zu siechen, und am halse grosse beulen zu bekommen, jedoch genesen sie auch meistentheils wieder, wenn die beulen entweder von sich selbst aufgehen, oder aufgemacht werden. Man hat an einigen orten erfahren, daß wenn die äser des verreckten viehes nicht wohl verscharret worden, und die gänse oder enten das da herum gewachsene gras gefressen, sie hernach eben solche staupen bekommen, und umgefallen. Es rühret aber die vieh-pest nicht allemal von den bisher gemeldeten ursachen her, sondern sie kan auch durch menschen und thiere, ja gar durch meubeln und geschirre, so bey krancken viehe gebrauchet worden, fortgepflantzet werden. Bey so gestalten sachen kan demnach vielmal ein sorgfältiger haus-wirth sein vieh vor dergleichen unglück bewahren, wenn er in der zeit aufmercksam ist, und auf jede vorkommende, auch oft ausserordentliche witterung der jahres-zeit, genau acht hat, und die pflegung seines viehes darnach einrichtet. Im fall sich aber nun die gedachten kranckheiten, und zwar unter den pferden, entspinnen, soll man ihnen gepülverte hasel-wurtzel, oder klein zerschnittene modelgeer (cruciata, oder gentiana minor) unter das futter mengen. Hat ein pferd bereits pest-beulen, so schlaget ihm solche mit einer fliete auf, lasset ihm die nächste ader dabey, und giesset ihm diesen tranck ein: Rec. Wachholder-öhl ein viertel

pfund

pfund, safran ein halb loth, zerstossenen knoblauch 3 loth, theriac 1 loth, menget es durch einander, und giesset es dem pferde ein, bestreichet ihm auch die nasen-löcher und das mundstück mit wachholder-öhl, und reitet es eine halbe stunde darauf spatzieren. In Schlesien sind ehedem durch siegel-erden, dem viehe in eßig eingegeben, viele stück rind-vieh erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen, wenn dem vieh die blatterige zunge mit einem blechernen zungen-schaber so lange gerieben worden, bis das blut hernach gegangen, und solche mit scharfen wein-eßig, darinnen vorher knoblauch, raute, myrrhen und aloe gelegen, gerieben, auch etwas davon in hals gegossen worden, was massen solches guten nutzen geschaffet. Das ställe-ausräuchern und beschmieren mit allerley stinckenden sachen, ist sehr gut. Wenn eine pest oder jäher unfall unter die schaafe kömmt, so soll man ihren stall mit poley, wermuth, wilden balsam, wachholdern, rauten und wohlgemuth räuchern, hiernächst von einem stiere den magen nehmen, solchen mit weine kochen, wasser dazu giessen und mengen, und den schaafen davon zu trincken geben: Unter ihr ordentliches futter aber entzian-wurtzel, liebstöckel-wurtzel, calmus-wurtzel, lorbeer und schwefel, ingleichen rus, asche von erlenholtz, und ein gut theil saltz mischen. Für die pest oder den umfall der schweine wird als ein bewährtes mittel angepriesen, daß man von einem umgefallenen schweine das hertz heraus nimmt, und den übrigen zu fressen giebt. Als ein besonderes präservativ vor die pest unter den pferden und anderm vieh wird dieses gehalten: Rec. Rothen beyfuß, gelbe erlen-rinden, unser frauen bett-stroh, camillen, huflattig, storchen-schnabel, hasel-wurtz, ispen, spitzigen wegerich, oder mennige, wohlgemuth, stein-klee, kunigunden-kraut, quendel, rheinfahrn-kraut, wermuth, heyl aller welt, fünffinger-kraut, scabiosen, oder apostem-kraut, braun bethonien, benedicten-wurtzel, johannis-kraut, sinnau, löwen-füsse, jedes eine handvoll, sevenbaum für einen kreutzer, knoblauch 7 oder 9 zeen; dieses alles in einem säcklein 24 stunden lang im tränck-faß mit wasser wohl verdeckt liegen lassen, und die pferde oder das vieh vier wochen lang darüber geträncket: So oft nun das wasser davon abgetruncken worden, muß man allezeit frisches darüber giessen. Bey denen bienen entstehet gemeiniglich die pest von unflätigen gestanck, welchen sie empfinden, wenn sie naß gegen den winter in die beygesetzten stöcke, der kälte wegen, eingesperret werden, und sich gar nicht heraus machen können, um frische luft zu erhalten, solchemnach endlich sterben; solche stöcke muß man an einem schönen tage öfnen, und ein paar tage nicht verstopfen, damit der stinckende dampf ausziehen, und die bienen sich erfrischen können, gegen die nacht aber die löcher für der kälte wieder verwahren.

Pestilentz-kraut, ziegen-raute: Ist ein kraut, das in Italien und Spanien wild wächset, bey uns aber in gärten gepflantzet wird. Es hat blätter fast wie vogel-wicken, bleiche purpur-blaue, bisweilen auch weisse blumen, woraus lange schoten mit dem saamen kommen. Es ist ein vortrefliches gift- und schweiß-treibendes kraut, in pest- und fleck-fiebern auf allerley weise nützlich zu gebrauchen; præservative, täglich an speisen und in sallaten; curative, in dem daraus gezogenen wasser und bereiteten latwerge.

Pestilentz-wurtzel: Wächset aller orten; wird im Mertz und herbst gesammlet, zerspalten in plätze geschnitten, vorhero aber wohl gereiniget. Ihre tugend ist, daß sie dem gift widerstehet, und der engbrüstigkeit zu hülfe kommt.

Petermännchen: Eine chur-trierische müntze, worauf St. Petrus mit den schlüsseln gepräget ist. Ein gantzes oder 3 kleine gelten 5 kreutzer, oder 16 gute pfennige.

Petersilie, peterlein, garten-eppich: Es ist dieses ein sehr bekanntes küchen-gewächs, davon sowol das kraut, als die wurtzeln, mit grossem nutzen gebrauchet wird. Gemeiniglich werden davon nur vier sorten angegeben, nemlich: Die gemeine garten-petersilie, die macedonische, die wasser- und wilde-petersilie. Allein die neuern botanici zählen dieses krauts funfzehnderley arten. Die blätter sind ausgeschnitten, und dabey klein gekerbt, gröber als der kerbel; die stengel sind halbrund mit vielen neben-zweigen, welche erst im zweyten jahre, nachdem er gesäet worden, aus der wurtzel, welche ziemlich starck wird, herfür wachsen. Auf den gipfeln der stengel und kleinen neben-zweige kommen kleine cronen mit gelben blümgen, darauf ein kleiner gelb-grüner, wohlriechender und am geschmack etwas scharfer saamen folget. Man findet diese pflantze in allen gärten, welche im Junio blühet, im Julio aber reifen saamen bringet. Ihre vornehmste eigenschaft bestehet darinne, daß sie die gar zu grosse hitze des magens dämpft, und die von der milch aufgeschwollene brüste erweichet.

Man mag das kraut grün oder gekocht essen, so treibet es den harn. Wenn man kraut und wurtzel mit einander kochet und trincket, dienet es zum gegen-gift, weil es erbrechen macht; nichts destoweniger verstopft es den leib. Der saame ist ebenfals für den harn-zwang gut. Aus den petersilien-blättern und semmel-krumen ein pflaster gemacht und aufgelegt, vertreibt die pflechten, und benimmt den sechswöchnerinnen die milch. Der ausgepreßte saft mit wein-eßig und ein wenig saltz vermischet, erleichtert die geburts-arbeit der kindbetterinnen. Der öftere gebrauch der petersilie, macht einen wohl riechenden odem. Hingegen muß man den papageyen keine zu essen geben, indem sie davon sterben. Die petersilien-wurtzel wird in suppen und öfnenden tisanen gebraucht; mit eßig und baum-öhl kan auch ein guter salat daraus bereitet werden. Die gestossenen oder nur mit den fingern geriebenen blätter werden auf wunden und quetschungen mit guter würckung gelegt; man muß aber ein wenig brantewein darzu thun. Die gekochte wurtzel ist in pocken und masern gut, wie auch in hitzigen und giftigen fiebern. Die macedonische petersilie ist der vorigen gleich, nur daß sie breitere blätter hat, so ist auch der saame kleiner und wohl riechender. Die wasser-petersilie ist ein gemeines unkraut, welches an denen rändern der gräben und bäche wächset. Der saame dieser pflantze ist einer von den kleinern warmen saamen, welcher sowol als das kraut in der artzeney gebraucht wird. Die wurtzel gleichet der kümmel-wurtzel, sie ist lang, scharf, zart und wohl riechend; sie wächset an feuchten wässerichten orten, blühet im Junio, und bringet den saamen im Julio und Augusto. Die wilde petersilie treibt einen stengel ohngefehr einer hand lang. Die nahe an der wurtzel stehenden blätter sind den epheu-blättern ähnlich, und die weiter hinauf sind viel dünner und kürtzer, fast wie fenchel-blätter. Der stengel gleichet der pastinac, an dessen gipfel und zweigen sind blumen-sträucher von weissen und wohl riechenden blumen, gleichwie an den wilden möhren. Diese petersilie ist hertz-stärckend, bricht den stein und treibt den nieren-sand; reiniget leber, miltz und nieren von aller bösen feuchtigkeit. Von dem saamen getruncken, schärfet das gesicht, und bringt die verlorne monat-zeit wieder. Die cretische petersilie ist in Deutschland noch nicht so gar gemein, sie hat einen lieblichen geschmack, und bekömmt schöne lange wurtzeln von gutem geschmack, wird im frühling gesäet, und wenn sie aufgangen, muß man sie vom unkraut reinigen, und wie die andern des winters im keller verwahren.

Peters-kraut, siehe Glas-kraut.

Peters-schlüssel, siehe Schlüssel-blume.

Petschaft, petschier: Heißt dasjenige kleine instrument, vermittelst dessen man einen brief versiegelt, daß er nicht leicht unvermerckt von einem fremden aufgemacht und gelesen werden könne. Es bestehet dasselbe entweder aus einem wapen, dem zuweilen die anfangs-buchstaben des namens beygefüget, aus dem verzogenen namen, oder einer erwehlten devise und andern sinnreichen bilde, welches in eisen, stahl, meßing, silber oder einen edlen stein, z. E. carniol sauber eingegraben; dessen forme hergegen ist mancherley: Denn einige lassen sich gefallen, dergleichen in einem wohl gefaßten ringe am finger zu tragen; andre haben belieben, in einer besondern capsel diese drey verschiedene arten, auf einer dreyeckigten wohl proportionirlichen welle eingegraben, bey sich zu führen; noch andere pflegen sich nur gantz simpler stempel von stahl oder meßing zu bedienen; in denen schreibe-stuben hergegen, wo man vieles mit oblaten zu siegeln gewohnt ist, gebraucht man besonders darzu bequeme siegel-pressen. Das grosse petschaft, so in gerichten und cantzeleyen gebraucht wird, heißt ein siegel.

Petzen: Nennet man eigentlich die hunde weiblichen geschlechts, und spott- und schimpfs-weise mannthörigte weibs-bilder lauf-petzen.

Peuler: Nennet man, wegen ihrer oft sauren arbeit, die bauers-leute, und eben deshalben das ackerwerck an manchen orten auch peul-werck.

Pezza, siehe Stück von achten.

Pfacht-lehn: Sind eigentlich nichts anders, als die sonst sogenannten erb-zins-güter, oder auch zinslehen.

Pfänden: Heisset, wenn auf eines eigenthums-herrn grund und boden ein fremder entweder selbst, oder durch sein gesinde, vieh u. s. f. zu dessen schaden etwas widerrechtliches vorzunehmen sich unterfängt, auf dieser that aber angetroffen, und zum erweis, daß er oder die seinigen auf diesem verbotenen wege sich finden und betreten lassen, ihm bey sogestalten sachen etwas von den an oder um sich habenden mobilien, nicht weniger einiges von des beleidigers vieh, sodann genommen, und in die gerichten geliefert wird, bis er sich wegen des zugefügten schadens mit dem eigenthums-herrn vergleichet.

Pfännlein: Ist ein von eisernem bleche rund getriebener tiegel, mit einem langen stiele und dreyen füssen

sen versehen, worinnen man die butter braun machet, oder eyer-kuchen und andere dinge darinnen zu backen pfleget.

Pfaffen-bißgen: Werden insonderheit genennet alle lecker-bißgen und niedliche speisen, oder die besten und schmackhaftigsten abgeschnittenen stücken von einem gebratenen oder gekochten fleische, wildpret und fische, weil man aus einer besondern hochachtung gegen diese personen, ihnen vornemlich das beste allezeit zuerst vorzulegen gewohnet ist.

Pfaffen-holtz, spindel-baum: Wächst in dorn-büschen. Sein holtz ist bleich-gelbe, fest und hart, wird von den schuhmachern, das leder auf die absätze zu zwecken, gebrauchet, und daher auch zweck-holtz genannt. Die blüthe, so aus vier weissen blätterlein bestehet, erzeiget sich büschel-weise, darauf folgen die rothen früchte, in denen jedesmal vier weisse kernlein in gelbe schalen eingehüllet, zu finden. Die früchte oder beeren resolviren und erweichen; in lauge gesotten, tödten sie die nüsse oder läuse auf dem haupte, und färben das haar gelb.

Pfaffen-pfötgen, pfefferreisel-holtz, klein rüstern: Ist ein festes holtz, und dienet denen schustern zum pflöcken in die absätze. Es bleibet niedrig, und schlägt in viel neben-äste aus, dahero es zu lebendigen hecken dienlich; dessen schale siehet grün, und ist mit vier weissen dürren striemen versehen, welche auf der grünen schale gerade wie in einem gleichwincklichten quadrate herunter stehen. Seine frucht bestehet in kleinen rothen beerlein, welche viereckigt, doch aber in den ecken rund. Die äusserste schale der beere wird im herbste hart, und thut sich von einander, daraus kommen vier orangen-farbene kernlein, welche die meisen, rothkehlgen und andere kleine vögel suchen, aber auch damit gefangen werden. Es pflantzt sich durch seinen saamen fort, aber wegen seines sparsamen wuchses wird es zu schlag-holtze nicht æstimiret.

Pfaffen-pint, siehe Aaron.

Pfaffen-platten, mönchs-kopf: Ist ein gut leber- und wund-kraut, wächset überall mit gelben blumen. Der völlig reife saame breitet seine blätter aus, und stellet einen ball vor, dadurch er vom winde verwehet, das kraut aber fortgepflantzet wird. Der saft dienet auch vor alte schäden.

Pfaffen-röhrlein, siehe Löwen-zahn.

Pfaffen-schnitt: Heisset an einer gebratenen gans dasjenige stückgen fell und fett, so zwischen den flügeln und der keule aus der seite im trenchiren geschnitten wird.

Pfahl: Ist ein langes an dem einem ende zugespitztes stück holtz, nach dem benöthigten gebrauche von verschiedener stärcke, welches in die erde gesteckt, oder feste eingeschlagen wird, etwas damit zu bemercken, oder daran zu befestigen. Sonderlich aber werden hierunter verstanden diejenigen starcken stücken holtz, welche in einem weichen, schlechten und sumpfichten boden eingetrieben werden, um eine last darauf zu gründen. Es ist der pfahl bey dem grund- und wasser-bau ein gantz nöthiges und unentbehrliches stück; dahero man von dessen beschaffenheit eine gründliche nachricht haben soll, wenn man pfahl-gründe zu stossen, oder roste zu legen genöthiget ist. Es hat aber dergleichen pfahl drey abtheilungen, oben den kopf, in der mitte den leib, und unten die spitze. Alle diese stücke zusammen müssen nach der eigenschaft des erdreichs, nach der tiefe, als sie sollen eingetrieben, und nach dem darinnen befindlichen grunde proportioniret werden. Zur stärcke rechnet man insgemein auf einen schuh länge einen zoll stärcke, welches aber nur bis auf zwölf fuß zu verstehen, immassen zu einem pfahle, der 24 fuß lang, höchstens 14 zoll stärcke genug ist. Der kopf wird an denen ecken und schärfen verbrochen, daß er sich nicht splittere oder in stücken gehe; wo er mit grosser gewalt in den boden einzutreiben ist, pfleget man auch eiserne ringe daran zu treiben, die, wenn der pfahl völlig eingerammelt, wieder abgenommen werden; wo aber das einschlagen von geringer wichtigkeit, dürfen diese köpfe nur ein wenig gebrennet werden. Zur länge der spitze eines pfahls wird der diameter desselben dreymal gerechnet, im übrigen aber muß sie in einer rundung ablaufen, und je härter der grund, je stärcker muß sie seyn, ja wo der grund gar kiesig, steinig und recht feste, soll man sie überdieses mit einer eisernen spitze versehen, welches ein schuh heisset, ja wo dergleichen pfahl bey gedachtem harten grunde sehr tief gehen soll, ist wol dienlich, wenn gedachter schuh vom gehärteten stahle bereitet werde. Man pfleget auch die pfähle an der spitze, und so weit sie in die erde kommen, zu brennen, welches aber nicht durchgängig nöthig, denn wenn sie ins wasser oder nasse erde kommen, braucht man dergleichen nicht; in truckenen erdboden aber ist es unentbehrlich. Es wird der pfahl unstreitig am besten von einem eichenen holtze bereitet, und erwehlet man hierzu gerne das derbe und hornichte.

Pfahl (Absteck-): Ist ein 3, 4, 5 und mehr fuß langer pfahl, so zum abstecken der linie und winckel

ckel in der fortification, und sonsten gebrauchet wird.

Pfahl-baum: Ist ein meist 5 ellen langes stück holtz, welches um der erfordernden dauerhaftigkeit willen, gemeiniglich von eichen, oder wo sie zu haben, von fichten gemacht, und entweder um der zierlichkeit und bessern aussehens willen auf einer säge-mühle geschnitten, oder welches besser, nur gespalten, unten aber zugespitzt wird, damit man es bey einem jungen baume in die erde stecken, und solchen dergestalt daran befestigen kan, daß er gerade auf- und fortwachsen kan, und von dem winde keinen schaden leiden möge. Die länge und stärcke dieser pfähle muß man nach der grösse der bäume richten; das holtz darzu aber den winter über, ehe der saft wieder in die bäume tritt, iederzeit in vollem monde schlagen lassen. Solche pfähle sollen mit den jungen bäumen zugleich gesetzet werden, oder so solches ja nicht geschehen kan, muß wenigstens mit einem glatten pfahl-eisen alsdenn vorgearbeitet werden, damit nicht so leichte die wurtzeln von gedachten bäumen schaden leiden.

Pfahl-eisen, hopfen-stickel, stichel-eisen: Ist eine ohngefehr zwey ellen lange eiserne stange, an dem einem ende mit einem starcken wohl zugespitzten kolben oder kopfe versehen, mit welchem man löcher in die erde stößt, hopf-stangen oder zaun-pfähle, und bey dem jagen die furckeln darein zu stecken, weiden zu setzen u. d. g.

Pfahl-gerichte, zaun-gerichte: Wird an einigen orten diejenige gerichtsbarkeit genennet, welche blos binnen dem bezircke eines gewissen ortes, oder auch auf gewisse personen und fälle, eingeschlossen ist, als z. E. derer edelleute auf denen dörfern, welche weiter nichts zu befehlen und zu sprechen haben, als ihre dorf-grentzen oder fluhren gehen.

Pfahl-stecken, (stäbeln): Heisset in den weinbergen, bey iedem weinstock und sencke einen pfahl beystecken, damit die reben und bögen daran geheftet, und vor dem winde bewahret werden. Dergleichen arbeit pflegen die wintzer insgemein sofort nach dem räumen, mit ausgehendem April, noch vor dem ersten May, zu verrichten. Die pfähle hierzu müssen bey zeiten, und zwar in der fasten allbereit angeschaffet, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich starck gerissen werden. Man pfleget sie auch wol an beyden enden zu spitzen, damit die krähen, elstern und dergleichen weinfräßige vögel sich nicht darauf setzen können.

Pfahl-werck: Heissen die rechen-pfähle, so zum grunde eines baues ins wasser, oder einen sumpfigten grund und boden geschlagen werden, worauf hernach der grund geleget, und das gebäude aufgeführet wird.

Pfahl ziehen: Ist eine arbeit, die in den weinbergen bald nach der wein-lese vorgenommen werden muß. Solches soll fein behutsam und mit vorsichtigkeit geschehen, daß man die spitzen unten von den pfählen nicht abbreche, und daß ein wintzer die gebürge zu unterscheiden wisse, nemlich was gedeckte oder ungedeckte gebürge, und was derselben bestellungen und arbeiten seyn, daß er theils pfähle in ungedeckten ausziehe, und an sich selbst die spitzen oben, damit die luft die feuchtigkeit von dem in der erde gestandenen ende ausziehe, zusammen setze; der stock aber blos dabey stehen bleibe, theils aber mit dem weinholtze niederlege; auch so der gedeckte boden locker oder sehr sandig ist, daß meistens die pfähle umgekehret, in schutz gestecket, oder gar nieder auf den boden geworfen werden, damit der wind das lockere oder sandige erdreich so geschwinde nicht heben möge. Es werden aber meistens die jungen und besten stöcke in hohen gebürgen mit den pfählen niedergelegt; denn ob es gleich was an den pfählen schadet, so kömmt es doch dem weine wieder zu gute. Auch wird ein pfahl so lange bey einem eingesetzten stocke und ungedüngter grube gelassen, bis solche gedünget, daß man siehet, wo ein gesenckter stock oder gedüngte grube zu finden, damit solche auf den künftigen herbst des andern jahres gedünget werde. Denn es geschiehet zuweilen, daß die gruben entweder durch das wasser zulaufen, oder im winter in der aufthauung, oder bey der hacke einschiessen, oder sonsten verzogen und eingetreten werden.

Pfaltzen, siehe Saltzen.

Pfand, unterpfand: Wird im weitläuftigen verstande nicht nur für ein beweglich gut genommen, so der schuldner seinem gläubiger zur sicherheit einsetzet und übergiebet, damit er seiner schuld gewiß sey; sondern es begreift auch ein unbeweglich gut, als felder, häuser, rc. so dem gläubiger nicht eben eingehändiget, sondern allein durch einen vergleich verschrieben wird, und also in des schuldners possession verbleibet, welches sonst eine hypothec heisset, und mit consens der obrigkeit, darunter das gut gelegen, nach sächsischen rechten geschehen muß.

Pfand-haus, siehe Lombard.

Pfandschaft, pfand-schilling: Heisset in seiner natürlichen bedeutung ein unterpfand, oder pfandver-

verschreibung, wird aber gemeiniglich gebraucht in der bedeutung eines wiederkaufs, da ein gut verkaufet wird, mit dem bedinge, daß es dem verkäufer frey stehe, dasselbe um eben die summe wieder an sich zu bringen, und mag solch recht des wiederkaufs durch keine verjährung aufgehoben werden. Der käufer genießt immittelst die nutzung als von seinem eigenen gute, und ist nicht schuldig, davon rechnung zu thun, noch etwas davon auf abschlag des haupt-stuhls ihm kürtzen zu lassen, in welchem stück diese art der pfandschaft von einer gemeinen pfand-verschreibung vornemlich unterschieden ist. Zuweilen wird die pfandschaft so eingerichtet, daß sie gewisse jahre oder lebens-zeiten währen soll, und nicht eher mag abgelöset werden.

Pfanne: Ist ein rundes, am boden flaches, und von eisen- oder meßing-blech getriebenes gefässe mit einem langen stiele, auch wol noch mit drey füssen versehen, worinnen man fische zu sieden, oder eyer-kuchen und dergleichen zu backen, oder andere dinge über dem feuer heiß zu machen pfleget.

Pfanne: Heißt im brau-hause das küpferne ablang-viereckigte behältniß, in welchem das bier gebrauet wird.

Pfanne: Wird auch die vertiefung genennet, darinnen sich der zapfen einer welle beweget.

Pfann-kuchen: Dieses gebackenes erhält seinen namen daher, weil es gemeiniglich in solchen geschirren fertig gemachet oder ausgebacken wird, die man pfannen nennet, sie mögen nun von kupfernen, eisernen bleche oder auch thon bestehen; und ob sie schon meistentheils beine wie die sogenannten tiegel haben, so giebt es doch hingegen auch viele, welche auf eiserne dreyfüsse gesetzet werden, mithin ist und bleibet das hohle küchen-geräthe, worinnen die pfann-kuchen gebacken werden, seiner eigentlichen benennung nach eine pfanne. Zu dem teig, daraus sie zubereitet werden, wird nach belieben gut weitzen-mehl in eine schüssel gethan, so viel als hierzu nöthig, feine, mehr als laulichte milch mit guten ausgewässerten hefen gegossen; in einem theil der milch werden gleichfalls nach gefallen eyer, jedoch etwas mehr eyer-dotter als eyer mit ihren weissen gequerlet, zu vorigen gegossen, gnugsame butter, gewürtze, citronen-schalen ꝛc. darzu gethan, und hieraus ein nicht gar zu starcker teig vermittelst eines rühr-löffels gekneten; diesen durchwircket man endlich mit der hand, zertheilet und legt ihn auf einen kuchen-deckel stück-weise an den warmen ofen, damit er, (wie die becker sagen,) wohl gehe. Ist dieses geschehen, so kan noch unter diesen teig zucker und anderes gute gemischet werden; denn wird der teig mit einer kuchen-rolle sehr dünne aufgetrieben, über einander geschlagen, und stückgen-weise mit einem messer, oder vielmehr pfann-kuchen rädgen zuschnitten, in das bereits in pfannen zerlassene schmaltz gethan, und darinnen, bis sie schön gelb worden, und hoch aufgelaufen, gebacken, wieder heraus genommen, endlich aber verzehret. Sollen sie gefüllt seyn, so geschiehet dieses mit kirsch-pflaumen-mus, darunter citronat und andere gute sachen gemenget werden können. Zum schertz thut man auch wol truckenen heckerling hinein, der, wenn der liebhaber begierig anbeißt, um das gesichte herum springet, wenn sie NB. etwas hart gebacken sind. Die breyhan-hefen sind besser, als anderer biere ihre, und ein guter koch muß übrigens dieses oder jenes zu verändern wissen.

Pfarre: Ist nach masgebung des geistlichen kirchenrechts eine solche person, welche entweder von der ordentlichen obrigkeit, oder wem irgend sonst das sogenannte pfarr-recht zustehet, einer pfarr-kirche vorgesetzet ist, um in derselben die ihm, als geistlichen hirten und seelen-sorger der ihm anvertraueten gemeine, gebührenden verrichtungen treulich und fleißig zu besorgen und zu vollziehen. Sonsten aber werden dieselben auch unter dem allgemeinen namen derer geistlichen, priester und prediger begriffen; jedoch mit diesem unterschiede, daß, wenn an einem orte, oder bey einer kirche, deren mehrere befindlich sind, insgemein nur dem obersten davon der name eines pfarrers, oder auch mit einem besondern zusatze eines ober-pfarrers beygeleget wird.

Pfarr-gebühren: Sind nicht allein die denen priestern und predigern entweder von der ordentlichen obrigkeit, oder dem kirchen-patron, oder auch der gantzen gemeine ausgemachte besoldung, sondern auch die denenselben vor ein oder die andere von ihnen vollzogene geistliche handlung gebührende belohnung, welche aber nach beschaffenheit der örter oder kirch-spiele und gemeinen bald mehr, bald weniger betragen.

Pfau: Unter allen bekannten gefieder ist dieses eines der schönsten, wegen mannigfaltigkeit der köstlichen unter einander vermischten farben seines schwantzes, welche sich an der spitze seiner langen federn zeigen, und die figur eines auges, gleich einem regenbogen, vorstellen. Man theilet sie in zweyerley arten, nemlich in wilde und zahme pfauen: Diese letztern werden in

in den höfen vornehmer häuser und reicher leute entweder zur zierde, oder junge pfauen, welche zu speisen sehr delicat sind, zu erziehen, gehalten und gefüttert. Ihre schlaf-stellen suchen sie auf den höchsten bäumen und dächern, daher man, ihnen ein besonderes behältniß zu machen, entübriget seyn kan. Ursprünglich kömmt ihr geschlecht aus Asien, und giebt es, sonderlich an den küsten dis- und jenseit der flüsse ganges, dieser schönen vögel eine grosse menge. In Europa aber siehet man nur die zahmen. Sie haben ohngefehr die grösse eines welschen hahns, es ist aber das männlein um ein merckliches grösser als die henne; so ist auch diese mit keinem so schönen schwantz und plumage auf dem kopfe, wie jener, versehen. Der kopf ist klein und spitzig; die farbe am halse und brust ist schön blau, beynahe wie die farbe der fasanen; die federn des hahns sind mit grün, braun, schwartz, grau, blau und gold-farbe untermenget. Mit dem überaus langen schwantz, an welchem oben an der spitze, wie gemeldet, die schönen vielfarbigen spiegel zu sehen, kan er den gantzen leib bedecken, und ihn nach gefallen wieder einziehen. Der schnabel ist weißlicht; die augen sind helle, und hat ein leises gehör, dabey aber eine gantz unangenehme und durchdringende stimme, daher sie auch wegen ihres heßlichen und nächtlichen geschreyes von einigen nicht gelitten werden. So schön aber sonst dieser vogel ist, so ungestalt sind seine rauhe und gleichsam krätzige füsse; ob er aber die überlegung zu machen fähig ist, daß, indem er selbige betrachtet, er sogleich den muth verliere, den ausgebreiteten schwantz einziehe, und den gewöhnlichen stoltzen gang ablege, überlässet man andern zu beurtheilen. Die schönen federn bekömmt er erst nach dem dritten jahre seines alters, welche ihm jährlich im frühling, wenn die bäume knospen bekommen, ausfallen, dabey sie sich sodenn nicht gar wohl befinden, sondern kranck sind. Ihre vermehrung ist starck, denn sie legen wol 26 eyer, doch bringen sie selten davon über 12 aus, die übrigen werden von ihnen zerbrochen, es wäre denn, daß selbige einem welschen oder zahmen huhne zum ausbrüten untergeleget würden. Zu einem halben dutzend hennen werden gemeiniglich zwey hähne gehalten, damit, wenn ja einer davon sollte verloren gehen, seine stelle sogleich wieder könne besetzet werden. Die henne fängt an zu legen, wenn sie drey jahr alt ist, und verbirgt ihre eyer. Will man, daß die pfau-henne ihre dreyfache brüt-zeit vollende, muß man denen grössesten und ältesten hühnern davon unterlegen, und der pfau-henne ihre brut vollbringen lassen; wenn sie sitzet, verbirgt sie sich vor dem hahn, denn dieser ruhet nicht, sie zu suchen, und wenn er sie gefunden, treibt er sie aus dem nest und zerbricht ihre eyer. Wenn man eine anzahl pfauen-eyer beysammen hat, legt man selbige einer gemeinen hennen zum brüten unter; in solchem fall muß man den ersten tag der hennen 5 pfauen- und 9 hühner-eyer unterlegen. Den zehnden tag nimmt man die 9 hühner-eyer wieder weg, und legt dagegen andere neune wieder hin; durch dieses mittel wird man sehen, daß, ehe dreyßig tage verlaufen, die eyer alle ausgebrütet worden. Man kan dieses zu gleicher zeit mit unterschiedenen hühnern versuchen, und weil das pfauen-ey wegen seiner grösse von der henne nicht leicht zu bewegen ist, so muß man es mit der hand, wenn die henne etwa zum fressen vom neste gegangen, gantz gemach umdrehen, und den obern theil des eyes mit dinte oder röthel zeichnen, damit man sehen kan, ob sie eines umgekehret hat oder nicht, sonst gehet die zeit verloren. Wenn nun alles ausgebrütet ist, muß man alle küchlein einer henne allein, und die jungen pfauen einer andern zu führen geben, und da muß man sich hüten, daß beyde nicht zusammen kommen, denn sie würde aus neid, und wegen der grösse und schönheit, die ihrigen sogleich verlassen. Begehret man gantz weisse pfauen zu ziehen, so muß man die brütende pfau-henne mit einem schnee weissen tuch bedecken, so bringet sie auch dergleichen junge hühnlein; weßhalber man sie auch in einem hühnersteig oder ander behältniß einsperren kan, welches inwendig mit weissem tuch bezogen oder gemahlet worden, damit die brütende pfau-henne keine andere als die weisse farbe zu sehen bekömmt. Nach verfliessung dreyßig tagen, wenn die jungen aus den eyern sind, und die mutter in betracht ihrer brut sorgfältig gepfleget und gefüttert worden, setzt man sie unter einen hühner-korb, da der alte pfau nicht hinkommen kan, denn er hasset und verfolget seine eigene brut so lange, bis selbige ihre hauben auf dem kopf oder stoppeln bekommen haben; und wenn die letztern hervor zu stechen beginnen, muß man sie sehr warm halten, denn zu solcher zeit werden sie sehr kranck, und sterben zum öftern daran. Im übrigen leben sie ziemlich lange, und in die 30 und mehr jahre, ob sie wol auch sonsten mancherley zufällen und kranckheiten unterworfen sind. Wer sie gern fett haben will, der schütte ihnen nur gnug gerste vor, welche sie unter allem getrayde am liebsten

sten fressen; wenn sie aber selbige nicht haben können, lassen sie sich mit kraut und gras begnügen, dabey sie aber nicht fett werden. Den jungen pfauen giebt man mus von gersten- oder anderm mehle gemacht, lässet aber solches vorher wohl abkühlen, etliche tage hernach menget man gehackt schnitt-lauch und ein wenig quarck darunter, oder auch ameisen-eyer, welches ihnen ebenfalls eine angenehme speise ist. Den halbjährigen streuet man ebenfalls gerste vor, und wenn sie in die ställe gewohnet sind, muß man ihnen hohe sitz-stangen machen, des nachts darauf zu ruhen. Die jungen pfauen, ehe sie fliegen lernen, muß man des abends auf die sitz-stangen hinauf, und des morgens wieder herab heben; wenn die jungen pfauen kranck sind, soll man ihnen heuschrecken, denen man die füsse vorher abbricht, oder mehl-würmer, spinnen und fliegen, auch sonst allerley gewürme vorwerfen. Das pfauen-fleisch wird sonst vor hart und unverdaulich gehalten, allein dieses ist nur von den alten pfauen, deren fleisch schwartz und unappetitlich aussiehet, zu verstehen; die jungen, jährigen und drunter aber haben ein mürbes und leicht verdauliches fleisch, und werden als besondere lecker-bißgen nur auf grosser herren tafeln gebracht. Wenn man ihn schlachten will, hauet man ihm den kopf ab, wirft den rumpf sogleich in kaltes wasser, daß er wohl ausblutet, so wird das fleisch mürbe und weiß davon; hernach wird er gerupfet, ausgenommen die flügel nicht, die sonst bey andern vögeln daran gelassen, hier aber abgeschnitten werden, und wird entweder zierlich gespickt und wohl gebraten, oder aber in eine pastete geschlagen, da denn oben beyde flügel zur parade darauf gesetzt werden. Das pfauen-fleisch führet viel flüchtiges saltz und öhl, es wird eine brühe davon gemacht, die wider das seiten-stechen, ingleichen zum nieren- und blasen-stein sehr gut ist, auch den harn treibt. Die junge ist wider das böse wesen, das gehirn benimmt den schwindel; das fett, mit frischen ausgepreßten wein-rauten-safte, oder mit honig vermischet, lindert die colic und alle bauch-schmertzen. Die galle dienet zur reinigung der augen-geschwüre, schärft das gesicht, und ist überhaupt den augen gut. Die eyer nutzen wider die laufende gicht, das lenden-weh, zu den flüssen, und wider die krätze. Der rauch von den angezündeten pfauen-federn soll die mutter-beschwerung stillen, und die augen-röthe benehmen; wie denn etliche als ein besonder arcanum angeben, daß wenn man drey pfauen-spiegel zu pulver brennet, und dem mit der fallenden sucht behafteten patienten eingiebt, soll solches gewiß helfen. Von des pfauen zubereitung in der küche ist noch dieses zu mercken: Man giesset einem jungen pfau wein, mit allerhand gestossenem gewürtze vermischet, in den hals, bindet solchen mit bindfaden zu, und hänget den pfau auf, daß er ersticket, wenn er nun gewürget und geputzet ist, nimmt man das eingeweide und den kropf heraus, klopft ihn, wäschet ihn aus, lässet ihn in frischen wasser ein wenig anlaufen, und speilert ihn. Nach diesem schneidet man speck gantz grob, bestreuet solchen mit gewürtze, und spicket den pfau, als wie man eine à la daube spicket; jedoch darf man vom specke nichts sehen. Ist dieses geschehen, so spicket man den pfau erst recht mit klein geschnittenem speck, wie man ein ander flügelwerck spicket, saltzet ihn ein wenig ein, stecket ihn an spieß, brätet ihn anfangs gantz gemach, und begiesset ihn öfters nur mit zerlassener butter. Sobald er nun anfängt braun zu werden, so machet man pappier darüber, und lässet ihn also braten, bis es genug. Endlich richtet man ihn auf einer schüssel an, setzet aber zugleich in einem pfänngen eßig aufs feuer, giesset die brühe aus der brat-pfanne daran, und wenn es einen sud gethan hat, lässet man dieses durch einen durchschlag auf den pfau laufen, auch braune butter machen, und giesset sie darüber, bestreuet ihn mit klein geriebener semmel und garniret den pfau so gut, als möglich ist.

Pfauen-schwantz: Sind in Indien sträucher von 6 bis 8 fuß hoch, welche man in den gärten längst den zäunen an statt der hecken setzet. Die blätter sind fast wie tamarinden, die blüthe wie rittersporn, die farbe wie indianische kressen-blumen. Man hat theils eine rothe art, theils von gelben blumen. Ihr saame ist wie kleine bohnen oder schoten von gemeinen feld-erbsen, wiewol schwartz-bräunlich.

Pfauen-tauben: Sind eine besondre art tauben, welche im gehen ihren schwantz gleich den pfauen ausbreiten.

Pfau-fliege: Ist eine art von schönen bunten fliegen, wiewol sie keine eigentlich sogenannten fliegen, sondern vielmehr perlä können genennet werden.

Pfeben, siehe Melonen.

Pfeffer: Man hat diese benennung verschiedenen gattungen einer frucht beygeleget, welche denen Europäern aus Ost-Indien zugeführet wird, und in drey arten vornemlich bestehet, als: da ist der schwartze, weisse und lange pfeffer: Der schwartze ist der gemeinste, und wächset auf einem reben-artigen

gesträuche, welches wie der epheu sich in die höhe windet; daher diejenigen, die solche warten, zweige darneben setzen, an welchen sie sich halten können. Die pfeffer-körner wachsen darauf auf trauben-art, ein korn an das andere. Anfänglich sind sie grün, werden aber schwartz, sobald sie ihre reife erlanget haben; alsdenn werden sie gesammlet, getrucknet und vornemlich aus den inseln Java, Malacca und Sumatra in die entferneſten länder verführet. Des pfeffers eigenschaft ist, daß er öfnet, zertheilet und verdünnet; treibt die blähungen, vermehret den saamen und macht niesend. Man brauchet ihn, wenn der zapfe von überflüßiger feuchtigkeit gefallen ist. Man nimmt ihn bey vermischung der feinen gewürtze, als nelcken, muscaten, Ingwer, frischen anies und coriander, zum gebrauch der speisen. Der weisse pfeffer ist rund, glatt, aschen-farbig oder vielmehr weißlicht, aber viel grösser als der schwartze, hat aber eben den geschmack, wiewol er nicht so gar beissend ist. Es fallen einige auf die gedancken, daß es nichts anders als der schwartze pfeffer sey, welchem man das äusere häutlein genommen, in saltz-wasser eingeweichet, und ihm solchergestalt einen theil seines saltzes genommen hat, dadurch er sonst eine grössere schärfe hatte. Er wächset in eben den gegenden, und wird wie der schwartze pfeffer gebraucht. Der lange pfeffer ist lang, eines kindes finger dick und rund, bestehet aus vielen körnern, welche ordentlich neben einander stehen, und fest mit einander vereinigt sind. Sie haben auswendig eine graue farbe, die etwas ins röthliche fället, sind aber inwendig schwärtzlicht. In jedem korn findet man eine kleine mandel, von einem herben und scharfen geschmack. Er wächset in grosser menge in Bengala. Dieser lange pfeffer hat eben die kraft des schwartzen pfeffers, jedoch ist er nicht so scharf. Er öfnet, widerstehet dem gift, und vermehret den saamen. Ueberhaupt ist zu wissen, daß der pfeffer in der artzeney mehrentheils zum theriac und gegen-gift gebrauchet wird, sonderlich aber der lange pfeffer, weil er schärfer, und nicht so bitter ist, und da dieser einen guten appetit macht, so wird er öfters zu denen speisen gebrauchet; er verdauet, erfrischet mäßig, und treibet den harn. Er ist sonderlich bejahrten leuten, und denen, so von einer kalten natur sind, dienlich; er hilft wider die bräune, den kindern wider die böse seuche, treibt die blehungen und das schneiden im leibe. Der tranck davon ist vor das zittern der abwechselnden fieber. Diejenigen aber, so zu heyrathen gesonnen sind, sollen sich vor dem öftern gebrauch des pfeffers hüten. Etliche medici verordnen ihn eines halben quentleins schwer, in warmer brühe einzunehmen, auch den säugenden, damit sie milch bekommen. Auf den americanischen inseln befindet sich ein stauden-gewächse, dessen blätter unsern wegerich-blättern nicht ungleich sind, trägt eine frucht, ohngefehr eines fusses lang, und ist dem langen pfeffer gantz ähnlich. Der schwartze lange pfeffer ist die frucht eines an der erde hinkriechenden stengels, der weder blätter noch blüthe träget, sondern nur fünf oder sechs halbrunde harte knöpfe, die so dick sind, wie eines daumens spitze; daraus entstehen viel schoten, des kleinen fingers lang, und so dick, wie eine federkiehl, von aussen braun, inwendig gelblicht. Diese schoten sind in knoten abgetheilet, in deren jeder eine kleine bohne steckt, die auswendig schwartz, inwendig röthlicht, jedoch fast ohne geschmack und geruch ist. Dagegen hat die schote einen heissen, beissenden scharfen und gar aromatischen geschmack, vornemlich, wenn man sie eine zeitlang im munde gehalten. Dannenhero nun wegen dieser ihrer schärfe bedienen sich die Egyptier derselben, zu vertreibung des zahn-wehes, wie wir mit der bertrams-wurtzel zu thun pflegen. Endlich ist noch des americanischen rothen pfeffers aus Guinea zu gedencken, dessen es dreyerley sorten giebt; die erste wächset wie eine schote, und ist daumens lang und dicke. Die zweyte ist weit subtiler, wächset fast wie eine sichel, und ist gleichsam voll buckeln. Die dritte ist die kleineste, und beynahe gantz rund. Alle diese drey gattungen pfeffer, wenn sie noch am stengel hangen, sind anfänglich grün, darauf werden sie gelb, und endlich roth. Die erstere art wird nur von den Europäern gebrauchet, weil die andern zu scharf sind; jedennoch sind die wilden darauf sehr verleckert. In Languedock und in der gegend von Nimes wird er häufig gebauet, und werden wenig gärten seyn, in welchen er nicht gefunden wird. Die eßig-brauer brauchen ihn zum eßig machen; er wird auch von einigen mit zucker eingemacht, und weit verführet. Die Siammer aber essen ihn auch roh. Der schwartze pfeffer wird zu allen kalten und zähen speisen, auch in der artzeney, den schwachen magen zu stärcken, guten appetit zu machen, und die blähungen zu zertheilen, gebrauchet. Gemeine leute nehmen 7 bis 10 körner, gröblich zerstossen, ein, und bilden sich dabey ein, daß sie das fieber vertreiben sollen; besser ist das pfeffer-öhl in die hertz-grube, oder auf den rück-

grad gestrichen. Die körner des weissen pfeffers sind etwas kleiner, auch nicht so runtzlicht, wie die schwartzen; dieser behält seine schärfe so fest an sich, daß ihm fast in dreyßig jahren nichts davon entgehet. Er wird zwar bisweilen absonderlich herausgebracht, aber öfters unter den schwartzen vermenget, da ihn denn die materialisten auslesen, und hernach desto theurer verkaufen.

Pfeffer-gurcken einzumachen, siehe Gurcken.

Pfeffer-kraut: Ist ein garten-kraut, von niedrigem stengel, kleinen blättern, und leib-farbenen blumen, die den meissen sommer durch stehen. Sowol das gemeine sommer-gewächse, als das winter pfeffer-kraut, insgemein spanischer timian genannt, sind zu allerhand speisen zu gebrauchen dienlich. Das breite pfeffer-kraut ist auch ein winter-gewächs, und wird, wie die vorigen, wenn es jung ist, auch unter die kräuter-sallate genommen. In der artzney wird ihm eine erwärmende und zertheilende kraft zugeschrieben, womit es den magen stärcket, das erbrechen und bauchgrimmen stillet, das haupt und gesichte stärcket, die schlafsucht und den schwindel vertreibet, die brust und lunge öfnet und erleichtert. Aeusserlich zertheilet es beulen und schwellungen. Man kan es durch saamen oder zertheilung der pflantzen vermehren.

Pfeffer-kuchen, leb-kuchen: Ist ein gebackenes, aus mehl, mit zucker und honig gebacken, und mit citronat, cardemumen, ingwer und pfeffer, in grossen und kleinen viereckigten oder runden formen bereitet. Der gemeine pfeffer-kuchen wird aller orten vielfältig gemacht. Insgemein giebet es weisse und braune. Sonst werden in Deutschland die Nürnberger, in Pohlen die Thorner und Dantziger, in Holland die Deventerer, und in Franckreich die von Rheims und Verdun vor andern hochgehalten und verschickt.

Pfeffer-mühle: Ist eine maschine, womit man den pfeffer, vermittelst der hand, klein mahlen kan. Es bestehet solche aus einem runden oder viereckigten gehäuse, welches obenher mit einer eisernen schüssel, der darein gehörigen stell-schraube und leyer oder gurbe, denn dem oberstege, und dem so genannten kolben oder kern versehen ist; untenher ist ein schube-lädgen, worein der klein gemahlte pfeffer fället.

Pfeffer-nüsse: Ist ein zucker-gebackenes, so man also bereitet: Man reibet auf einem reib-eisen die schale von einer citrone, thut cardemomen und pfeffer darzu, schlägt ein ey darein, rührt es mit 1 viertel zucker wohl unter einander, und macht es mit schönem mehl zu einem teig. Solchen treibet man mit einer kuchen-waltze, daß er fingers dicke bleibet, sticht die pfeffer-nüsse mit einem schneider-fingerhuthe aus, und bäckt sie mit einer torten-pfanne oder conditor-ofen. Will man die nüsse grösser haben, kan man einen hohlen ring darzu machen, und den teig dicker lassen.

Pfeiffe, siehe Lock-pfeiffe.

Pfeiffen: Heißt in der jäger-sprache, wenn sich der fisch-otter hören lässet.

Pfeiffen, teicheln: Heißt man in der gärtner-kunst, wenn von denjenigen bäumen, welche bereits neue sprossen ausgestossen, von einem guten schoß selbigen jahres ein pfeiflein oder röhrlein, ungefehr 4 quer finger lang, abgedrehet, oder die rinde von solchem zweige abgestreifet, und auf ein anders neues ästgen, so in selbigem jahr gewachsen, und just eben so dicke ist, wie das pfeifgen, aufgezogen wird, wodurch denn geschiehet, daß der saft des stehenden baums in das aufgezogene pfeifgen forttreibet, und also die art desjenigen baums, wovon die pfeiffe genommen, an sich nimmt, worauf sie mit baumwachs wohl verwahret, und wenn es wohl angeschlagen, alle übrigen zweige und äste abgeschnitten werden.

Pfeif-ente, siehe Ente.

Pfeiffer, aner-pfeiffer: Ist eine art raupen, welche den zeitig gesäeten rübe-saamen wegfrißt.

Pfeiler: Heisset insgemein in der bau-kunst eine zierliche viereckigte stütze, welche ausser diesem alles mit der säule gemein hat, und daher nicht nur frey stehend ist, sondern auch an die wand gerücket wird, welches hernach ein wand-pfeiler heißt. Ja, man pfleget selbigen wol gar, wie die säule, zu verjüngen. Die durchgehenden, welches diejenigen sind, die von dem grunde des gebäudes an der haupt-wand hindurch, bis unter den sims gehen, vermehren um ein grosses die stärcke des gebäudes. Die starcken viereckigten mauern, so man in denen kirchen-gebäuden brauchet, damit sie die gewölb-decke tragen, führen mit denen jetztbeschriebenen gleichen namen, weil sie in gleicher absicht gebrauchet werden, sie werden aber meistentheils vieleckigt gemacht. Die niedrigen pfeiler, welche bey einem attischen wercke befindlich sind, allwo sie ein gesimse tragen, werden auch halb-pfeiler genennet.

Pfeil-kraut: Ist eine gattung wasser-hahnen-fuß, oder ein kraut, das auf 3 oder 4 schuh hoch wird. Seine blätter lassen sich insgemein oben auf dem wasser

wasser sehen, sind schön und glatt, lang und breit, spitzig und voller adern, fast wie die an der haselwurtz, doch viel länger und schmäler, haben eine gestalt als wie ein pfeil, und sind mit etlichen duncklen flecken bezeichnet, sitzen ein jedwedes auf einem langen stiele, welcher aus der wurtzel entspriesset, des kleinen fingers dicke, und fast dreyeckigt ist, einen schleimigen, süßlichen geschmack hat, mit etwas schärfe begleitet. Es erheben sich auch aus der wurtzel zwey oder drey stengel, die werden etwas höher, als die blätter, sind dicke, fast gantz rund, hohl und schwammig, tragen auf ihren spitzen blüthen, die nicht gar groß, aber schön sind, und deren jede aus drey weissen blättern in rosen-forme, und vielen fäslein in der mitten, bestehet. Nach denselben kommen die kleinen rundlichten früchte zum vorschein, die sind so groß, wie die erdbeeren, rauch und röthlich-grün. In einer jeden stecken, wie auf einem köpflein, viele zarte spitzige saamen bey einander, so wie vogel-klauen aussehen. Die wurtzeln sind lang und dicke, und bestehen aus schlammigen bleichen zasern. Dieses kraut wächset im moraste und sümpfen, in seen und lachen, und in den bächen. Die blüthe läßt sich gemeiniglich im May sehen, und die frucht im Julius. Sie führet viel feuchtigkeit und öhl, aber wenig saltz. Das kraut und der saamen kommen in ansehung ihrer kraft und würckung mit dem wasser-wegerich fast überein. Die frucht kühlet, hält an, und machet dicke.

Pfeil-kraut (kleines): Die wurtzel dieses krautes ist oben und unten roth, und dienet wider gift und giftige pfeile.

Pfellen, fellen: Sind kleine fischlein, wie die gründlinge, haben aber viel bittere galle.

Pfennig: Hat mancherley bedeutung. So heißt ein ehren-pfennig ein stück geld, so zum wohlstand erfordert wird: Ein noth-pfennig, den ein sorgfältiger haus-vater auf eine geschwinde noth oder bedürfniß zurück legt: Ein zehr-pfennig, der auf die reise zur zehrung mitgenommen wird ꝛc. Eigentlich ist es aber eine scheide-müntze, und der dritte theil eines dreyers, oder der zwölfte theil eines guten groschens. Man hat auch leichte pfennige, deren 12 auf einen kayser-groschen gehen.

Pfennig-kraut: Ist eine gattung des gelben weiderichs, oder ein kraut, das gar viele lange und schwancke stengel tribet, welche ästig sind, und auf dem boden herum kriechen. Sie tragen blätter, die einander gegen über stehen, des daumens breit, und fast gantz rund sind, ein wenig krause und grün, von starck zusammen ziehendem geschmacke. Die blüthen kommen aus den winckeln zwischen den stengeln und blättern heraus, sind groß, gelb, in röslein-forme, in fünf spitzige theile zertheilet, und sitzen auf kurtzen stielen. Wenn dieselben vergangen sind, so folgen kleine kugel-runde früchte, welche gar zarte saamen beschliessen. Die wurtzel ist klein. Dieses kraut wächset an feuchten orten, an den wegen, und um die bäche: Es breitet sich mehr oder weniger aus, nachdem das land beschaffen ist, darinnen es stehet. Das in den gärten wächset, wird um ein grosses stärcker, als das auf dem felde zu wachsen pfleget. Es führet viel wesentliches saltz und öhl, und ist der besten wund-kräuter eines, in allen äusserlichen und innerlichen wunden, schäden und brüchen heilsam und nützlich zu gebrauchen.

Pfennig-post: Ist eine bequeme umlaufende post in Londen, da gegen bezahlung eines peny oder stübers, das ist, ohngefehr sechs pfennige, ein brief oder kleines paquet, so nicht über ein pfund wieget, oder über 10 schillinge werth von einem orte der stadt zum andern alle stunden des tages, ja auch in alle londische pfarren und vorstädte, wie auch in die vornehmsten städtlein und dörfer, auf 10 meilen um die stadt herum, kan versendet und richtig bestellet werden. Es sind nemlich in allen quartieren der stadt zu dem ende gewisse post-häuser bestimmet, um darinne die briefe und paquete zu jeder zeit des tages anzunehmen. Derjenige nun, welcher den brief oder paquet abgehen lässet, zahlet einen peny; gehet es aber ausserhalb der stadt, so zahlet derjenige, welcher ihn empfähet, noch einen peny. Es sind mehr, als hundert läufer, die suchen die fremden in den coffee-häusern auf. Es hat aber eines theils die grösse der stadt, andern theils diejenige gewohnheit der kaufleute anlaß zu dieser pfennig-post gegeben, da dieselben um Londen herum auf dem lande schöne gärten und lust-häuser haben, und auf solchen zur frühlings- und sommers-zeit mehrentheils wohnen, um von der jahres-zeit zu profitiren.

Pfennig-sterling: Eine kleine silber-müntze in Engeland, deren 12 auf einen schilling, oder orts-thaler unsers geldes, gehen, daher sie auch in Engeland twelwe pence genennet werden. Six pence ist ein halber schilling oder sechs stüber. Four-pence oder groat machet vier stüber, und three-pence drey stüber.

Pferchen, pfirchen: Daß der schaaf-mist sehr gut und starck, auch denen feldern zuträglich ist, braucht keines beweises. Dahero denn die alten gesagt: Ein schaaf habe einen güldenen fuß; wo es hintrâte, wüchse gold. Dieses nun beobachten gute haus-wirthe, und veranstalten zu rechter zeit das pferchen, welches also geschiehet: Im frühlinge, wenn das schaaf-vieh tüchtige und genugsame weide zu felde findet, daß es sich ohne stall-futter erhalten kan; so werden auf das feld, welches also zu düngen ausgesetzt, horden oder hürden ins gevierte aufgerichtet, und das schaaf-vieh da hinein getrieben, verwahret, und auch die nächte über gelassen, allwo es solchemnach stallen, oder pferchen muß. Alle tage, oder einen tag um den andern, nach gewohnheit des landes, müssen die horden nach der länge des ackers und der furchen weiter fortgeschlagen werden, bis der acker also über und über gedünget worden. Wenn man mit einem strich zu ende gekommen, und ein gewände durch und durch gepferchet ist, muß man den pferch, oder mist, sogleich unterpflügen lassen, damit er nicht an der sonne verbrenne, oder durch regen verwaschen werde. Bey einfallenden nacht-frösten oder ungestümer kälte und nassem wetter ist nöthig, die heerde wieder in die ställe zu treiben, und zu dieser öconomischen besorgniß gehören muntere knechte, nebst wachsamen hunden, die des nachts um den pferch laufen, dieb, wolf und anderes gefährliche durch ihr bellen oder anschlagen verrathen. So bald das kalte herbst-wetter einzutreten beginnet, oder frühzeitig besonderer mangel an der weide vorfiel, muß man mit dem pferchen ein ende machen, und das lager völlig vom felde in den schaaf-stall nehmen. In jetzigen zeiten giebt es haus-wirthe, die ihr schaaf-vieh in ställen behalten, mehr mist machen, und damit ihre felder besser, als durch den pferch düngen können. Auf eine heerde von fünfhundert stücken schaaf-viehes werden im pferchen viertzig stücke horden von vierzehen schuhen oder sieben ellen länge erfordert, darzu auch eine also zubereitete hütte vor den schaaf-knecht erforderlich, die vermittelst zweyer daran seyenden räder und einer stange von einem orte zum andern gebracht werden kan.

Pferch-hütte, pferch-karre, schaaf-hütte: Ist eine kleine von brettern zusammen geschlagene und auf einem zwey-räderigen karren befestigte hütte, darinnen der schäfer, oder seine knechte über nacht bleiben, und auf den pferch, und die darinnen eingesperrte schaafe gute aufsicht haben können. Wenn die horden fortgeschlagen werden, wird die pferch-hütte auch mit fortgerücket.

Pferd: Unter denen geschlechtern der vierfüßigen thiere verdienet das pferd billig den ruhm eines schönen, stoltzen, ernstlichen und tapfern thieres, von geschwinder und schneller art, auch vortreflichen stärcke, darzu es von natur einen wohl-erschaffenen leib hat, und vor die edelste sowol, als allernützlichste unvernünftige creatur zu halten ist. Was findet man vor ein thier, das wunderbarlicher ist, und der mensch zu seiner nothdurft mehr gebrauchen kan, als die pferde? Man kan nichts erzehlen von grossen kriegen, schlachten, pracht, kurtzweil, freuden, handel und wandel, bestellung derer feld-güter, errichtung länder, städte und häuser, wo die pferde nicht sind: Sie sind kühn, freudig und dem menschen gehorsam, dahero dieselben so wenig waffen, schwerdt, lantzen, sturm, rumor, geschütz, wasser, feuer, als andere gefährlichkeiten fürchten, und wenn sie auch verwundet werden, bleiben sie doch ihren reutern bis in den tod gehorsam. Oefters werden sie von königen, fürsten, grossen herren, und auch geringern, um sehr hohen preis erkaufet, so jedoch nicht genung seyn kan, wenn ein pferd gut, hertzhaft, freudig, gelernig, schön, schnell, gehorsam, fromm, hoffärtig, starck, dauerhaft, und zu allen bezeugungen wohl dreßirt und abgerichtet ist, absonderlich, wenn es dabey noch minderjährig, und dem werth hierdurch täglich ein mehreres zuwächset. Es ist gewiß, daß die pferde von unterschiedlichem naturell und mancherley complexion, vornemlich der landes-art nach, darinnen sie fallen und erzogen werden, sind, welches diejenigen wohl zu beobachten wissen sollen, welche sie abrichten und zäumen. Aus deren farbe kan nur gedachtes am sichersten beurtheilet werden, als worzu die elemente, gleichwie bey denen menschen, das meiste contribuiren: Dahero diejenigen, welche von sanguinischer natur sind, vor die edelsten und gelernigsten; die cholerischen hiernächst zwar diesem gleich an muth, hertze und schönheit geachtet werden, sie prästiren aber nicht so viel, als jene: Phlegmatische pferde hingegen kommen diesem bey weiten an gedachten tugenden nicht gleich; und die cholerischen sind faul, träg, schläferig und ungeschickt. Wie aber die innerlichen eigenschaften der pferde, samt denen vier elementen, aus denen äusserlichen farben zu erkennen sind, veroffenbaret sich aus diesem schemate:

Element.	Innerliche eigenschaft.	Aeusserliche eigenschaft.	Natur.
Luft.	Sanguinisch, warm und feucht.	Casta:ien-braun, oder apfel-grau.	Geschickt.
Feuer.	Cholerisch, hi-tzig u. trocken.	Licht-braun oder füchse.	Zornig und hitzig.
Wasser.	Phlegmatisch, feucht u. kalt.	Weiß oder licht-fahl.	Werich.
Erde.	Melancholisch, kalt u. trocken.	Rappen oder schwartz-braun.	Ungeschickt.

Daferne nun die äusserliche gestalt eine anzeigung der innerlichen eigenschaften giebet, woran nicht zu zweifeln ist; so kan man auch aus dessen sichtbarlichen gliedmassen viel gutes und böses, gleich denen physiognomisten und chiromantisten wahrsagen, welches gewiß diejenigen genau beobachten, so mit pferden umgehen, und dergleichen thiere öfters kaufen müssen. Zuförderst ist an dem maul des pferdes sehr viel gelegen, indem dadurch sich sowol dieses, als auch der reuter regieren lassen muß, und ein hartmäuliges ungezähmtes pferd sowol ihm selbst, als auch seinem reuter den hals brechen kan: Die unter-lefze soll weder blatt noch erhoben seyn, denn so sie übel formiret ist, kan die kinn-kette nicht an ihrem orte in kiefer liegen bleiben; auch nicht sehr fleischicht seyn, sondern nur aus haut und beinen bestehen. Lange zungen hängen die pferde meist aus dem maule, die müssen abgeschnitten werden, welches das beste mittel ist: Ist diese zu kurtz, wird das pferd am fressen gehindert: Und eine dicke zunge zeiget eine hartmäulige art an. Der ort des kinns, da die kinn-ketten, oder kinn-reife liegen, soll zart, auch tief seyn, und die haut gleich auf dem beine liegen, damit es solche empfinde, und sich leichter halten und regieren lasse. Weit aufgeblasene nasen-löcher dienen zu besserm luft- und athem-holen, als die kleinen, versichern auch ein hitziges und behertztes naturell, sonderlich wenn sie inwendig roth, und im tummeln schnarchen und brausen. Breite und dicke kinnbacken, wie an den ochsen, lassen ein pferd mit dem kopfe nicht herbey kommen, sondern drucken und stechen es im halse, daher sichs nicht wohl im zaum schicken, und mit dem maul zur brust kommen kan, mithin die meisten dieser art hartmäulig sind. Die augen des pferdes sollen frisch und trotzig seyn, und nichts, ohne solches zu betrachten, vorbey gehen lassen. Denn aus den augen entdecket sich seine gemüths-neigung, sein zorn, seine gesund- und kranckheit. Wenn ein pferd aus einem dunckeln an einen hellen ort geführet wird, muß man, sobald der kopf ins helle kömmt, die augen überzwerg betrachten, und sich nicht gegen dieselben stellen, inmassen man also bis in das innerste hinein sehen kan. Im freyen aber und sonnenschein muß die hand übers auge gehalten werden; und bey der nacht sind die geringsten flecken zu beobachten, dafern dem auge gegen über ein wachs-stock gehalten wird. Hierauf hat ein jeder, der pferde kauft, wohl achtung zu geben, damit es ihm nicht, wie jenem, ergehet, auf den sein guter freund gereimet:

> Matz rühmt sein pferd, es seh so gut
> Bey nacht, als es bey tage thut,
> Das pferd war blind, und sah demnach
> Bey nacht so gut, als bey dem tag.

Es ist nicht besser, als wenn die stirne mittelmäßiger breite und höhe ist, keine gruben über den augen drinnen sind, welches heßlich ist, und das alter anzeiget: Jedoch haben die von alten beschelern gefallene pferde meist in der jugend solchen fehler. Ein kleiner, dünner, magerer und truckener kopf giebt dem pferde die schönheit, wenn es solchen aufrecht und hoch trägt, zeiget einen guten, frischen und frölichen muth an, und beschweret nicht, wie dickköpfigte pferde, den reuter. Hierzu gehören ohren, die in die höhe stehen, kurtz und spitzig sind, an denen man wahrnehmen kan, wenn ein pferd auf einem vordern fuß hinckend ist, weil es dasselbe ohr, so gleich darüber, mehr beweget, als das andere. Ein langer und dünner schopf zieret das pferd: Lange und zarte haare an der mähne, kopf und schweif bedeuten eine gute complexion, nebst verstand, und viele haare soll der schweif haben, solcher auch wohl oben stehen, widrigen falls solche ratten-schwäntze genennet werden, die jedoch gemeiniglich dauerhaft sind. Der hals an dem pferde soll nicht zu kurtz, noch zu lang, sondern von mittelmäßiger länge, oben am kopfe dünne, und unten am wieder-rüß und an der brust starck seyn, auch vornen von der brust an gegen den kopf wie ein schwanen-hals gerade über sich gehen. Eine breite brust bringet die schenckel aus einander, mithin auch die füsse, daß sich ein pferd nicht streiche, und desto gewisserer laufen kan: Allzubreit gebrüstete pferde aber schicken sich im spann besser, als zum reiten, und legen sich gut ins

ins geschirr. Bug und schultern sollen sich mit der brust vergleichen, und fleischig seyn, das viele stärcke anmercket, und ein gut ansehen macht. Der rücken soll, wie er an dem wieder-rist anfähet, eine feine satte tiefe haben, bis hinten, da er aufhöret, und der anfang des creutzes ist, auch nicht zu lang seyn; und was vorher von der brust gedacht, gehet auch das creutze an. Ein dicker bauch mitten am pferde, gleich einem wohlgemachten wein-fasse von mittelmäßiger gestalt nach des pferdes gewächs, proportioniret: Ist dessen geschröte klein, schwartz, gleich und wohl aufgeschürtzt; so zeiget es gesundheit, stärcke und röschseyn an; so aber dieses groß und abhangend, bedeutet solches das wiederspiel. Von wartzen, so die pferde oberhalb an denen füssen, und an den hintern unterhalb des knies haben, ist zu mercken: Je kleiner sie sind, je besser es ist. Man findet auch pferde, die an den hinter-füssen keine, doch an den vordern gar kleine haben, das so viel besser: Denn es ist gewiß, je kleiner solche wartzen sind, je gesunder und truckener die schenckel sind. Köten, kegel oder fessel von mittelmäßiger vierzolligter höhe sind die besten und dauerhaftesten, zumal, wenn sie hinten mit haarlocken behangen. Wenn die vordern schenckel rund sind, hält man sie vor die schönsten, nechst diesen die flachen und kleinen, daran man alle adern und sennen liegen siehet. Der obere soll dicke und fleischigt seyn, darneben gerade auf der erden aufrecht stehen. Hohe hüfe, die nicht hohl und schmal, sondern breit und rund sind, keine reiffe oder ringlein nach der breite um den huf herum haben, werden vor die besten gehalten, da hingegen den hohlen schmalen hüfen leicht der kern oder das leben schwindet: Die schwartzen und grauen hüfe sind besser, als weisse oder weißlichte, und aus denen würbeln, welche denen pferden an unterschiedlichen orten von haaren wachsen, ist nichts zu beurtheilen, obschon mancher anderer meinung ist. Sonsten zählet man achtzehen tugenden, welche ein gutes reit-pferd an sich haben soll, und zwar

1.) Drey von einem haasen; dieser lauft schnell, springt leicht, und wirft sich sehr kurtz herum.
2.) Drey von einem fuchs; der hat einen kleinen magern kopf, kurtze spitzige ohren, und einen langen dicken schweif.
3.) Drey von einem wolf; welcher ein scharf gesicht, gutes gefräß und harte dauerhafte haare hat.
4.) Drey von einem maulthier, dessen rücken starck und gut, die schenckel gesund, und die hüfe hart sind.
5.) Drey von einem löwen; dieser ist großmüthig, treu, und von grosser stärcke, und.
6.) Drey von einer jungfer; solche gehet aufrecht, frey, stoltz, ist breit und rund von brust und creutz, stehet zum conversiren gerne still; dergleichen auch ein pferd zum auf- und absitzen thun soll.

Wer nun dergleichen pferd hat, lasse sichs lieb seyn, nehme es wohl in acht, übertreibe es berg-auf nicht, berg-unter übereile ers nicht, auf der ebene verschone ers nicht, und im stall vergesse ers nicht. Die mängel des leibes derer pferde sind kranckheiten oder gebrechen von zweyerley sorten: Zu der ersten zählet man solche gebrechen, die einem pferde von natur angebohren werden, welche gar nicht, oder doch selten zu curiren sind, als: Ein böses gesicht, speck-hälse, böser athem, spatt, blatt- oder voll-hufig, strupf-hufig, flüßige schenckel, und andere mehr. Die andern kranckheiten sind diejenigen, welchen alle pferde unterworfen, und über dieses haben viele mehr untugenden und laster an sich; sie sind z. E. scheu, furchtsam, schreckigt und verzagt, nicht hältig, bäumen in die höhe, kollern, schlagen leichtlich, sind untreu und beissen, stettig, legen sich in die wasser und koth-lachen nieder, wollen winters-zeit nicht durchs wasser und übers eis, wenden sich da um, bäumen, laufen beyseits, oder zurücke, sporn-flüchtig. Hergegen giebt es auch pferde, die keinen sporn fürchten, und nichts darauf geben, und wieder welche, so übel aufsitzen, sich nicht beschlagen und putzen lassen. Hieher gehören noch die mängel der sinnen, als: Blindheit, taubheit, übermäßige empfindlichkeit, geschmacks-mangel, geruchs-abgang, eckel, geitz, weichlichkeit, plumpheit, schwachheit, creutzen, streichen, zappeln, stall-stettig, zorn, haß, rach, beißig, untreu, furcht, zagheit, blödigkeit, argwohn, vergessenheit, nachläßigkeit, faulheit, ungelernigkeit, arglistigkeit, mißtrauen, traurigkeit, ungeduld, verzweifelung, kützel, treppeln, weichhäutig, reitstettig ꝛc. Es ist bekannt, daß im nord-schottländischen gebirge, um Athol und Baden, wie auch in Aethiopien, Persien, der unter-Pfaltz, im Clevischen bey Duisburg, in Ungarn und andern orten, wilde pferde durch list gefangen, und mit vieler mühe zum dienste abgerichtet werden, die man wildfänge nennet, zum unterscheid derer zahmen in städten, auf dem lande und stuttereyen mit fleiß erzogenen. Die farben der pferde werden in haupt- und neben-farben eingetheilet, zur ersten benennung zählet man die schwartze, weisse, fuchs-farbe, und die braune.

braune. Schwartze pferde oder rappen sind gemeiniglich melancholischer complexion, daher zornig, träg, untreu, und der Italiener giebt vor: Ein schwartzes pferd sey entweder ausbündig gut, oder gar nichts nütze. Weisse pferde, oder schimmel, die man von phlegmatischer complexion hält, verwerfen einige gantz und gar, obschon die schneeweissen sehr rar gehalten werden, sonderlich wenn sie rothe schweiffe und mähnen, auch schwartze augen und dergleichen geschröte haben, weil sie zur pracht, obgleich nicht zur arbeit dienen. Die äpfelgrauen und spiegel-schimmel sind eine gute art zum reiten und fahren, verändern jedoch ihre farbe. Unter den hecht-grauen ist kein unterscheid, als die lichte oder dunckle couleur, haben aber gemeiniglich keine guten augen. Derer fliegen-schimmel sind zweyerley, die einen mit rothen und braunen, die andern mit schwartzen tüpfelein besprenget, wovon die ersten vor die schönsten, und die letztern insonderheit für besser, als die ersten gehalten werden; solche farbe erzeiget sich nicht bald in der jugend, sondern nimmt erst mit dem alter mehr und mehr zu. Unter den schwartz-schimmeln findet man oftmals gar gute pferde, obgleich die farbe, welche bald lichter, bald danckler gefunden wird, in keiner besondern hochachtung stehet. Die roth-schimmel werden für ziemlich gute pferde gehalten, wiewol sie gerne allerley tücke an sich nehmen. Ueberhaupt aber sind die zwey- oder auch drey-färbige pferde eines guten temperirten vermögens, gemüthes und dauerhafter gesundheit. Unter denen braunen sind die licht- und gold-braunen die hurtigsten; und werden, wenn ihre schweiffe samt mähnen, und dergleichen extremitäten schwartz sind, von dem edelsten naturell gehalten. Der danckel-braunen giebt es zweyerley, gespiegelte, wie die äpfel-grauen, und wieder solche, so um die schenckel hinten beym geschröte, an den vördern füssen, auch in den flancken, um das maul und die augen licht-braun sind, welche vor gute pferde gehalten werden; die aber an erst besagten orten stahlicht sehen, sind gemeiniglich faule und matte pferde. Die schwartz-braunen kan man vor den rappen nicht wohl erkennen, jedoch an den oberzehlten äussern theilen sind sie ein wenig licht-braun oder stahlicht, auch mehrentheils hitzig und cholerisch. Welche denen rechten reiffen castanien an farbe gleichen, und daher castanien-braune heissen, werden unter allen braunen vor die besten gehalten, und zwar je danckler die farbe ist, desto kräftiger sind die eigenschaften. Ein fuchs ist cholerischer complexion, daher diese art pferde mehrentheils vor feurig, aber dabey auch vor zornig und ungeduldig gehalten wird. Es giebt derer viererley: 1) Licht-füchse, zum theil mit weissen schwantz, schopf und mähne, übrigens sehen sie am leibe licht- oder danckel-roth. 2) Roth-füchse sind von schönem ansehen, aber sehr rar. 3) Recht-füchse, welche sorte am gemeinsten unter den bauer-pferden. 4) Schweiß- oder danckel-füchse, so man von allerley schattirung findet. Die pferde sind auch, ihrer landes-art nach, unterschiedlich; und hält man ein deutsches pferd wegen seiner geduld, arbeitsamen natur und treflichen dauerhaftigkeit für sehr gut, aus welchem durch gute unterweisung die besten pferde werden können. Sie sind mehrentheils besser zum ziehen, als zum reiten zu gebrauchen, ausser was die in Oesterreich, Sachsen, Hessen, Braunschweig, Marck Brandenburg, Mecklenburg und Pommern anbetrift. Ihr verderb aber ist das zeitliche anstrengen zur arbeit, dahero sie nicht einmal zu ihrer rechten stärcke gelangen können, vielmehr vor der zeit von ihren im guten anwachs seyenden kräften kommen, und bereits in einem solchen alter zu grunde gerichtet sind, da sie bey andern völckern am besten stehen würden. Die friesländischen, holländischen, flehmischen, westphälischen und geldrischen pferde sind in beruf, als schön gestaltete, aber weiche pferde, und können anfänglich die kalten harten wasser nicht vertragen, welche ihnen gemeiniglich in die füsse schlagen, davon sie flüßig werden, rappen, maucken und löcher an denen schenckeln und fesseln bekommen; daher man ihnen an orten, wo dergleichen wasser ist, anfänglich laulichtes mit gerstenmehl vermischtes geben soll. Die bremischen sind zwar groß und, dem ansehen nach, starck, in der that aber gantz weich, matt und platt-hüfig, dauern auch an andern örtern nicht lange, weil sie erst in grossen morästen erhalten und geweidet werden. Holsteinische pferde sind kleiner, als die vorigen, aber edler und stärcker, anbey von harten knochen und gesunder art. Noch kleiner ist die dänische art, jedoch gut und dauerhaft; die jütländischen, pommerischen und schwedischen sind mittelmäßiger grösse, untersetzt, auch auf alle tage und zu anhaltender arbeit gut genug; ein böhmisch pferd ist zwar groß, hat aber den mangel, daß es leicht am gesichte noth leidet, dahero nicht viel wercks von ihm gemacht wird, ausser denen, welche in gestüten grosser herren anzutreffen. Die mährischen sind nicht so rauch behängt, als die böhmischen, bekommen auch nicht so

so leicht flüßige schenckel, vielweniger blindheit, welches bey jenen vom harten haber ꝛc. herrühren kan, wenn sie solchen zu zeitlich zur fütterung bekommen. Die Mährer haben den vortheil, daß sie ihre pferde mit denen benachbarten ungarischen belegen können, dahero sie auf ebenem lande, nicht aber im gebirge, dauerhaft, laufen wohl, sind darneben etwas scheu. Was von pferden aus denen Berg-städten und Siebenbürgen kömmt, ist gesetzt und enge beysammen, auch nicht von so hohen kegeln, haben stärckere schenckel, laufen besser, und dauren auch wohl im gebirge. Die pohlnischen sind stärcker und dauerhafter, als die ungarischen, auch sehr bequem zum reisen. Unter denen pohlnischen haben diejenigen, so aus der Ukraine kommen, den vorzug vor allen übrigen pohlnischen pferden, sind jedoch wild, lassen sich nicht gut beschlagen, wiewol dieses ihrer harten hüfe halber unnöthig; man nennet sie bachmatten, unter welchen die tyger oder gesprenckelte sehr rar gehalten werden. Die gemeinen spanischen pferde sind an schönheit, stärcke und freudigkeit allen andern überlegen: Die besten fallen in Andalusien, die in Estermadura aber sind die schönsten. Genetten, so eine bastart-art von barbarischen und spanischen pferden seyn soll, sind nicht groß, aber von brust und creutz, auch sonst von allen gliedmassen schön und wohlformiret, tragen den hals aufrecht, und laufen überaus schnell, auch mit den barbaren um die wette. Unter denen italienischen pferden haben die neapolitanischen den vorzug, weil diese art sehr edel, und meist an gebürgischen örtern fällt; solche art ist dreyerley: 1) Corsieri sind hohe zu allerley gebrauch dienliche pferde, 2) Genetti del regno von mittelmäßiger treflicher grösse, 3) Da due selle sind gleichfalls starcke mittelmäßig-grosse pferde, welche aber nicht aus denen königl. neapolitanischen gestutten kommen, sondern von andern grossen herren in Abruzzo gezogen, und mit eines jeden brand-zeichen bemercket werden. Was den brand auf der lincken seite hat, ist aus Calabria, was ihn aber auf der rechten seite führet, aus Apulien gebürtig. Ausser diesen werden die bolognesischen, mantuanischen und florentinischen vor die besten gehalten. Franckreich hat eine schlechte pferde-zucht, dahero es diese thiere aus andern benachbarten ländern, und zur krieges-zeit aus Deutschland erlangen muß. Die Engeländer geben an güte und dauerhaftigkeit keinem andern etwas nach, sonderlich werden die zelter und paß-gänger wegen ihres sanften und sichern ganges sehr gepriesen, dürfen aber ohne specialen paß nicht aus dem lande geführet werden. Unter denen orientalischen und türckischen pferden sind die thessalonischen die berühmtesten. Die egyptischen haben einen weichen huf, und dienen ausser den sandigten wüsten nicht, ob sie schon schnell und bequem zum reisen. Sie sind dem menschen sehr zugethan, und lernen daher leicht allerley künste. In Sclavonien und der türckischen Wallachey werden auch gute pferde unter dem türckischen namen zur arbeit und kriegs-diensten gezogen. Diejenigen pferde, welche man insonderheit persianisch, aber insgemein auch türckisch nennet, weil man sie aus Persien durch die Türckey zu uns bringet, sind so fürtreflich, daß sie im gantzen Morgenlande ihres gleichen nicht haben. Sie werden bey den Türcken so hoch gehalten, als bey uns die türckischen, weil man ihnen den gehalt aller tugenden zuschreibet, die ein kriegsroß haben soll, sind von mittelmäßiger grösse, vornen etwas schmal, selten castrirt, allezeit rasch, freudig, starck, arbeitsam, lebhaft und flüchtig, dabey aber untreu im stall, beißig und nicht wohl gewandt. Die türckischen und persianischen pferde sind im 20 jährigen alter so kräftig und frisch, wie die deutschen von 8 jahren: Allein bey uns thun sie nicht so gut, als wie in ihrem lande, und wollen eine besondere wartung haben. Die arabischen pferde werden bey den Türcken den persianischen gleich geschätzet, haben ein gutes maul, gewisse schenckel, laufen wohl, sind darneben fromm und sanftmüthig. Tartarische pferde sind überaus dauerhaft und arbeitsam, nur rauch, zottig und unansehnlich, weil sie nicht gestriegelt werden, schwimmen über flüsse und ströhme, und haben einen so harten huf, daß sie des beschlagens nicht bedürfen. Die mohrischen oder barbarischen pferde in Africa sind arbeitsam, dauerhaft, laufen wohl, dabey behertzt und freudig, und können nicht nur über flüsse und ströhme sehr gut schwimmen, sondern auch unter allen pferden das brüllen der löwen unerschrocken anhören, dahero, wenn sie die grösse hätten, keine bessern kriegs-rosse anzutreffen wären: Allein, weil sie weder gestriegelt noch abgewischet werden, sehen sie heßlich, zottig, rauch, groß-bäuchig und groß-köpfig. Das alter der pferde ist an dem schieben und abgeben der 12 vordern zähne oben und unten bis ins fünfte jahr, an dem kern, oder denen schwartzen zeichen in den flechen solcher zähne bis ins zehnte, und an denen wartzen vornen inwendig an den köthen, bis in das dreyzehnte jahr, mit ziemlicher gewißheit zu erkennen. An den weissen haaren über den augen und

runtzeln an den leftzen wollen einige noch weiter, und bis auf das dreyßigste jahr kommen, es trift aber nicht allezeit zu, und ist also keine gewisse regul daraus zu machen. Die fohlen bringen ihre zähne mit aus mutter-leibe. Sie haben vornen im maul zwölfe, nemlich sechse oben, und so viel auch unten, die geben das alter an: Sie haben aber auch hacken-zähne, die sonst auch den namen der hunds-zähne führen. Wieder andere heissen backen- oder stock-zähne, die das keuen verrichten müssen. Ein fohlen verlieret bis ins dritte jahr keine zähne, und obgleich solches hernach geschiehet, so wachsen sie doch wieder. Nach drittehalb jahren nun schieben die fohlen die saug-zähne, zwey oben und zwey unten, das heißt der erste schub. Im vierten jahre wieder viere, nemlich auf jeder seite einen oben und einen unten, nechst neben den ersten. Im fünften jahre werden die nechsten vier bey denen vorigen geschoben, welche die äussersten auf der rechten seite sind, einer oben und einer unten, und so auch auf der lincken. Nach diesem jahre wachsen ihnen die hacken-zähne, wiewol einer eher, als der andere: Daher diese, das richtige alter genau zu errathen, nicht dienen. Hat ein pferd ein halbes jahr über die fünfe erreichet, so ist es bey ihm mit dem schub der zähne aus, und bleibet bey den vier schuben. Nach dem siebenden jahre läßt sich das alter nicht mehr accurat unterscheiden und genau erkennen. Das pferd schiebet oft etliche zähne, die durch nachwachsen immer ersetzet werden, ohne anderer nachtheil, ausser der hinderung im keuen, indem sie das futter mit denen vordern zähnen nehmen, mit denen hintern keuen und mahlen. Deswegen giebt man hier weniger, als für die, welche ihre zähne alle haben, deren an der zahl vierzig seyn müssen, gleichwie ein maul-esel mehr nicht als sechs und dreißig aufweisen kan. Wenn ein pferd zwölf jahr oder älter ist, so hat es bereits den kern, die keuung, oder die schwartzen tüpflein, (davon kurtz vorher bey erkenntniß des alters gedacht) welche in denen zähnen waren, weggefressen, und in dessen hohen alter werden ihre zähne so weiß, als neu gefallener schnee, und dabey um ein gutes länger, wider die eigenschaft anderer thiere, an welchen man, je älter sie sind, die zähne auch schwärtzer und abgestumpfter finden wird. Man hoffet, daß durch diese beschreibung ein guter hauswirth, der täglich pferde-vieh gebrauchet, in zufriedenheit gestellet werden wird, und welcher gestalt über vorher gedachtes das besehen eines pferdes nöthig sey, aus täglicher erfahrung gelernet haben. Auf was art und weise nun krancken und andern pferden von diesem oder jenem ihm anhangenden mangel geholfen werden könne, ist am gehörigen ort dieses lexici zu finden: Jedoch ermangelt noch dort 1) junge pferde für allen gewächsen und zufällen zu bewahren. Hierzu Rec. ein pfund baum-öhl, ein viertel pfund glas-gallen, fünf loth drachen-blut, und ein viertel pfund biebergeil, fast dürr, stosse die glas-gallen, und menge diese stücke alle durch einander, giesse ein maas guten branntewein darein, und laß es eine nacht daran stehen, nimm alsdenn sauren eßig und gleich so viel harn, laß es durch einander sieden, thue den schaum rein davon, mit dieser salbe schmiere ihm alle vier füsse; so ferne du dich besorgest, daß sich der obgemeldten schäden einer oder mehr möchten erheben, thue es oft, brauche diese salbe warm, doch daß du sie an händen leiden kanst, das thue 8 tage nach einander, und laß die pferde inzwischen in kein wasser gehen. 2) Ein gut öhl zum heilen: Rec. von hart gesottenen eyern die dottern, brenne sie in einer pfanne, und rühre sie stets um; sind sie wohl gebrannt, so presse solche durch ein rein tuch, daß das öhl herausgehe, welches zu alter schäden und anderer gebrechen heilung sehr dienlich. 3) Die hund-salbe, so man zu abgerittenen pferden gebrauchet: Rec. zwey oder drey junge hunde, die drey oder vier tage alt sind, und vier gute hände voll haasen-pappeln: Diese 2 stücke laß mit halb wasser und halb wein in einem kessel gar zu einem brey sieden, und durch ein hären tuch reiben, thue solchen in einen reinen glaßirten topf, und setze ihn bey ein pfund baum-öhl, ein pfund althe, ein halb pfund lor-öhl, ein halb pfund alt schmeer, laß es wiederum sieden, rühre es um, bis es kalt wird, und wenn du es brauchen wilt, so laß das pferd auf allen vier schenckeln dünn, bis auf das leben, auswircken, die schenckel mit warmen wadecken oder molcken, wie es zu erleiden, waschen, wenn ihm die schenckel wiederum trucken sind, mit einem strohwisch bey einer stunde lang wohl abreiben, damit ihm das geäder und schenckel wiederum erwärmet werde, und mit gemeldter salbe an allen vier füssen bey einer warmen glut wohl schmieren; denn je fleißiger solches geschiehet, je besser ist es; schlage ihm alsbald mit frischem küh-koth, saltz und eßig darunter gemenget, ein; verschone das pferd eine zeitlang mit vielem reiten, so werden ihm die schenckel wieder fest und rein. Herrn Georg Engelhard von Löhneisen neu-eröfnete hof- kriegs- und reitschule,

schule, ingleichen des weltberühmten hertzog Wilhelms von Newcastle neu-eröfnete reit-bahn, erzehlet noch hiervon ein mehreres. Zum überfluß wird auch beykommende poetische gedancken ein guter haus-vater nicht mit mißvergnügen lesen:

Wer sich von jugend auf aufs äusserste beflissen,
Der pferde art, natur und eigenschaft zu wissen,
Und deren unterscheid: Der hat das rechte licht
Zu allem, was durch pferd in dieser welt geschicht;
Denn wie sich deren sinn, gemüth und willen neigen,
So können sie auch leicht den weg zur übung zeigen.

Pferde-castanie, roß-castanie: Sind ansehnliche bäume, so denen alleen ein schönes ansehen geben, auch an die wohnungen gepflantzet werden. Sie haben eine rothe, auch theils gelb-gefleckte blüthe, und geben mit ihren breiten blättern einen angenehmen schatten. Sie werden aus denen früchten, wie andere castanien gezeuget, und im Martio versetzt. Die frucht ist bitter, und nicht zu geniessen, sie soll aber denen pferden dienen, wenn sie den husten oder schweren athem haben.

Pferde-decke: Diese sind von verschiedener art, womit die pferde theils in ställen, theils auf der strasse und auf der reise bedeckt werden. In den ställen braucht man des sommers zwillichene, und des winters, da sie wärme nöthig, von tuche, und dergleichen. Diejenigen, so man eben zu dieser zeit denen pferden über das zeug zu legen pfleget, wenn man auf der strassen sich derselben bedienet, sind gemeiniglich bären- wolfs- oder tieger-decken. Die decken der hand-pferde sind gemeiniglich von tuche, um und um mit wollenen zierrathen und dem wappen des besitzers in der mitte gestickt. Im felde bedienet man sich auch der decken von rauchen bären- oder tieger-häuten. Auch hat man noch eine gewisse art decken, die um des pferdes hals gehüllet werden, daß die ohren nur heraus gehen, deren man sich sonderlich in Engeland bedienet. Nicht weniger ist auch hier zu gedencken der zum staate gebräuchlichen trauer-decken, welche gantz glatt den pferden, tief herunter hangend, übergebreitet werden.

Pferde-eimer, siehe Eimer.

Pferde-gift, pferde-miltz, siehe Hippomanes.

Pferde-kauf, und was hierbey zu beobachten: Die bereits von der pferde güte und unarten ꝛc. unter dem worte: Pferd, gethanen vorstellungen werden hoffentlich denen liebhabern einige gnüge leisten, zumal, wenn sie das nöthigste nicht in vergessenheit stellen, und zu der zeit, wenn ihnen ein roß zum verkauf vorgeritten wird, sich mit sorgfalt dessen erinnern. Derjenige, welcher gesonnen, ein haus zu kaufen, und, sich diesfalls nicht in schaden zu setzen besorget ist, besiehet gewiß grund und boden, damit er in erfahrung bringe, ob auch das darauf ruhende gebäude in seinem guten zustande bleiben könne: Und wer pferde kaufen will, betrachte dessen füsse, wenn er sein geld vor den cörper, welchen diese tragen müssen, nicht verlohren schätzet. Hierzu gehöret: Daß ein pferd auf allen vier füssen, und besonders auf denen zwey vördern, fein gleich und feste stehe, hiermit anhalte, nicht abwechsele; und, wenn man solches mit einem fusse an sein knie stösst, unbeweglich stehen bleibet: Hanget das roß mit denen knien vor sich, ist es gemeiniglich abgeritten, und unvermögend, das stolpern zu vermeiden. Der beste beweis hiervon ist, daß man solches mit verhängtem zaum, um ihm dadurch die hülfe zu benehmen, bergab reite: Knickt es da vor sich hin, und sucht des zaums hülfe und anhalten; so hat es gewiß mucken. Läuft ein pferd berg-auf nicht eilend, sondern müde und verdrossen, so ist die kraft des rückens schlecht. Schnelles athem-holen, wenn ein pferd nur eine gasse etliche mal auf- und nieder geritten worden; zeiget nichts gutes an. Sind die hüfe nichts nütze, ist es mit den füssen verhaust. Hebt man den schweif über sich, das pferd aber eilet nicht gleich, wenn man solchen aus der hand läßt, damit zwischen die füsse, sondern beweget diesen seit-werts hin und her, so mangeln ihm kräfte im rücken. Unter dem sattel ein pferd zu kaufen, ist gefährlich, weil solcher gestalt die güte des rückens, und ob sich ein pferd gut sattlen lasse, nicht in erfahrung gebracht werden kan. Ein mehreres hiervon kan an dem zu anfang dieses gedachtem orte erlernet werden. Bey diesem aber hält man annoch vor etwas nöthiges, der roß-kämmer hilperts-griffe zu entdecken, weil sie einen pferde-käufer also über das gebirge führen können, daß er wenigstens die helfte seines vermögens aus dem beutel verwandert. Diese wissen der pferde mängel künstlich zu verdecken, den teufel zum engel, den koller generos, den trägen gaul sittsam, und die gantze nichtsnützige schind-mähre zur herrlichsten waare zu machen. Ihre erste sorge gehet dahin, das alter der pferde zu verbergen, und weil dieses am gewissesten aus deren ihren zähnen, wie bey dem worte: Pferd, erzehlet worden, zu ersehen; so

so befeilen sie der alten pferde 12 weisse vordere zähne und 2 hacken-zähne und wissen solche so artig abzustutzen, damit ein zwanzig-jähriger gaul für einen acht- oder neun-jährigen paßiret: Allein, vorher haben die pferde auf ihren weissen zähnen schwärtzlichte tüpflein, und wenn diese nicht vorhanden, die zähne gantz weiß oder gelblicht sind, so ist es bedencklich, wenn auch schon der roß-kamm oder verkäufer versichern will, das feil seyende pferd habe solche abgefressen; bekannter massen haben die pferde an zähnen ein zeichen, gleich einer eckigten deutschen fünfe, das künsteln sie durchs einbrennen mit einem eisen nach, wenn dieses verfeilet worden, welches aber meistentheils rund wird; das natürliche ist auch viel schwärtzer als das gemachte. Die trüben augen wissen sie durch aderlassen, kern- oder stül-stechen und andere kunst-stücke auf einige zeit zu verbessern, und die sättel also auszustopfen, daß den schlechten rücken des pferdes, der reuter nicht gewahr werden kan. Denen pferden mit dürren mäulern, die auch hart-mäulig sind, (weil gemeiniglich beydes beysammen,) legen sie ein mundstück mit kampf-rädern und ringen an, das vorher wohl mit honig, wohlgemuth und saltz bestrichen ist, um das maul in schaum zu bringen. Wenn ein pferd den spatt oder leist hat, und mit denen hintern füssen, wenn es aus dem stall kömmt, rücket, so muß solches warm geritten werden, damit das rücken nachläßt; dahero ist acht zu geben, wie es aus dem stalle gehet. Des hufes ringe verfeilen die roß-kamme, verstreichen die bruch-löcher und horn-klüfte mit wachs oder pech, beschwärtzen solche, welches man aber durchs reiben mit einem warmen tuch-lappen gewahr werden kan. Die vollhüfigen rosse lassen die betrüger auf leder oder filtz beschlagen, machen auch denen pferden da und dort weisse flecke, hinter welche streiche, jedoch durch fleißiges besehen, leicht zu kommen. Was träg und faul ist, ritzen sie in seiten mit flöten auf, reiben venedisches glas hinein, und lassen solches wieder zu heilen, denn fielen dergleichen pferde die sporn, und gehen besser als vorher, so aber gleichfalls zu mercken. Es giebt pferde, welche nicht laufen und pariren wollen, wenn aber andere vorher gehen, so folgen sie; dieses mittels bedienen sich viele auch. Welches pferd nicht durchs wasser will, oder sich darinnen leget, gewöhnen sie durch gewaltiges prügeln und schreyen, daß es endlich vermittelst des letztern solches unterläßt, und durch dergleichen nasse pässe wandert, mithin muß ein käufer im fall der noth auch dieses sich angelegen seyn lassen. Daferne nun ein pferde-verkäufer auf vorher gedachte art verhandelt, so muß er rede und antwort diesfals geben, und vor allen daher dem käufer zugefügten schaden stehen, weil der betrug mit vorsatz geschehen; solcher müßte sich denn mit dem käufer vereiniget haben, daß er eines mangels halber, welcher künftig an dem pferde zum vorschein kommen möchte, verantwortung von sich zu stellen, nicht gehalten seyn wolle; jedoch findet diese cautel nur in dem fall statt, wenn der verkäufer von denen excipirten mängeln nichts gewußt. Hat ein verkäufer etwas gewisses an seinem verkauften pferde gelobet, jedoch nicht versprochen, daß solches im höchsten grad eintreffen müsse, das gelobte auch einigermassen in der wahrheit bestehet, muß der käufer damit zufrieden seyn, daferne er nicht ein anderes beweisen kan. Vor die fehler so sichtlich sind, darf der verkäufer nicht stehen, wenn sich der käufer vergangen. Ist ein pferd stettig, starrblind und haarschlechtig, kan nach sachsen-recht diesfalls klage angestellet und restitution verlanget werden. Man zählet auch unter die haupt-mängel den rotz, zumal wenn er verstopfet worden, und haben bereits in dicasteriis die urthels-verfasser also gesprochen: Hieraus, und weil dieses die haupt-mängel sind, deswegen ein verkäufer belanget werden kan, ist zu schliessen, daß wegen eines verhandelten pferdes, welches den koller hat, kein regreß zu erlangen; und also hat, wie obgedacht, ein käufer sich dieses fehlers halber, und anderer mehr, bey schliessung eines pferde-handels wohl fürzusehen, wenn er nicht betrogen werden will.

Pferde-knecht: Gleichwie ein schlechtes pferd durch gute wartung um ein merckliches verbessert werden kan, also geschiehet öfters, daß die besten rosse, wenn man sie nicht wohl pfleget, ins verderben gerathen und zu grunde gehen; dahero ein pferdeknecht diesfalls allen fleiß anzuwenden ursach hat, und soll er diesemnach sommers-zeit vier stunden, im winter aber fünf stunden nach mitternacht aufstehen, sich in stall begeben, daselbst die streu insgesamt aus denen ständen wegnehmen, und diese mit besemen reinigen. Zum putzen gehöret, wenn die pferde kurtzhärig und zarte sind, eine nicht allzuscharfe, zu grob- und langhärigen hingegen eine schärfere striegel mit langen zähnen. Mit dieser darf nicht etwa nur ein paar mal hin und her über die pferde gefahren, und der staub abgeblasen werden, sondern mehrmal muß dieses geschehen, wobey das öftere ausklopfen der striegel, damit der staub heraus

aus falle, und fleißiges abwischen des gauls, vermittelst eines lappens, nicht zu unterlassen ist, und hier thut eine türckische von bimsen gemachte striegel gute dienste. Im sommer bey schönen tagen kan das morgen-putzen in sonnenschein, wenn die luft noch kühl ist, geschehen, damit der staub besser von den pferden flieget, und diese freudiges muthes werden. Ist das striegeln vollbracht, so folget das abwischen mit den gedachten lappen oder einem reinen stück tuch, jedoch nicht wider die haare. Solches tuch wird hernach aus warmen wasser gewaschen, gespület, durchwunden und getrucknet, damit es allezeit sauber und rein ist. Die füsse des pferdes muß ein knecht im putzen wohl in acht nehmen, damit er denen adern nicht schaden thue, noch solche verwunde, deswegen hier das abwischen und besehen am dienlichsten. Das auskämmen der mähnen, des schopfs und schwantzes erfordert einen truckenen und keinen nassen kamm, wie manche meynen, wenn staub und unflat heraus kommen soll, darbey die mähnen von einer seite zur andern geworfen, und die verwirrten schwäntze mit denen fingern auseinander geschlichtet werden müssen, daß man die haare nicht ausreisse; anbey aber ist auf die schwantzriebe zu sehen, ob vielleicht aus derselben starcke, harte borstenhaftige haare gewachsen, welche die pferde sehr incommodiren. Nach vollbrachten putzen beleget man sie mit decken, so allemal rein sind, und daher öfters aus lauge gewaschen werden müssen; zu welchem ende im winter die ungarischen oder türckischen kotzen, weil sie wärmen, sehr dienlich. Was jedoch schlechte reise-pferde anbetrift, die darf man füglich nicht hieran gewöhnen. Unter währendem putzen wird etwas heu aufgesteckt, damit die pferde was zu thun haben und stille stehen, giebt ihnen auch wol einmal zu saufen und mehr heu. Hierauf gehet die rechte fütterung an, da ein knecht eine ordentliche eintheilung des futters zu machen, und wie er solches vom staube und anderm unflat durchschwingen reinigen, nach und nach vorschütten, mithin die pferde nicht überfüttern, also ihnen gleichsam den appetit zum fressen erhalten soll, wissen muß. Ein pferd will ordentlich abgefüttert seyn, auch zeit und ruhe zum fressen haben, daher dieses weit besser frißt, wenn niemand um und neben ihm ist, worzu eine wohl ausgeräumte krippe nicht wenig contribuiret. Endlich gehöret zur erhaltung der pferde ein gutes lager, rein stroh, das zu rechter zeit aufgestreuet werden muß. Im winter soll man ihnen die streu tag und nacht unterliegen lassen, jedoch reinigen und frisches stroh darzu bringen. Sommers-zeit ist ihnen gesund, wenn man sie an einem schönen warmen tage mit warmer lauge und guter seife wäscht, den schlauch, die nasen-löcher und ohren nebst den augen alle wochen zwey oder dreymal mit einem schwamm fleißig auswischt, und die haare aus den ohren sauber ausschneidet, sonst stampfen sie mit den füssen, werden zum fressen, saufen und aller arbeit verdrossen. Ein guter wirth giebt gewiß auf dieses sowol als alles andere, was zum besten der ihm nöthigen pferde dienlich, folglich auch auf seine knechte, die deren wartung zu besorgen haben, wohl achtung; wannenhero auch solchemnach alle übele folgerungen gantz füglich verhütet werden können.

Pferde-läuse: Sind grosse läuse mit rothen köpfen, am übrigen leibe aber schwärtzlicht, und plagen die pferde öfters ungemein. Solche nun zu vertreiben, nimmt man quecksilber, vermenget es unter altes schmeer, und bestreichet ein wollen band darmit, hänget dieses den pferden einen oder drey tage an den hals, bis die läuse alle mit einander davon vergehen und sterben. Oft bekommen die pferde läuse in dem kamm; derowegen nimmt man altes schmeer, getödtetes quecksilber, gemahlnen pfeffer und gestossenen schwefel, vermischt es unter einander zu einer salbe, und schmieret das pferd damit, so vergehen die läuse in kurtzer zeit. Wenn ein pferd hühner-läuse hat, und sich dermassen reibet, daß es davon gantz schäbicht wird, so nimmt man wermuth und lorbeeren, siedet sie mit einander im biere, und wäschet das pferd täglich ein oder dreymal damit. Darnach nimmt man alaune, siedet solche im wasser, und wäscht das pferd auch damit, so vergehen sie: Oder man nimmt roß-schwefel, altes schmeer, lorbeern und quecksilber, vermischet es unter einander zu einer salbe, und schmieret das pferd damit. Quecksilber und spick-öhl können die läuse auch nicht wohl vertragen; oder man nimmt seinen eigenen mist, brennet ihn zu pulver, und thut ihn in wein-hefen, läßt ihn darinnen wohl sieden, und schmieret das pferd damit. Wenn die pferde oben im kamme hühner-läuse bekommen haben, so schadet es ihnen nicht sonderlich, sondern sie werden solche bald wieder los, daferne sie nur einmal recht durchreguet oder durchschwemmet worden: Oder man nimmt schweine-schmaltz, getödtetes quecksilber, alaune, pfeffer und salbey, vermischet es unter einander zu einer salbe, und schmieret das pferd wohl damit: Oder man nimmt getödtetes

tetes quecksilber, spick-öhl, lor-öhl, salben, schwartze nießwurtz, pfeffer und bocks-unschlitt, machet es zu einer salbe, und schmieret das pferd damit, so vergehen die läuse in 24 stunden: Oder man nimmt wein-laub und knoblauch, siedet es mit einander im bier, und wäschet das pferd damit, darnach nimmt man lorbeer-öhl, wermuth- und spick-öhl, jedes gleich viel, gestossenen schwefel, gepülverte lorbeeren, vermischet es unter einander zu einer salbe, und schmieret das pferd damit, so vergehen die läuse. Ist aber das pferd sehr schabigt, und lausigt, so kan man solchem in kurtzer zeit helfen, wenn man schwefel-balsam und lorbeer-öhl, von jedem gleich viel nimmt, und das pferd damit schmieret.

Pferde-mist, siehe Mist.

Pferde-mücken, roß-brämen: Sind von einem harten leibe und so zähem wesen, daß sie mit den fingern kaum können zerdrückt werden, sind dabey viel schwärtzer, als die andern, fliegen auch niemals gerade, sondern alles seitwärts, und gleichsam hüpfende, können auch den flug nicht lange fortsetzen. Den pferden sind sie ungemein gefährlich, und wenn sie solche antreffen, setzen sie sich ihnen gemeiniglich hinter die ohren, unter die nasen-löcher, geschröt und andere empfindliche örter, allwo sie sich denn tief einfressen, und nebst des pferdes schweis auch das blut saugen. Eine andere art von solchen pferde-mücken, so den pferden nicht weniger beschwerlich sind, pflegen die land-leute gemeiniglich krummschwantz zu nennen, weil dieses ungezieser mit dem schwantze immer krumm flieget, auch, sobald es sich an der pferde- oder rind-vieh-bäuche hänget, mit dem krummen schwantze so empfindlich sticht, daß sich das blut augenblicklich zeiget. An der gestalt und farbe kommt es fast den bienen gleich, doch ist der leib von einem viel härtern wesen. Es belustiget und ernähret sich nicht sowol von dem blute des viehes, als dessen schweisse; jedoch ist es mit dem stiche gleich fertig, und ist dieser stich auf den pferden und anderm grossen viehe so entsetzlich, daß es scheinet, als ob sich des viehes gantze natur darüber entsetzte, ja sie fangen an, an dem gantzen leibe zu zittern, schlagen und beissen darnach ärger, als bey den andern roß-brämen.

Pferde-raupe: Ist eine art gewürme, so im wasser lebet; hat kein maul, sondern einen langen rüssel, wie ein röhrgen, dadurch es seine nahrung saugen muß.

Pferde-schwantz, siehe Schachtel-halm.

Pferde-schwemme: Wird überhaupt der bequeme einschnitt in das ufer eines flusses genennet, wodurch man gute gelegenheit bekömmt, die pferde ohne gefahr da hinein zu reiten, und nach ihrem gefallen, theils nur zu ihrer gesundheit darinnen erfrischen zu können, theils aber auch von dem daran befindlichen kothe, staube und dergleichen unrath, vornemlich an denjenigen orten abzuspülen, wo man mit der striegel, und andern zum putzen dienlichen instrumenten nicht wohl hinkommen kan, oder auch solches die pferde wohl vertragen mögen. Bey einigen grossen ansehnlichen hofhaltungen findet man auch wol nahe bey den marställen einen dergleichen mit reinem wasser angefüllten, und mit stattlichen zierlichen geländer umgebenen raum angeleget, darinnen die hof-pferde täglich geschwemmet werden.

Pferde-seele: Ist eine art schmetterlinge, oder ein ungezieser, das ausgespannet fast einer hand breit ist, vier flügel, und auf einem ieden einen mercklichen runden fleck hat, der fast wie ein grosses schwartzes auge siehet, inwendig aber mit einem rothen und hernach weissen circkel versehen, im übrigen aber etwas schwärtz- und zu äusserst weiß und mehlicht ist; der gantze leib gleichet schier einer castanien-farbe, so aber oben etwas weißlicht. Die hörnlein sind fast so weich als federn, und sehr lang, die augen sind schwartz-helle, die dicken beine oder hüften weich, und die untersten füsse hart.

Pferde-stall: Zur auferziehung und erhaltung guter pferde, ist auch unumgänglich ein hierzu geschickter stall erforderlich, worauf grosse herren öfters viele kosten, gewiß nicht vergebens, wenden, und derjenige, welcher diesfalls genauere eintheilung machen muß, beobachtet doch das allernöthigste: Es wird aber zu einem wohl angelegten pferde-stall, ein guter boden von schal-holtz, pfosten oder gleichen steinen, worauf die pferde die hufeisen nicht sehr abschlagen können, erfordert; dieser muß dauerhaft, nicht grubigt, ungleich, splitterig oder faul, und also beschaffen seyn, daß, wenn er ja schadhaft worden, ohne grosse unkosten und vielen zeit-verlust wieder ergäntzet werden könne; der atel und harn nicht darauf stehen bleibe, irgendwo einfresse, und den boden samt stall nach und nach stinckend mache: Eine proportionirliche abtheilung derer pferde-stände, damit sie einander nicht leichtlich schlagen, beissen und schaden thun, noch spielen, vielweniger an unterschieden selbst sich verletzen können, gehöret gleichfalls hierzu, und die krippen oder bahren

ren müssen also errichtet und bereitet werden, daß die pferde immer in einerley bequemen und solcher stellung, wobey sie den hals schön gewöhnen, geschickt daraus fressen, hingegen an der junge sich nicht beschädigen, und den haber nicht unnütze verstreuen mögen; das wasser auch, so zum anfeuchten des futters hinein gegossen wird, ablaufen, und das heu mit gutem vortheil vorgeleget werden könne, damit keines unnütze umkomme. Uebrigens muß ein pferde-stall im sommer kühle, und im winter warm, trucken und nicht dumpficht seyn, daß die luft fein durchstreichen könne, auch fein lichte, denn wenn er finster, deuchtet es hernach den pferden fremde, wenn sie heraus an das licht kommen, wodurch sie leicht scheu werden. Viele behalten die spinneweben gerne in denen ställen, lassen sie auch nicht abkehren, weil ihrer meynung nach die pferde besser stehen sollen. Ob nun gleich die spinnen manches giftiges unreines wesen an sich ziehen, und deswegen gelitten werden; so hat man doch aus den exempeln unterschiedener örter erfahren, daß die pferde, wenn sie sonst ihre gehörige fütterung und wartung gehabt, eben sowol in denen ställen, da alle spinneweben weggeräumet gewesen, gestanden. Die pferde-ställe sollen vornemlich ihre rechte gehörige masse haben, und zum wenigsten 10 bis 12 schuh hoch seyn, auch wo möglich, von osten nach westen sich strecken, damit sie von den stürmischen westwinden weniger getroffen werden, und durch die fenster an der süd- oder mittags-seite im winter die sonne, durch die an der nord- oder mitternacht-seite aber im sommer frische luft empfangen mögen; oder wenn dieses nicht allemal nach gefallen zu erhalten ist, soll man sie nur also verwahren, daß gewaltsame luftzüge wohl davon abgehalten werden. Am allerrathsamsten ist, wenn man nach belieben licht und wind in dieselben einlassen oder ausschliessen kan. Gewölbte pferde-ställe sind gut, daferne zimmer darüber erbauet, die aber, gleich andern, luft-löcher, mit schiebern oder lädgen versehen, haben sollen, um solche bey veränderung des wetters auf- und zumachen zu können, und ein darinnen angelegtes gerinne auf dem boden befördert den abfluß des urins, mithin auch vielen gestanck. An vielen orten werden, besonders des winters über, die hühner in ställen gelitten, welches aber nicht dienlich seyn kan, weil sie krippen und roffen durch ihr misten verunreinigen, das denen pferden höchst schädlich ist. Ratzen und mäuse müssen hier weggefangen, oder auf andere weise verjaget werden, damit sie nicht übers futter, geschirr, sattel und zeug gerathen, als wodurch vieler schaden entstehen kan, wenn sie solches anfressen und zernagen. Gastwirthe sollen wohl verwahrte ställe haben, da hinein so leicht keine diebe kommen können, wenn sie anders vermöge der rechte, bey entstehendem unglück, keine verantwortung leiden wollen.

Pferde-stein: Wird in den magen und gedärmen der pferde, auch zuweilen im roß-miste angetroffen. Er wird auch bezoar equinum genennet, weil er an gestalt und kräften dem bezoar gleich kommen soll.

Pferde-zaum, siehe Zaum.

Pferde-zucht: Was hierbey das gantze jahr durch einen jeden monat zu beobachten, kan in dem zu ende dieses lexici annectirten land- und hauswirthschafts-calender nachgelesen werden.

Pferdner, anspänner: Wird derjenige in einer dorfsgemeine genennet, welcher ein gut besitzet, worauf wenigstens ein paar pferde gehalten werden müssen, sowol seinen feld-bau mit zu bestreiten, als auch die der herrschaft schuldige frohn-dienste mit verrichten zu können.

Pfersich, pfirsche, persicke: Es ist dieses eine bekannte schöne frucht und gattung vom stein-obste, so zu Anfang des herbstes reif wird, rundlicht, und so dicke, als ein ziemlicher apfel, auswendig etwas eingekerbt, und mit einer wollichten sehr zarten haut umgeben, inwendig aber fleischig, saftig, und von einem ungemein angenehmen und muskus ähnlichen geschmack. Sie beschliesset einen grossen bein-harten, röthlichen stein, der voller tiefen kerben ist, und dieser enthält in sich einen länglichten und etwas platten kern, der zwar bitterlich, doch annehmlich schmecket. Dem geschlechte nach werden sie in zwey classen getheilet: Diejenigen, welche ihren stein leicht fallen lassen, werden für weiblein gehalten, die aber, so sich nicht gleich vom kerne lösen, vor männlein. Man zählet ihrer über hundert gattungen. Die wahre güte dieser treflichen frucht bestehet darinnen, daß sie zwar ein feines, aber nicht festes fleisch, dabey eine dünne und gantz gelbe schale haben muß; das fleisch muß sogleich im munde schmeltzen, weil eigentlich solches nichts anders, als ein gefrornes wasser ist, welches schmeltzt, so bald es vom zahn oder anderes berühret wird. Die frühzeitige violet-pfirsche ist von allen die beste, hat ein angenehmeres und gewürtzteres fleisch, und einen wein-süßlichen treflichen geschmack, ist aber nicht gar groß. Die sogenannte pêche admirable hat alle gute

gute eigenschaften, die man von einer pfirsche fordern kan; sie ist einer ansehnlichen grösse, schöner farbe, eines wein-süßlichen geschmacks, und mit einem worte, sie hat vor allen, ausser der violette, den vorzug, und wird in der mitte des Septembers reif. Es führen im übrigen die pfirschen viel wässerige feuchtigkeiten, wesentliches saltz und öhl; stärcken das hertz, sind der brust gut, und machen offenen leib; sind aber sonst sehr kühlend und feuchte, erkälten den magen, machen böse feuchtigkeiten, und faulen leicht im leibe; verursachen auch, wenn man ihrer zuviel isset, faule fieber, und geben zum bauchweh, durchbruche und rothen ruhr öfters gelegenheit; daher erfordern sie einen guten trunck alten weins. Man kan sie auch wie die pflaumen dörren, und zu andern jahres-zeiten in der haushaltung brauchen. Aus den kernen wird der persico bereitet, doch nehmen auch einige in dessen ermangelung pfersich-laub und pflaumen-kerne darzu. Eine gewisse art von pfirschen ist diejenige, welche mircoton genennet wird, ist aber etwas kleiner als die ordinairen pfirschen, jedoch sehr lieblich und wohl zu essen, daß sie wol mit vor die beste art der pfirschen paßiren kan. Man hat sie von verschiedenen farben, nemlich roth, weißlich, gold-gelb und bräunlich.

Pfersich-baum, pfirsch-baum: Dieses ist der stamm, auf welchen ietzt benannte früchte gezogen werden. Er will keinen tiefen grund haben, weil er nicht gar tief einwurtzelt, und wenn er ein gut erdreich antrift, wächst er ziemlich groß, und in viel äste, an welchen, wenn es warm wetter, schon im hornung, und noch ehe das laub hervor kömmt, seine purpurfarbene blumen zeiget. Der pfirsch-baum trägt blätter und blüthe, welche dem mandel-baume gleichen, ausser daß der pfirsch-baum rothe blumen trägt; sein holtz ist weich und brüchlich, und wurtzelt tief, welches auch vermuthlich die ursache ist, daß der baum nicht alt wird; man pflantzet ihn in die weinberge und gärten. Er wird erstlich durch das pflantzen der kerne erzeuget, welche zu ende des Februarii müssen gestecket werden; allein wenn man sie also lässet, bringen sie wie die meisten ungepfropften bäume gemeiniglich schlechte früchte; durch das absaugen und oculiren aber werden sie um ein grosses verbessert. Die stämme, worauf sie sollen gesetzt werden, müssen von wilden pfirschen und abricosen seyn. Man kan sie auch auf wilde pflaumen-stöcke setzen, wiewol diejenigen, welche auf wilde pfirschen-stämme, so aus den kernen gezogen sind, viel grössere und am geschmack lieblichere früchte bringen. Der boden zu ihrer pflantzung soll aus einem guten luckern, sandigten, doch etwas feuchten erdreich, welches aber dabey warm ist, bestehen. Die männlein oder pavies können an die mauer-geländer, die weiblein oder peches aber in den busch gepflantzet werden, diese letztern können auch besser die rauhen winde vertragen, und werden in freyer luft geschmackter als an den mauren; sie müssen nicht zu tief in die erde gesetzet, sondern ihre wurtzel nur in die ober-fläche der erden gelassen werden. Die erde muß auch um den stamm zum öftern aufgeräumet, und von allem unkraut und gras gereinigt werden. Wer sie düngen will, soll alten verfaulten mist, welcher seine hitze schon verloren, zu der wurtzel legen; denn allzuviel fettigkeit dienet ihm nicht. Man kan auch das abgefallene laub von den bäumen mit abgefallenen wein-blättern vermischen, um die wurtzel legen, hernach die erde wieder zuscharren, und die blätter verfaulen lassen, so wird man ihren wachsthum dadurch ungemein befördern. Zum versetzen dieser bäume muß man den monat Februarium erwehlen; wo aber der ort trucken und warm ist, kan es auch im herbst geschehen, nemlich im October, alsdenn aber beschneidet man ihnen die zweige nicht eher, als im frühling. Es ist der pfirsch-baum ein weichlich gewächs; wenn nun etwa durch einen späten frost die zweige verdorben sind, soll man sie bis aufs leben wegschneiden; daferne aber der gantze stamm erfroren, kan man ihn gantz bis an die erde weghauen, denn zuweilen pflegen die wurtzeln neue schößlinge auszutreiben, und der baum fängt von neuen an zu wachsen, bleibt er aber den ersten sommer zurücke, so ist alle hofnung vergebens, und muß man die wurtzel heraus reissen. Aus den kernen zu ziehen, soll man allemal das weiblein nehmen, so den stein leicht lässet und sich ablöset, auch sich besser als das männlein artet, solchem die spitze öfnen, und in süssen wein mit wohl riechenden sachen drey tage legen, und im herbst oder frühling pflantzen. Die mircotons werden auf gemeine pfirschen- oder abricosen-stämme oculiret oder abgesäuget.

Pfersich blüth-farbe: Solche verfertiget man auf folgende art: Man nimmt lichtgrün, schmeltz-glas und ein wenig *croci martis*, und 3 theil alles beydes, fluß und ein wenig schmalten, reibet es wohl unter einander; wenn sie aber nicht gläntzend aussiehet, wenn es aus dem feuer kommt, so thut man mehr fluß darzu. Diese farben müssen alle mit spicköhl so zarte, als möglich, gerieben werden.

Pfersich-kraut, siehe Wasser-pfeffer.

Pfifferlinge: Ist eine art erd-schwämme, die ein paar mal gebrühet, und mit petersilie, ingwer und muscaten-blüthe in schmaltz geröstet werden.

Pfingst-bier: Heißt bey einer gemeine auf dem lande oder bey einem handwercke, wenn sie zu dieser zeit zusammen kommen, und bey einem truncke allerley ergötzlichkeiten, nach eines jedem orts herkommen, unter sich vornehmen. Sonderlich erhalten die ersten von ihrer gerichts-obrigkeit alsdenn die vergünstigung, daß sie am biere eine gewisse anzahl von vierteln einlegen können, um solches unter sich und den ihrigen auszuzechen, ausser welchem fall sie sonst an manchen orten zu keiner zeit befugt sind, dergleichen zu thun. Und weil dabey viel unordnung kan vorgehen, so ist es durch gute anordnung billig einzuschrencken.

Pfingst-blume, siehe Ginst.

Pfingst-rose, siehe Peonie.

Pfingst-weide: Nennet man den andern theil eines angers, welcher bis auf pfingsten geheget wird.

Pfinnen des gesichts, siehe Gesicht.

Pfinnen der schweine, siehe Finnen.

Pfirchen, siehe Pferchen.

Pfirsig, siehe Pfersich.

Pflantze: Unter diesem worte wird überhaupt alles dasjenige verstanden, was die erde hervor bringet, es geschehe nun von sich selbst, oder durch anwendung eines künstlichen fleisses der menschen. Die anatomie der pflantzen wird allhier denen botanicis überlassen, und nur in erwegung gezogen, was bey der wirthschaft vor oeconomische betrachtungen derselben zum theil anzustellen, weil, solches vollkommen werckstellig zu machen, unmöglich ist. Wird nun solchergestalt derer pflantzen insgesamt, und nicht etwan dieser oder jener insbesondere gedacht, so gehöret eine pflantze in der natur-lehre unter die natur-wercke, welche von innerlichen ansetzen der theile entstehen und bestehen, ingleichen natürlich formirte cörper, mithin von natürlich gebildeten darinnen unterschieden sind, daß sie innerlich und äusserlich eine gewisse zum absondern und anfügen verschiedener kleiner festen und flüßigen theilchen zum ausdehnen, verlängern, vermehren und verstärcken abgerichtete ordnung, zusammenfügung mancherley werckzeuge, röhrgen und dergleichen, haben; jene aber, nur in denen äusserlichen theilen und flächen eine ordnung und figur zeigen, wie z. E. saltz, stein, crystall, ꝛc. es mag nun jene ordnung von einer pflantzen-seele dirigiret werden, oder blos nach dem von GOtt eingerichteten mechanismo allein geschehen; denn solchergestalt werden alle natürliche wercke, die zu einem wachsthum innerlich nach gewisser ordnung, gewissen werckzeugen und einem organismo angeleget sind, gewächse genennet. Gleichwie aber die gewächse, vermöge ihres innerlichen organischen baues, entweder von der stelle beweget, oder nicht beweget werden; also nennet man das erste einen thier-cörper, die andere art der gewächse aber eine pflantze, oder einen pflantzen-cörper. Eine pflantze ist also ein gewächs, welches durch seinen innerlichen organischen natur-bau von der stelle nicht beweget wird, gleichwol aber von der natur so formiret ist, und innerlich durch denselben wächst. Hierinnen nun kommen alle unsere feld- garten- futter- und holtz-pflantzen, kräuter, stauden, blumen, sträuche und bäume überein, von ihrer allgemeinen natur, grunde, gesundheit, kranckheit, wachsthum und vermehrung aber wird da und dort so vieles erzehlet, daß man in betracht des meisten, sich nicht entschliessen kan, welchem man vollkommen zu glauben, darunter auch mancherley befindlich, welches sich zu diesem vorhaben nicht schicket, solchemnach bey seite gesetzet, und nur hier beobachtet wird, was dem hauswirth zu seinem frommen dienet. Die allgemeine beschreibung der pflantzen anlangend, womit man hier den anfang machet, sind 1) felsicht, oder stein-pflantzen, z. E. corallen; 2) horn-ähnliche, als meereichen; 3) holtzig; 4) strohartig, lederähnlich, haarig; 5) krautig oder weichlaubig, schleimig. Unter Num. 3, 4 und 7 werden die haupt-gewächse, 5 und 6 aber die neben-gewächse, so man in der wirthschaft brauchet, begriffen, worbey man aber eben keine sonderliche arbeit anwendet; wiewol in ansehung dieses letzten auch in denen gedachten drey ersten classen viele sind, wo man der natur fast alles überläßt. In der dritten classe sind also alle baum-pflantzen, welche entweder aus weichen oder harten holtze bestehen, und als beständige theile, wurtzel und stamm, oder als unbeständige, laub, blüthe und frucht haben. In ansehung des stammes sind sie einstämmig oder vielstämmig. Jene heissen eigentlich bäume, diese, wenn sie starck und hoch, gesträuche, büsche, wenn sie schwach, reben und rancken, wenn sie niedrig, sträuchlein oder auch stauden. Den stamm theilet man in schaft und krone; er ist sonderlich seiner dicken, dünnen, rauhen, glatten, schuppigen, spröden, bastigen, schwammigen, dünnhäutigen, wohl schmeckenden, wohl rie-

chenden, herben, anziehenden, mancherley farbe führenden, äussern und innern rinde nach unterschieden. Nächst der rinde bestehet der stamm aus seinen eigenthümlichen holtze, davon das erste unter der rinde das spund-holtz, und bey einigen endlich das marck genennet wird. Festigkeit, härte, weiche und farbe unterscheiden dieses verschiedene holtz. Die adern sind auch gröber und härter, nachdem die gefässe sind, welche zwischen den hohlen und in einander gewebten holtz-fibern gerade aufsteigen, und alle jahre, nicht wie eine welle, sondern wie ein kegel rund um den stamm oben hinaus immer enger zu eine neue lage zum spund-holtz, aus diesem aber zum kern machen; woraus die jahre und art des holtzes zu erkennen. Einige stämme sind glatt, andere ästig, andere geschößig. Aus einigen breiten sich äste mit zweigen, grünen reisern, blüthen und früchten aus. Aus andern treiben gleich grüne reiser oder gleiche blätter oder früchte. Nicht alle stämme haben also kronen, welche aus denen obersten enden und zweigen bestehen. Die äste sind fortsetzungen des kern-holtzes, die zweige von denen ästen, die reiser von denen zweigen, und diese entweder wasser-schösse oder ruthen, daraus im andern jahre die sprößlinge wachsen. Die blüthen und die frucht-stengel, die fasen und gefässe laufen durch den stamm, durch die äste, zweige und den stiel in die blätter und früchte, und breiten sich endlich darinnen so subtil aus, daß sie, sonderlich wenn sie in einander gewebt und mit säcklein und saft ausgefüllet werden, gantz unerkenntlich sind. Die wurtzel eines baumes ist mit dem stamm von einerley art; sie bestehet aus zweyerley rinde und zweyerley holtz. Die äusserste rinde ist löchericht, die innere sehr schwammig, und da sie am stamme grün, ist sie hier weiß. Das holtz gleich unter dieser rinde, bestehet aus langen fasen; das mittlere ist in jungen wurtzeln schwammig oder bläßig. Die fasen des holtzes und auch alten kerns, sind lauter luft- und saft-röhrgen. Die wurtzeln sind entweder alt oder jung, haupt- oder neben-wurtzeln; jene sind die pfeil- oder hertz- und hernach die damit verbundene und in den stamm unmittelbar gehende wurtzel, die andern sind die thau- und wasser-wurtzeln. Die pfeil- und hertz-wurtzel ist der keim aus dem saamen. Die neben-wurtzeln treiben, wie versenckte äste, augen, reiser, zweige und stämme, äste aber auch wurtzeln, und die krone des baumes umgekehrt in die erde gesteckt, fasset wurtzel. Was die pflantzung, vermehrung und verbesserung der bäume insbesondere anbetrift, davon ist bereits an seinem ort gedacht worden. Zu der vierten classe der pflantzen, welche die halm- und stroh-gewächse in sich hält, gehören unsere meisten feld- und acker-gewächse, die theils aus einem hohlen, theils aus einem vollen halm bestehen, davon die erste und andere art theils ähren, theils saamen-büsche, z. E. hirse, rohr, gras, theils beydes haben und tragen. Man hat auch hier den saamen, die wurtzel, den keim, die geschösse oder absätze, die man auch knoten nennet, den halm, die ähren, und hier die blüthen, und endlich die frucht mit ihren verhüllungen zu betrachten. Die fünfte classe enthält endlich die weichlaubigten pflantzen-gewächse oder kräuter, und also eine grosse menge von wirthschaftlichen pflantzen, welche aus wurtzeln, laub, blumen und früchten bestehen. Man kan von diesem sowol, als denen halm-gewächsen behaupten, daß sie aus saamen herrühren, daher der keim als ein kleines würtzelchen herfür bricht, und die nässe und nahrungstheilchen aus der erde dergestalt an sich zuziehen anfängt, daß es sich nach proportion der pflantze vergrössert. Dieses ist also die hertz-wurtz, welche, wenn sie abgestossen und gefressen wird, alle hofnung vom saamen vernichtet. Das korn eröfnet sich solchergestalt mit zweyen lippen, und alsdenn erscheinen die ersten grund- oder hertz-blättgen, zwischen diesen aber erfolget das rechte laub der pflantze mit stengel und beständigen blättern, wovon hernach der erste anblick über der erde das saamen-pfläntzgen oder auch die feder genennet wird. An denen lippen und hertz-blättern ist im anfange viel gelegen; daher, wenn diese beschädiget werden, die pflantze nicht fortwächst. Man hat sonderlich sechserley arten von wurtzeln der kräuter, als zwiebeln, bollen, rüben, zaserichte knollen, zackigte strüncke und lauter zasern. Der pflantzen besondere gestalten, farbe, geruch, geschmack, blätter, blüthen, blumen und früchte unterscheid, ist unter denen special-tituln zu finden. Nächst und aus der wurtzel wächst der blüth-stengel entweder ohne oder mit blättern, jene bleiben niedrig an den wurtzeln beysammen, z. E. primeln, diese aber treiben den blüth-stengel mit blättern in die höhe, und alsdenn saget man: Die pflantze schiesse oder schosse, welches auch bey dem getrayde gebräuchlich. Die blumen wachsen entweder unmittelbar daran, oder haben ihren besondern stiel, dadurch sie aus dem stengel wachsen, und viele theile, welche alle ihren besondern nutzen, entweder wegen der frucht oder an

sich

sich selbst besitzen. Wer eine genauere einsicht hiervon haben will, lese die schriften derer bekannten societäten der wissenschaften, und was der Herr von Leewenhoeck in seinen briefen, Arcana naturæ genannt, hiervon gedencket. Hierbey will nöthig seyn, noch zu erwehnen, wasmassen man die geschäfte des garten- und feld-baues überhaupt das

Pflantzen heißt: Da man ein reiß, baum, wurtzel, saamen-pflänzgen ꝛc. dem schooß der erden anvertrauet. Im besondern verstande aber wird es von dem versetzen derer kohl- und kraut-pflantzen gebrauchet: Wenn dieses geschehen soll, werden die kraut-gärten in die braach-felder gemacht, und im Martio oder April mit gutem schaaf- menschen- oder andern mist beführet, die haufen auf zwey beete geschlagen, gebreitet, untergebraacht, und also bleibt der acker bis zu pfingsten liegen, da er durchhaacket, und gleich zugeeget wird. Nach erfolg dieses stecket man die jungen pflantzen, wenn regen zu vermuthen, oder dieser bereits vorbey ist, und an denen bekleibenden wird unten am stiel die erde gelöset, wiederum bis fast an die untersten blättlein beschüttet, und fein hoch mit erde umwahlet, damit das kraut desto mehr einwurtzeln kan, nicht zu lange stiele gewinnt, und bessere häupter erlanget. Das unkraut, so darinnen wächset, soll fleißig ausgejätet, die verdorbenen gelben blätter abgeblattet, das raupen-vieh abgelesen, ertreten oder verbrannt werden. Nach Michaelis im October gehöret sichs, das kraut abzuhauen, und die kraut-strüncke aus dem acker zu schaffen, da diese sonst den acker sehr sauer machen. Sonsten wird auch schön kraut auf den röthe-beeten, darzu man den acker graben läßt, erzeuget, und werden die pflantzen nur an die furchen, aber nicht allzunahe in einander gesteckt. An hohen und truckenen orten, voraus in neuen äckern, wachsen die pflantzen am besten; in kleberige und nasse äcker säe sie niemand, wenn er nicht schaden leiden will. Im pflantzen muß man die wurtzel nicht allzutief setzen, noch über einen halben fuß erde darauf thun. Die erde muß auch nicht allzuhoch nach dem stamme aufgeführet werden, sondern daherum mehr hohl, als bergicht seyn, damit das wasser vom regen und begiessen hier stehen bleibe. Roß-ameisen mit ihrem gemülbe etliche tage nach einander auf die pflantzen-beete, oder asche auf die pflantzen gestreuet und geschüttet, hilft vor die erd-flöhe.

Pflantz-beet: Heisset eigentlich ein stückgen landes, darein der kapp-saamen im frühling gesäet wird. Es soll nicht allzulehmigt, noch allzusandigt, sondern temperiret, mehr trucken, als feuchte seyn, und mit dem spaten wohl umgegraben werden. Wenn der saame eingesäet, wird es anfänglich mit reisig oder stroh überleget und bedecket, auch rings herum mit dornen oder holtz-bündeln versetzet, nicht nur wegen des frostes, sondern auch, daß kein vieh darauf komme, insonderheit aber, damit die hühner und tauben den saamen nicht auflesen, noch die blättlein von den jungen pflantzen, wenn sie aufwachsen, abbeissen mögen. Wenn aber die pflantzen sich erstrecken, so nimmt man das deck-reisig wieder weg, und lässet sie frey wachsen, bis sie um pfingsten ausgehoben und versetzet werden, da man auch die verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auf den dörfern haben sie zu denen pflantz-beeten ihre gewissen gemein-flecke, welche nach der anzahl derer mit dem gemeinde-recht versehenen innwohner eingetheilet sind, und um welche gemeiniglich alle jahre gekabbelt wird, oder es ist ein jedes haus oder bauer auch mit seinem gewissen pflantz-beet versehen.

Pflantzer: Ist ein garten-werckzeug, welches dem haupte eines rechens allerdings gleich kömmt, auch bisweilen grösser gemacht wird. An der obern seite hat es einen handgrif oder stiel, unten aber viele in gleicher weite von einander stehende zähne, mit welchen löcher in das erdreich gedruckt werden, erbsen, bohnen, türckischen weitzen, und dergleichen darein zu stecken.

Pflantz-holtz: Ist ein schlechtes, rundes, von harten holtz gemachtes, oben mit einer hand-hebe versehenes, unten aber zugespitztes garten-werckzeug, welches gebraucht wird, die küchen-kräuter und andere junge gewächse und stäudgen, so nicht viel wurtzeln haben, und für welche man nur ein loch in die erde machen darf, als z. E. kohl- kraut- und sallat-pflantzen, lauch, wegwart, lavendel, roßmarin, salbey, und dergleichen zu setzen. Diejenigen, so den buchsbaum pflantzen, haben ein grösser und dicker pflantzholtz, welches unten ungefehr drey finger breit, und mit einem eisen beschlagen ist, damit es desto leichter in die erde schneide.

Pflaster: Heisset nicht nur derjenige aus platten feldsteinen zusammen gesetzte boden derer strassen, und anderer unter freyem himmel liegender plätze; sondern es wird auch hierunter verstanden, der in einem saal oder vorgemach befindliche fuß-boden, welcher von mancherley arten der steinernen platten zusammen gesetzet und beleget worden, oder sonst nach art der steine poliret ist. Das pflaster dienet sowol auf

den strassen und vor den häusern, als auch in denselben, wie zur reinlichkeit, also auch zum bequemen gebrauch des bodens; wie es denn bey einem land-gute ungemein schön stehet, wenn das pflaster so-wol vor dem wohn-hause, als scheunen und ställen wenigstens auf drey bis vier ellen breit herumgehet, und alle wege, die man zu gehen nöthig hat, gepflastert sind. Das pflaster derer strassen und gassen muß an denen häusern erhaben seyn, und von da seine gehörige abdachung bekommen.

Pflaster: Ist auch ein heil-mittel, aus verschiedenen heilsamen dingen zusammen gesetzt, und also bereitet, daß es auf leinwand oder leder aufgestrichen, und äusserlich kan aufgeleget werden. Das vornehmste wesen der pflaster bestehet aus wachs, öhl, schmeer, butter, pulver, hartz, pech, gummi, und andern sachen mehr, worunter allerhand kräuter gemischet werden. Sie sind nach ihrem gebrauch unterschiedlich, als haupt- magen- leber- zertheilende- präservativ- lindernde- zug- erweichende- bruch- und andere pflaster. Die kraft der pflaster ist alle emplastisch, und erfüllet gleichsam: Denn wenn eines einem theil überschlagen wird, so verschliesset es wegen seiner klebrichten stücke die gänge der haut, hält die dämpfenden spiritus auf, und erhält des theils wärme. Inzwischen ist auch dessen kraft nicht müßig, sondern verrichtet, von der wärme des theils angereitzet, unterschiedliche würckungen.

Pflaster-geld: Ist eine gewisse art des zolles, oder gleichmäßiger herren-gefälle, welche an einigen orten von der obrigkeit zu ausbesserung der wege, und sie mit steinen zu belegen, eingetrieben wird.

Pflaster-ziegel: Können viel dünner und breiter, als die mauer-ziegel gemacht werden; jedoch wo viel gegangen wird, nicht gar zu dünne, damit sie sich nicht bald austreten. Man solte sie dazu recht feste machen, und wol ein paarmal brennen.

Pflaume, zwetschge: Eine art des stein-obstes von unterschiedlicher grösse und farbe, davon vieles unter dem worte: Mirabolanen, bereits erzehlet, anzutreffen. Uberhaupt werden sie in zwey sorten eingetheilet, als gepfropfte und gemeine. Diese sind bey weiten nicht so gut, als jene, und zum gebrauch in der haushaltung werden die so genannten ungarischen pflaumen allen andern vorgezogen, weil sie von annehmlichen geschmack, sowol grün, als abgedorret, abgeschälet und ausgesotten, auf mancherley weise zur speise zubereitet werden können. Man macht sie in zucker ein, und in fässer eingespündet, damit die luft nicht darzu kommen kan, werden sie abgedörret lange jahre erhalten, also auch von herrschaften und bedienten winters-zeit als eine gesunde speise gegessen. Sie kühlen und öfnen den leib, jedoch kan der überflüßige genuß der frischen pflaumen leicht den durchfall verursachen, wenn nicht die kerne mit genossen werden: Dahero sind die abgetrucknetn in diesem fall besser und sicherer zu gebrauchen. Vor der mahlzeit bekommen sie dem magen besser, als wenn man sie auf andere speisen geniesset. Bey dem anrichten, sie mögen nun auf die eine oder andere art gekocht, gedämpft oder geröstet seyn, pfleget man jezuweilen in butter geröstete semmel-schnittgen unten in die schüssel zu legen, die pflaumen nebst der brühe darüber anzurichten, und sie mit zucker zu bestreuen, welches essen sowol kalt, als warm, von gutem geschmack ist. Diese ungarischen pflaumen werden auch in zucker eingemacht, oder zur zubereitung einer pastete gebrauchet. In denen apothecken findet man eingemachte in honig und wein; das fleisch von durchgedruckten pflaumen mit zucker abgekocht; den einfachen auf verschiedene art versetzten sirup; die laxir-pflaumen, davon die kinder 1 bis 2, die erwachsenen aber 6 bis 7 stück nehmen können. Spillinge oder gelbe, und meist alle andere gattungen der pflaumen haben zwar einen süssen geschmack, sind aber sehr ungesund, und dahero ist an vielen orten dessen verkauf verboten. Die grossen maruncken haben mit ihnen fast gleiche eigenschaft, und kan man solche weder zum backen, noch mus sieden, oder zugemüse gebrauchen, weil sie alsdenn wie eßig sauer und wässerig schmecken, da hingegen die ungarische pflaume ihre gute eigenschaft behält, und unter andern eine gelinde leibes-öfnung zuwege bringet. Auf dem

Pflaumen-baum, darauf die ungarischen pflaumen oder zwetschgen wachsen, wird am meisten gehalten, der auch in gutem boden geschwinde fortkommt, doch werden solche bäume selten alt, tragen auch, wenn dieses geschiehet, nicht gut: Dahero am besten gethan, daß man sie abhauet, der neben-schößlinge wachsthum hierdurch befördert, und, in ermangelung dieser, junge bäume pflantzet, die sodenn oculiret und gepfropfet werden können, um eine gute art ungarische pflaumen zu erlangen; siehe Oculiren, Pfropfen. In America ist ein

Pflaumen-baum, der icaco genennet wird: er hat eine rosen-förmige blume, die aus verschiedenen blättlein bestehet, so im kreis wachsen. Aus dem kelch derselben entspringet ein stempfel, der hernach

zu einer ey-förmigen, fleischigten frucht wird, die einen rauhen stein von gleicher form einschliesset, in welchem ein runder kern enthalten ist. In Europa werden sie mit andern curiösen ausländischen pflanzen in denen wärmsten glas-häusern gehalten: Denn sie sind zärter, als daß sie den winter hindurch dauren solten, wo sie nicht recht warm verwahret. Man ziehet sie insgemein aus ihren steinen, die man in töpfe, so mit frischer leichter erde angefüllet sind, einstecket, und solche in ein loh-beet eingräbt; wobey zu beobachten, daß man sie öfters begiesse, und die gläser auf das mist-beet alle nächte decke. Wenn sich die pflantzen zeigen, müssen sie gehörig begossen und gejättet werden, auch täglich luft bekommen. Nach erlangter höhe von 3, 4 zoll, hebt man sie sorgfältig aus, setzet jede besonders in ein geschirr, und dieses wieder ins mistbeet. Bey heissen wetter wollen die pflantzen sehr viel wasser haben, und im winter darf das begiessen auch nicht unterbleiben. Erhalten sie nun gute wartung, so erfolget nach drey bis vier jahren die frucht. Siehe Philipp Müllers gärtner-lexicon.

Pflaumen-federn: Heissen diejenigen weichen und kurtzen federlein, so denen gänsen von den bäuchen gerupfet werden, und nicht nöthig zu schliessen sind, weilen sie keine kiele haben.

Pflaumen-mus: Dieses wird aus denen ungarischen pflaumen oder zwetschgen gesotten, ist sehr wohlschmeckend, und denen hauswirthen, zur zeit des buttermangels, sehr zuträglich, da es statt dieser dem gesinde zum brode gegeben wird. Es können brühen und titzschen davon zubereitet, und das gebackens damit gefüllet werden. Wenn man nach dem aussieden der gedachten pflaumen die äusserste grüne welsche-nuß-schale mit zimmet und nelcken besteckt, und solche in das pflaumen-mus thut, so schmecken sie nach etlichen wochen fast wie eingemachte nüsse. Von manchen bauers-leuten wird an das schweine-fleisch pflaumen-mus gethan, gut gewürtzt, und also gegessen. In fäßgen eingeschlagen, kan solches an vielen orten um nicht allzuhohen preis erkaufet werden.

Pfleglich: Unsere vorfahren haben dieses wort als ein uraltes holtz-wort gebrauchet, worunter sie verstanden, daß man mit schlagbarem holtze wohl nützlich, doch mit maas und sparsam, als ein pfleger oder verwalter, dem ein gut anvertrauet ist, umgehen, und vor allen dingen das junge holtz oder wiederwachs bestermassen befördern, und vor deren beschädigung schonen soll. Zu dem ende, und um mehrerer aufmunterung willen haben sie seinem holtzverständigen, als ein sonderliches lob, den beynamen eines holtz-gerechten gegeben, und ihn hochgeachtet: Ja, wenn sie holtz-anweisung an ihre forst-bedienten schickten, allezeit das holtz mit solcher ausdrückung genennet: An dürren abgestandenen bäumen, so ferner zu keiner mast oder saamen mehr tüchtig, wo es der wildbahn nicht schädlich ist.

Pflicht: Was der mensch, vermöge derer ihm von GOtt und seinem obern vorgeschriebenen gesetze, beobachten soll, erfordert seine pflicht, und diese bestehet in der werckstelligmachung des ihm von seinem befehlshaber anbefohlenen. Hierauf gründen sich auch diejenigen versprechungen, welche zwey personen von gleichem stande einander gethan, indem gleichfalls hier, wenn das angelobte zur erfüllung gelangen soll, auf einer seite die schuldigkeit, und auf der andern eben dieses, oder von beyden theilen die pflicht, so einer dem andern zu leisten schuldig, beobachtet werden muß. Nach denen geboten des allerheiligsten GOttes soll ein jeder dem guten nachstreben, und das böse meiden, der obrigkeit, unter deren schutz er seinen aufenthalt erlanget, pflichtmäßig gehorsam seyn, dargegen der knecht, welcher seines herrn willen weiß, ihn aber nicht nach pflicht und schuldigkeit beobachtet, ist gedoppelte streiche werth. Was nun das letztere anlanget, welches besonders herren und frauen, nebst domestiquen und gesinde, mithin die wirthschaften anbetrift; so gehöret hierzu genaue vorsicht und scharfe wachsamkeit, damit so wenig durch einfalt, als nachläßigkeit, dieser oder jener seine pflichten in vergessenheit stellen kan. Ein guter wirth hat demnach ursache, auf seine bedienten genau achtung zu geben, solche, gewissen und erfoderten umständen nach, mit pflichten zu belegen, durch angesessene bürgen, oder sufficiente summen geldes caution bestellen zu lassen, daß, im fall solche einiger untreue überführet würden, man sich doch einiger massen hieran wieder erholen könne. Damit aber eine herrschaft durch geitz und allzugrosse kargheit ihren subalternen, verwaltern rc. nicht selbst zu einiger untreu gelegenheit gebe; so muß sie auch austrägliche besoldung zu dergleichen leuten, und der ihrigen, unterhalt reichen, daß sie nicht nöthig haben, ihre herrschaften zu bezwacken. Mercket, nach erfolg dieses, ein herr, daß seine bedienten sich herrlicher aufführen, als es ihren ordentlichen und rechtmäßigen einkünften nach, möglich ist; so thut er wohl, wenn er sie deswegen zur rede setzt, und ihrer pflicht nach beweis fordert, woher

woher ihnen dieses oder jenes zugewachsen. Machen solche unnöthige schulden, alsdenn ist wol gewiß, daß, da sie ihrer eigenen wirthschaft schlecht vorstehen, sie in der herrschaftlichen oeconomie ihre pflichten nicht beobachten, und unnütze haushalter sind. Herrschaften sollen ihre verwalter, schösser, oder wer sonst deren einnahmen und ausgaben besorget, zu rechter zeit rechnung hiervon ablegen lassen, und solche genau untersuchen; weil betrügliche leute, wenn sie sehen, daß ein herr hierinnen von nachsicht ist, hiervon profitiren, in verfertigung ihrer rechnungen saumselig oder intereßirt werden, unterschleif machen, und das versprochene, so sie ihrem obern zu leisten schuldig, vergessen, wenn sie auch schon eid und pflicht abgeleget, und also meineidige werden. Hierbey ist zu gedencken, wasmassen ein diener in seines herrn sachen keinen zeugen, vielweniger richter abgeben kan, wenn ihn der herr nicht vorher seiner pflichten erlassen, und er solchemnach wieder ein freyer und ungefesselter worden ist: Und ohne vorbewust der herrschaft, welche ihre eigene jurisdiction verwaltet, ist keiner ihrer unterthanen einem andern richter etwas zu leisten pflichtig, wenn nicht diese solches anbefiehlet.

Pflicht (ehliche): Ist eigentlich nichts anders, als diejenige verbindung, worinnen mann und weib zusammen stehen, und zu deren erfüllung eines dem andern gewisse dienste und pflichten zu erweisen schuldig ist, wozu sie sonst, und ausser dem ehestande, nicht verbunden sind.

Pflock: Dessen bedienen sich die zimmer-leute und tischler bey dem verbinden, und wird das vorragende stück meistens abgeschnitten. Der zapfen hat vor dem pflocke darinne den vorzug, daß ihm so viel gelassen wird, daß man ihn fassen und herausziehen kan.

Pflug: Vermittelst dieses acker-instruments werden die felder zur einnehmung des saamens zubereitet, und bestehet solcher aus dem mit einer eisernen sohle belegten haupte, daran die seiten-schiene, welche das erdreich ausstreicht, befindlich. Der pflug-schaar, oder das breite und vorne spitzig zulaufende eisen, wird auf das haupt geleget; der boltzen ist die haspe, welche durch das loch des schaars gehet, und durch den boltzen wird ein riegel oder breiter nagel gestecket. Obgedachte seiten-schiene heißt auch das streich-brett, daran eine eiserne streich-schiene befindlich, und das länglichte holtz, welches durch das pflug-haupt und den grengel gehet, die grieche-seule. An die pflug-stertzen, oder zwey lange krumme höltzer, leget der ackersmann die hand, und das mit vielen löchern durchbohrte, fast einer deichsel gleichende holtz, ist der grengel, oder pflug-balcken. In diesem ist ein grosses krummes eisen, das sech oder die säge eingepflockt, welches auch das pflug-eisen genennet wird. Die kurtze eiserne, aber doch dicke, mit einem eisernen ringe versehene kette, so man an den grengel legt, und vorne durch das pflug-gestelle oder pflug-stöckgen stösset, wird die grengel-kette genennet; vor dieser muß an dem grengel der stössel oder vorstecker gestecket werden. Zum abstossen der am pfluge und streich-brette anklebenden erde gehöret ein länger mit eisen beschlagener stecken, reute oder pflug-reute genannt. Auf dem pflug-stöckgen oder pflug-gestellgen lieget das vordere theil des grengels, und auch die räder stecken hieran, hindurch aber gehet die leyer, oder das pflug-wetter, und an diesem ist vorne eine pflug-waage, woran die pferde oder ochsen gespannet werden. Noch ist an der vordern seite des pflug-stöckgens eine kleine haspe eingeschlagen, in welchem eine lange zwieselichte ruthe aufrecht stecket, so die encke genennet wird, und darzu dienet, daß die ackerleine darinne ruhen kan. In Hofmanns Pr. Oecon. P. III. ist eine beschreibung vom pfluge vor diejenigen zu finden, welche dergleichen acker-maschine niemals gesehen. Wie aber mit der stellung des pflugs verfahren werden soll, weiß der ackersmann besser, als ihm solches vorgeschrieben werden kan, zumal dieser mehrentheils die arbeit nach dem boden des feldes, und also auch seinen pflug hiernach einrichten muß. Die arbeit des ackersmanns bestehet darinnen, daß er hinten an denen stürtzen beständig anhalte, und den pflug halte, damit er nicht umfalle, oder ungerade gehe, und nach gegenwärtigen zeiten soll er mehr tief, als flach, sonderlich im braachen und felgen pflügen, oder wo das erdreich kiesigt, sandigt und thonigt ist. Am besten ist es, wenn man nach und nach alljährlich den pflug etwas tiefer führet, und über sechs bis sieben zoll hoch gehen lässet, dabey spitze und schneide fein gerade gehen muß, damit die spitze nicht bohre, oder mit dem fittig die erde ungleich abstreiche, woraus die so genannten sauen- und haasen-nester entstehen. Man hat auch ausser dem hacken-pflug noch andere arten pflüge in besondere arbeit und verschiedene erden. Dergleichen ist der reol-pflug, da man vermittelst vier bis sechs pferden, oder ochsen, so tief pflügen kan, als ein mensch solches mit dem spaat umzugraben vermögend ist, wodurch ein guter acker

acker ohne mist gedünget wird. Wende-pflüge sind zu denen an hohen bergen liegenden feldern nöthig, und noch ist in Sachsen ein so genannter eiserner pflug bekannt.

Pflug-dienst: Hiermit sind gemeiniglich die unterthanen derer herrschaften von ritter- und land-gütern beschweret, da sie mit ihrem zug-vieh des grundherrns felder gewisse tage pflügen und bestellen müssen. Man nennet solche leute pfördner, anspänner oder hüfner, und unter diesem namen muß auch wol ein hüfner zuweilen auf seine kosten, gegen gewisse lieferungen an heu, haber, rc. die hof-äcker bestellen, auch mit an- und verführung allerley güter, und wo der herr sein nöthig hat, zu diensten stehen. Hierdurch wird der bauer öfters von der besorgung seines eigenthums abgehalten, und in mercklichen schaden gebracht, welches zweifels ohne schon in vorigen zeiten die preußische Majestät und das haus Oesterreich zu deren abstellung an vielen orten veranlasset. Jedoch ist hieraus kein schluß zu machen, daß die gedachten unterthanen durchgehends ohne obligation gelassen werden sollen. Mehr hiervon siehe Fröhner und Scharwerck.

Pflug-schaar: Ist ein hinten breites und vorne spitzig zulaufendes, in der mitte offenes eisen, welches fast wie eine umgewandte 4 aussiehet, vorne an das haupt des pfluges gesteckt, und die erdschollen damit umgeworfen werden. Die haacken- oder hocken-schaar hat eine doppelte schneide, und siehet einer gedoppelten schaare gleich, ist aber hinten mit einer dille versehen, womit sie an das haupt des haacken-pfluges gestecket wird. Die pflug-schaare sollen starck mit stahle beleget seyn, denn also darf man sie nicht so ofte schärfen, sie schneiden lieber, und legt sich der koth nicht so gerne an, weil sie spiegelglatt bleiben.

Pflug-sech: Ist ein langes, vorne etwas gekrümmtes, und an der einen seite geschärftes eisen, in gestalt eines messers, welches unter sich in dem greugel, oder pflug-balcken feste eingekeilt ist, damit es im pflügen das erdreich von einander schneide, und die pflug-schaar desto leichter die erd-schollen umwenden könne; wird auch sonst das pflug-eisen, pflug-säge, und auf nieder-sächsisch das kolter genennet.

Pflügen: Dieses wort erhält seinen namen von dem acker-instrument, pflug genannt, vermittelst dessen die äcker umgerissen, und also zur einnehmung des saamens bequem gemacht werden, welche arbeit solchemnach das pflügen genennet wird. Zur wintersaat geschiehet dieses wol viermal, wenn nemlich der acker gebraacht, gewendet, gerühret oder aufgetrieben, und zur saat gepflüget wird. Oefters erfolget dieses nur dreymal, überhaupt aber muß ein hauswirth die beschaffenheit seiner felder wissen, ob sie naß oder trucken, und wie sie solchemnach zu bestellen sind. Von welchem jedoch da und dort, auch bey dem worte Pflug ein mehrers gedacht worden ist.

Pfosten: Nennet man diejenigen drey bis vier zoll starcke eichene oder kieferne lange breter, so in einer haushaltung zu vielerley nutzen angewendet, und theils von zimmer-leuten, theils von tischern verarbeitet werden. Ein sorgfältiger landmann soll nach beschaffenheit und grösse seiner wirthschaftlichen gebäude immerzu einige derselben im truckenen vorräthig halten, damit sie bedürfenden falls gleich bey handen seyn, und verbraucht werden können.

Pfosten: Werden auch bey einer thür- oder fenster-einfassung von stein die zu beyden seiten aufrecht stehende theile derselben genennet.

Pfosten schneiden: Das pfosten- und thielen-schneiden von eichen in wäldern ist kein geringer ruin sowol der bäume an sich selbst, als der höchst-nützlichen mastung zahmer und wilder thiere, welche hierdurch vertilget und verstöhret werden, massen nicht nur die wildbahn an roth und schwartz wildpret, welches sonst daselbst seine nahrung, stand oder wechsel gehalten, sondern auch in der wirthschaft die nützlichsten mast-schweine, und daher rührende schincken und speck-nutzungen, so man vormals haben können, auf einmal mit künftigen allzuspäte bereuenden schaden der nachwelt hinweggerissen werden. Es haben bereits zeithero einige absonderliche hierzu ergebene kauf- und handels-leute aus Holland, theils von Hamburg diesen handel mit grossem verlag vieler summen geldes getrieben, und den deutschen herren durch verblendung ihrer silber-müntze manche schöne eiche abgenöthiget.

Pfriemen-kraut, siehe Ginst.

Pfriemlein: Ist ein kleines, zartes und zugespitztes eisen, dessen sich das frauenzimmer im nähen bey den so genannten schnür-löchern zu bedienen, und mit selbigem vorzubohren pfleget.

Pfrillen: Sind kleine fischlein, welche in denen bächen, wo es gründlinge und schmerlen giebt, sich gerne aufhalten. Sie sind am rücken oben danckel-braun und fleckigt, am bauch aber weißlicht, und fast aschenfarbig. Sie haben ein gesundes fleisch, sind etwas bitter, welches ihnen jedoch benommen werden kan, wenn man das eingeweide ausnimmt, und sollen am

am besten seyn, wenn sie voll rogen sind. Sie streichen im May, und werden den gantzen sommer durch in kleinen engen reussen und mit fisch-beeren gefangen.

Pfropf: Ist ein stöpsel, den man in ein loch oder eine wand machet.

Pfropfen, peltzen und impfen. Was ehedessen von Archimedis erfindung derer verhältnisse dreyer seiten eines recht wincklichten triangels gegen ihre quadrate geurtheilet worden, nemlich, daß sie eines schlacht-opfers von 100 rindern würdig sey; kan mit mehrerm recht von der pfropf-kunst gesagt werden, als durch welche edle wissenschaft unfruchtbare bäume fruchtbar und wohltragend, wilde in zahme, spätlinge in frühzeitige, und die sonst herben früchte in wohlschmeckende verwandelt werden, daher kein wunder, daß auch zuweilen grosse monarchen bey dieser arbeit ihren zeit-vertreib gesuchet haben. Es ist aber das pfropfen beym garten-bau nichts anders, als daß ein wilder stamm, vermittelst eines abgebrochenen zweiges oder pfropf-reises, von einem zahmen baum darauf gesetzet, und dadurch verbessert wird. Die stämme, darauf gepfropfet werden soll, sind entweder wildlinge, wildfänge und wild-stämme, die man aus den wäldern und höltzern in die gärten und baum-schulen versetzet, oder quitten- und solche stämme, die in denen gärten aus den kernen oder steinen erzielet werden. Die wildlinge nun sollen nicht mehr denn eines beines, und nicht weniger denn eines daumes dick seyn. Die jungen werden niedrig, die alten höher, und die wilden nahe an der erden gepfropfet. Die zeit betreffend, wenn das eigentliche pfropfen vorzunehmen, ist das frühjahr, und zwar im Mertz und April, wenn die fröste vorüber, und der saft recht in die bäume getreten. Der peltz- oder pfropf-arten sind mancherley: Die gemeinste ist im spalt, da man nemlich im Martio einen geraden, glatten, zwey- oder dreyjährigen stamm, darauf man pfropfen will, mit einer scharfen baum-säge stehend abschneidet, die ober-fläche an dem abgesetzten ende, (welches, wenn es flach, die crone, wenn es aber schräg, der reh-fuß genennet wird) mit dem pfropf-messer glatt macht, den stamm, jedoch ohne verletzung des kerns, spaltet, und in dem spalt an einer, oder wenn der stamm starck genug, an beyden seiten ein am ende gehörig zugeschnittenes reislein, nachdem man vorher den spalt im stamme mit einem keilgen von einander gezwungen, also einstecket, daß die lebendige und saftige rinde am stamme genau mit der rinde des reisses zutreffe, und der absatz gehebe auf den stamm zu sitzen komme, und sich in einander füge, auch keines vor dem andern hervorrage. Nach solchem ziehet man das eingesteckte keilgen wieder heraus, legt etwas moos an den spalt, verklebet denselben und die pfropf-stelle wohl mit baum-wachs, und verbindet sie mit weiden-bast, damit weder regen, noch sonne, daran schaden thun könne. Diese art zu pfropfen bekömmt zwar allen frucht-bäumen, jedoch dem stein-obste, und insonderheit den pfirschen nicht so gut, als dem kern-obst. Das pfropfen in oder zwischen die rinde geschiehet nur an solchen stämmen, welche mehr als drey oder vier zoll im durchschnitt halten, und die man nicht spalten kan. Man nimmt hierzu reiser, welche im umkreis einen guten zoll, und in ihrer länge vier oder fünf gute augen haben; am dicksten ende werden sie schräge, wie ein reh-fuß, abgestossen, und dieser schnitt muß fast einen zoll in die länge halten; das reis wird sonst wie ein spalt-pfropfen zugerichtet, und hinter die rinde eines abgehauenen stammes mit einem beinern keil eingesetzet, auch gleich wie das spalt-reis mit baum-wachs verbunden. Diese art zu pfropfen ist nicht so schwer, als das pfropfen im spalt, und geräth an alten stämmen bey birn- und äpfel-bäumen viel besser, als am stein-obst. Das pfropfen in den kerb geschiehet an alten und unfruchtbaren bäumen, vornemlich am kern-obst, da man den stamm oder einen dicken zweig absetzet, um die krone herum tiefe kerben durch die rinde in das holtz hauet, gute reiser durchschneidet, und sie dergestalt einpasset, daß holtz mit holtz, und rinde mit rinde zutreffen, zuletzt aber die kerben gewöhnlicher massen verstreichet und verbindet. Nachdem der stamm starck ist, kan er vier bis sechs solcher ausschnitte vertragen. Die bequemste zeit in den kerb zu pfropfen, ist das frühjahr, ehe noch der saft in die bäume getreten, und folglich die rinde von dem holtze sich noch nicht ablösen kan, sondern an demselben feste sitzet. Es soll keiner mit räudigen händen des pfropfens sich anmassen, weil man aus der erfahrung wahrgenommen, daß solches den brand verursache. Jetztbesagte art, die bäume zu pfropfen und zu impfen, ist bisher mit vielen nutzen durchgängig versuchet worden; allein das impfen der weinstöcke ist in Deutschland noch nicht gar zu gemein, obgleich selbiges in Ungarn und in einigen provintzen Franckreichs, auch vermuthlich in Italien in übung. Es kömmt die gantze sache mit dem pfropfen der bäume im spalt überein. Dazu denn die beste zeit das frühjahr, wenn

wenn tag und nacht einander gleich, ist. Zum zweigen soll man gute zeitige reben, welche schön, rund, vest, und nicht zu viel schwammigtes marck haben, wo die gelencke oder absätze nahe an einander, und daran viel augen stehen, erwehlen; denn je kürtzer das pfropf-reis ist, je lieber schlägt es an. Dahero wo die augen weit von einander stehen, so ist nöthig, daß man das pfropf-reis so kurtz abschneide, daß nur zwey oder drey augen daran bleiben. Zu den zweigen soll man einen gelinden und wind-stillen tag erwehlen. Der alte stock, welchen man pfropfen will, wird nahe an der erde abgeschnitten, ja einige räumen die erde weg, und schneiden den stock über einen knoten oder gelenck, wo er gerade ist, ab, doch so, daß eine länge wenigstens vier quer finger breit über dem knoten sey, um den alten stock zu spalten, daß das pfropf-reis noch platz genug habe, ohne den untern knoten am stamme zu berühren. Dahero, weil sonsten die wunde des alten weinstocks zu groß, und fast unheilbar würde, legen einige ein band von weiden-bast herum, damit der spalt nicht in das gelencke oder durch den knoten gehen könne. Das reis oder die junge rebe wird dann also geschnitten, gleichwie man bey dem baum-impfen zu thun pfleget, nemlich keil-förmig; man sucht ebenfalls den schnitt daran also zu machen, daß ein auge nechst am stamm des alten stocks zu stehen komme, wie auch, daß die rinde des jungen reises mit der rinde des alten übereintreffe. Ist der alte stamm zu dicke, setzet man 2 reiser gegen einander, verbindet den spalt mit bast oder binsen, legt oben auf zarte letten und moos, häufet die erde gegen die reiser, und verwahret solche mit darzu gesteckten pfählen. Wenn jemand einen weinberg von einerley gattung trauben verlangt, so darf man die unartigen stöcke nicht ausgraben, sondern selbige nur auf diese art impfen. Man kan auch auf diese weise von einem einigen stock eine gantz unglaubliche menge andere bekommen. Das pfropfen mit dem röhrlein oder pfeiflein, welches man auch röhrlen oder teicheln nennt, geschiehet, wenn man im frühling des monats May, da der saft in die bäume tritt, und die rinde sich gern ablöset, an einem fruchtbaren baum guter art, von einem erst dasselbe jahr gewachsenen schönen und geraden schoß-reis, zwey quer finger breit unter, und denn gleich über den jahr-knoten, die rinde, mit rings herum, bis auf das holtz gemachten einschnitten, gleich einer röhre oder pfeiffe, ablöset, und wenn vorne die spitze des reises abgeschnitten, solch röhrlein mit seinem auge und jahrs-knoten unversehrt abschiebet, sogleich aber, weil es noch saftig, wieder über ein von gleicher dicke gewachsenes und wildes zweiglein (dem vorher die rinde, so weit es nöthig, und das röhrlein reichen möchte, abgezogen seyn muß) an- und einschiebet, unten und oben mit baum-wachs verstreicht, und mit bast oder hanf wohl verbindet; solch band aber so wenig, als das pfeiflein oder röhrlein selbst netzet, auch oben an die spitze etwas blätter stecket, welche mit ihrem schatten das pfeiflein vor der sonnen-hitze bewahren, daß es gleich anfangs den saft desto leichter annehmen könne. Ein mehrers findet man in den artickeln: Ablactiren, Absäugen, Oculiren etc.

Pfropfen: Heissen die zimmer-leute auch diejenige arbeit, wenn sie an eine stehende säule, oder anderes holtz, das an dem einem ende schadhaft worden ist, ein frisches stücke, statt des verdorbenen, dergestalt anpassen, auch beyde theile also mit einander verbinden, und mit nägeln befestigen, daß sie an allen seiten gleiche stärcke haben, und als ein gantzes stück an einander halten.

Pfropf-instrumente. Bey einer so bedächtlich- als nützlichen arbeit, wie das peltzen und pfropfen der bäume ist, muß auch vor allen dingen auf anschaffung des dazu benöthigten garten-geräthes gesehen werden. Solches nun bestehet 1) aus zwey pfropf-sägen, eine zu den dicken, und eine zu den kleinen stämmen. Diese müssen sehr scharf und etwas weit geschrenckt seyn, weil man damit im grünen holtze arbeiten muß, daß es nicht leicht zuläuft, und das holtz das blatt fasset, und aufhält, auch daß sie fein glatt durchschneiden, und die rinde im geringsten nicht beschädigt werde. 2) Ein zug-messer, hohe bäume oder grosse starcke stämme, nach dem sägen, damit zu beschneiden, und glatt zu machen. 3) Ein krumm-messer oder garten-hippe, mit welchem man die neben-schosse an den stämmen säuberlich abschneiden könne. 4) Ein anderes, starckes, länglichtes, krummes messer, die mittelmäßigen stämme damit zu beschneiden. 5) Ein spalt- oder pfropf-messer, bey drey finger breit, und ohne das heft einer spannen lang. Dieses messer muß am rücken dick und starck, daß es einen spalt desto besser aufthun könne, ohne spitze, auch dabey gantz glatt und polirt seyn, damit es, wenn es gar in den stamm geschlagen wird, im herausziehen keine schiefern verursache, welche den saft am steigen mercklich hindern würden. 6) Ein kleines messer zu den schossen, welches insonderheit wohl schneiden muß, damit die rinde an denenselben nicht abgerissen, sondern glatt abge-

abgeschnitten werde. 7) Ein scharfes oculir-messerchen. 8) Runde peltz- oder pfropf-beinlein von elfenbein, buchs-baum oder anderm harten holtz, (das eichene taugt dazu nicht) so eben die forme, wie die zum pfropfen in die rinde gehörige peltz- oder pfropf-reiser haben, und an der untern seite scharf seyn müssen, daß man damit die rinden von den stämmen abschälen möge. Wenn solche beinlein von einem spieß-hirsch-geweih, so zu rechter zeit gefället worden, gemacht sind, sollen diejenigen stämme, dabey man sie gebraucht, hernachmals für wurm und brand sicher seyn. 9) Ein langer eiserner pfropf-meissel, der zu unterst zwey finger breit, etwas dick und scharf, oben hinaus aber nach und nach dünner sey, damit im ausziehen die pfropf-reiser nicht verrücket werden. 10) Noch ein kleiner eiserner meissel, die mittelmäßigen stämme zu öfnen, weil die beinlein oft unbrauchbar gemacht werden. 11) Spalt-keile von elfenbein, buchsbaum, hage-büchen oder schwartz-dorn gemacht. 12) Ein kleiner hammer, auf das pfropf-messer, oder die meissel, damit zu schlagen; und 13) ein korb mit zwey fächern und einem deckel, nicht nur den zeug, bast, hanf, pfropf-wachs, moos und dergleichen, sondern auch die pfropf-reiser in selbigem säuberlich und unversehrt zu tragen. Weil auch der erdboden zuweilen naß, und solche feuchtigkeit, sonderlich wo man sehr niedrig pfropfet, durch die kleider schlägt, auch diese sonst unsauber werden, so kan noch beygefüget werden, 14) ein arsch- und knie-leder, wie die berg-leute in den gruben brauchen. Wer jährlich etliche hundert stück bäume oder stämme zu pfropfen hat, kan dieser instrumente nicht wohl entrathen, ausser dem aber kan es auch mit wenigerm werckzeug geschehen.

Pfropf-reis: Ist ein junges jähriges reis von einem fruchtbaren baum, welches auf einen wilden stamm gesetzet, und solcher dadurch verbessert wird. Auf die erwählung der pfropf-reiser selbst ist gute acht zu geben. Insgemein werden diejenigen für die besten gehalten, welche man von dem gipfel und mitte des baums bricht, und die gegen morgen oder mittag stehen, indem selbige voller saft, und solchemnach viel besser, als die andern sind. Der baum, davon das reis genommen wird, muß gesund, und mit keinem haupt-schaden behaftet seyn, weil insgemein die reiser des baumes kranckheit an sich nehmen; hat man aber einen guten baum, davon man gern art haben wolte, so kan man zwar von den reisern davon nehmen, aber über die knie sie abschneiden, denn in den jährigen sprößlingen, so in selbigem jahre gewachsen, die kranckheit noch nicht so sehr überhand genommen, als in denjenigen zweigen, welche schon übers jahr gestanden, als welche insgemein von dem brande, oder anderer kranckheit, womit der alte baum inficirt ist, angestecket sind. Die länge derselben muß sich nach dem stamm richten, auf welchen sie sollen gepfropfet werden; denn so derselbige klein, so lässet man dem reis nicht über drey knospen oder augen; ist aber der stamm mittelmäßig, so werden dem reise nur vier augen gelassen, wenn er aber starck und grösser, als die vorige, so lässet man demselben fünf augen, und soll das reis nicht über acht zoll hoch seyn. Die übrigen augen des reises werden weggeschnitten, und die stelle, wo sie gestanden, mit peltz- oder pfropf-wachs verkleibet. Nicht allemal können die reiser sogleich gebraucht werden; indessen muß man sie doch wohl verwahren, welches auf folgende weise geschehen kan, wenn man nemlich im garten zwischen zwey bäumen ein loch gräbet, den boden ein wenig mit sand beschüttet, und die propf-reiser ordentlich, und gleichsam lehnend, nach einander hineinschlichtet; nachgehends aber über das loch reiser leget, und etwan eine gute spanne dicke mit erden beschüttet, oder mit dem ausgehobenen wasen bedecket, so werden die reiser bis zur peltz-zeit, auch noch länger, frisch und gut bleiben. Wer etwa die pfropf-reiser über land schicken will, daß sie dennoch frisch bleiben, und nicht verderben, der tuncke die spitze in rein honig, wickle hernach die reiser in papier oder tuch ein, so ebenfalls mit honig beschmieret ist, dieses alles in einem tuche vermacht, und in eine schachtel in trucknen sand oder grünen moos gelegt, so bleiben sie gut. Will man sie aber an dem orte, wo man ist, brauchen, so leget man sie nur in frischen lehm an einem feuchten und kühlen orte, oder vergräbet sie unter einem baume, da sie schatten haben. Man kan auch die pfropf-reiser lange zeit frisch und gut erhalten, wenn man sie behutsam in eine rube oder apfel stecket. Die pfropf-reiser von äpfel-bäumen wollen auf wilde, oder, wenn es zwerg-bäume werden sollen, auf paradies-äpfel-stämme; birn-reiser hingegen auf wilde birn-bäume gepfropfet, oder auf junge kern-bäume, oder gesunde birn-quitten-stämme geäugelt seyn. Reiser von apricosen und pfirschen sind auf süsse mandel-stämme zu pfropfen, oder auf wilde pfirschen und apricosen. Auf damascener pflaumen-stämme kan man auch apricosen, pfirschen und mirobolanen absäugen oder oculiren.

Reiser von spanischen kirschen müssen auf süsse kirsch-stämme; amarellen und may-kirschen aber auf weisse kirsch-stämme gepfropfet werden; auf schwartze saure kirsch-stämme gehet es nicht an, weil der saft viel zu zähe und herb ist, denn ob sie schon eine zeitlang wachsen und bekleiben möchten, so hat es doch keinen bestand, sondern es müssen stamm und reis mit einander verderben. Von jungen bäumen, so noch niemals getragen, soll man gar keine reiser pfropfen; denn ob sie auch gleich bekommen möchten, so hat man doch keine früchte davon zu hoffen; und dieses ist die ursache, warum man oft bäume zu kaufe kriegt, welche keine früchte tragen, weil nemlich diejenigen, so dergleichen bäume verkaufen, wenig darauf sehen, von was vor arten die reiser genommen, oder zu welcher zeit dieselbe gepfropfet sind, und man, bevor sie die früchte bringen, nicht sehen kan, was an solchen bäumen zu thun ist, und an den blättern und zweigen kein unterscheid zu sehen: Daher man nicht sicherer thut, als daß man an solchen bäumen die zweige gar hinweg schneidet, und mit neuen reisern bepfropfet.

Pfropf-schule, siehe Baum-schule.

Pfropf-wachs, siehe Baum-wachs.

Pfründe: Heißt ein leib-gedinge, oder leib-rente, das ist, ein jährliches einkommen auf lebenslang, welches um ein gewisses stück geldes erkaufet wird, und mit dem absterben des käufers erlöscht. Dergleichen pflegen, nachdem der käufer mehr oder weniger jahre hat, von 8 bis 12 und 14 vom hundert angeschlagen zu werden, und sind darum nicht vor wucherlich geachtet, weil im anfange die gefahr und der vortheil zu beyden theilen gleich, und blos an dem ungewissen ausgange lieget, daß der eine oder der andere daraus einen vortheil ziehet.

Pfrunfen: Sagen die jäger, wenn die hirsche mit dem wildpret schertzen.

Pfuhl-schneppe, siehe Schnepfe.

Pfühl: Heisset unter denen stücken, so ein vollständiges gebett betten ausmachen helfen, dasjenige bette, welches die breite eines haupt-kissens hat, und doch dabey mehr, als doppelt so lang ist, dergleichen man sowol zum haupt, als zu den füssen zu legen, und auch wol zuweilen mit besondern reinen und ansehnlichen überzügen zu bekleiden pfleget, welche überzüge in dem wäsch- und geräth-inventario unter dem namen der

Pfühl-züge geführet werden.

Pfützen-pfennig: Wird an einigen orten diejenige abgabe genennet, welche kutscher, fuhrleute und andere reisende bey paßirung sumpfichter und brüchiger örter entrichten müssen.

Pfund: Ein gemeines kramer-gewichte, welches aber nach dem unterscheid der orte unterschiedlich. Es wird getheilt in 16 untzen, die untze in 2 loth, das loth in 2 quentgen. In Italien hat ein pfund durchgehends nur 12 untzen. An einigen orten gilt zweyerley, nemlich kramer- und fleischer-gewichte, dieses ist schwerer, als jenes. Ein pfund apothecker-gewichte, welches eigentlich das alte römische pfund ist, hat 12 untzen, die untze 8 drachmen oder quentgen, die drachme 3 scrupel, der scrupel 20 gran. 14 pfund kramer-gewichte machen ein ließ-pfund; 20 pfund einen stein flachs; 10 pfund einen stein wolle oder federn; 40 pfund eine rußische pude; 25 bis 32 pfund eine arobe; 100, 104, 110, 112 einen centner; 165 pfund, weniger oder mehr, eine wage oder chariot; 280, 300 bis 400 pfund, nach unterscheid der waaren, örter und voituren, ein so genanntes schif-pfund. Aus welchem unterscheid den kaufleuten die genaue wissenschaft und verhaltung ihres ortes gewichts-pfunde gegen fremde pfunde höchstnöthig ist.

Pfund: Ist in der müntz-rechnung eine müntze, die aber sehr ungleich. In Franckreich hält ein pfund 20 sols. Ein pfund flämisch hat 6 holländische gulden. Ein pfund sterling ist eine erdichtete müntze in Engeland, und hält 20 schilling sterlings, so nach unserm gelde 6te halben thaler thut. In Italien hält ein lira durchgehends 20 soldi, die soldi aber sind grösser oder kleiner.

Pfund: Heißt auch in jäger-terminis ein streich oder schlag, den man mit dem weide-messer vor den hintersten bekömmt. Denn wenn bey einem jagen jemand einen fehler durch unrechte benennung derer dabey vorkommenden dinge begehet, so wird er über den besten hirsch geleget, und von dem jäger- oder forst-meister mit dem blossen weide-messer, unter dem blasen und wald-geschrey der umstehenden jägerey, ihm auf das hintertheil drey pfund oder schläge gegeben.

Phasan, siehe Fasan.

Phaseolen, siehe Bohnen.

Philipps-thaler, siehe Thaler.

Phönix, sonnen-vogel: Soll ein vogel seyn, und zwar nur ein einiger, in gestalt und schönheit der federn von allen andern vögeln unterschieden, die ihm, wenn er sich sehen lässet, welches aber sehr selten, und allein in Egypten geschiehet, als einem wunder-thiere mit haufen zufliegen. Er soll 500 jahr,

jahr, und noch länger, wie etliche melden, leben. Wenn er nun aber siehet, daß er alt worden ist, sammlet er viel wohlriechende kräuter, und machet einen haufen, fleugt hoch über sich zu der sonnen glantz, und entzündet mit dem winde seiner flügel ein feuer, verbrennet sich darinnen selbst, stehet aber wiederum von der asche hernach lebendig auf, wird anfangs zu einem wurme, und bekömmt am dritten tage federn.

Phönix: Ist eine gattung gras, oder ein kraut, welches einen haufen stengel oder röhren treibet, auf zwey fuß hoch, die sind schlanck und rund, haben wenig knoten, und iedes bringet zwey, drey oder vier lange und schmale, streifige, dicke, dunckelgrüne blätter. Diese stengel führen an dem ende ihrer spitzen ähren, bald wie der lolch, doch sind sie um ein gutes theil kürtzer, viel dünner, und mit rothen oder weissen zäsergen besetzet. Wenn die blüthen vergangen sind, so folgen ihnen kleine länglichte und rothe körner. Die wurtzeln sind voll knoten und zasern. Dieses kraut wächset auf dem felde, an den wegen und auf den dächern der gebäude. Es führet viel öhl, wenig saltz. Es reiniget und hält an, es stillet den durchfall und das bluten, wie auch, wenn einer wider willen den urin gehen läßt: Es wird abgesotten gebrauchet.

Phosphorus: Solcher bestehet aus einer, vermittelst chymischer operationen verfertigten materie, dessen eigenschaft darinnen bestehet, daß er des nachts im glase leuchtet, wie etwa ein johannis-wurm oder faul holtz, jedoch daß er dabey anzündet. Bey den griechen, welche vor die ersten erfinder des phosphori gehalten werden, war er sehr gemein. Die wissenschaft aber, ihn zu bereiten, ist nach und nach verlohren, und inter scientias deperditas gerechnet worden. Allein im letzt verwichenen seculo haben die chimici selbigen von ohngefehr wieder gefunden, ob aber der griechen ihr phosphorus mit jenem übereinkomme, daran ist billig zu zweifeln. Der berühmte mathematicus zu Gröningen, herr Bernoulli, hat vor kurtzen eine neue art des phosphori erfunden. Das geheimniß ist sehr ungekünstelt, und bestehet darinnen, daß man quecksilber mit wasser oder spiritu vini durch heftiges schütteln wasche, und dieses so oft wiederhole, bis beydes nicht mehr schwartz wird; nachhero aber das quecksilber recht truckene, indem man es oft durch ein reines leinwand drücket. Im spiritu vini wird es geschwinder rein. Der proceß aber gedachten herrn Bernoulli bestund darinnen: Er nahm 5 bis 6 untzen des auf ietzt erwehnte weise gereinigten quecksilbers, und that es in eine reine und klare phiole, die starck genung war, das schütteln desquecksilbers auszuhalten. Nachgehends küttete er in den hals der phiole, einen dicht haltenden meßingenen hahn, brachte ihn an die luft-pumpe, und zog die luft, so gut als immer möglich war, aus der phiole. Darauf schloß er den hahn zu, damit keine luft wieder in die phiole treten mögte. Er trug die phiole des abends ins denckle, hielte sie am halse zu, und fing an sie heftig zu schütteln, wie man etwa eine bouteille ausspület, um dem quecksilber eine rechte bewegung zu geben, und siehe, im augenblick erschien die gantze phiole voll feuer, dessen licht weder unterbrochen noch abgeschnitten war. Man hat bißher keinen beständigen phosphorum, d. i. einen solchen, der sich nicht mit der zeit verzehret, oder wenigstens endlich seine kraft verlieret; dieser hingegen muß dauren, so lange man will, und nichts von seiner stärcke entbehren, wenn die phiole nur immer gut verstopft bleibt, daß keine luft dazu kan; thut daher zu allen zeiten seine würckung. Hiervon findet man mehr in des herrn freyherrn von Wolfs versuchen der natur Tom. II. p. 170.

Pikkade: Ist eine art eines ragout, welches von rebhühnern oder andern dergleichen feder-wildpret folgender gestalt verfertiget wird: Wenn die rebhasel-hühner und dergleichen bald halb gar gebraten sind, werden ihnen die brüste abgelöset, in würfliche stücke, ohngefehr in der länge eines halben fingers dicke geschnitten, und gleich einem delicaten ragout einpaßiret, die keulchen hingegen werden eingekerbet, entweder darzu gethan, oder besonders eine grillade auf dem roste gebraten, und wenn das erste angerichtet, nur auswendig herum auf den schüssel-rand zur garnitur geleget.

Pilati-kraut: Soll auf dem riesen-gebürge häufig wachsen, gelbe blätter und einen gelben saamen tragen, einen guten geruch haben, und dem wildpret zur nahrung dienen.

Pillen: Ist ein heil-mittel oder artzeney, so aus einem zugerichteten teig, in gestalt kleiner kügelein, formiret, und zuweilen vergoldet oder versilbert wird. Sie werden gantz eingeschluckt, damit der bittere geschmack, den sie gemeiniglich haben, weniger empfunden werde. Sie werden überhaupt eingetheilet in purgirende und alterirende; von beyderley art sind mancherley compositiones vorhanden, nach welchen, oder auch von ihrem besondern gebrauch,

gebrauch, sie mit besondern namen, unterschieden werden.

Pilot, loot, lootsmann: Ist eigentlich derjenige, so eines hafens gute kundschaft hat, und die aus- und eingehenden schiffe geleitet, damit sie sicher durchkommen. Dergleichen sind in allen see-häfen bestellet, und kommen den annahenden schiffen auf eine gewisse weite entgegen, bis dahin sie auch die abfahrenden wieder begleiten. In einer weitern bedeutung wird es von einem jeden erfahrnen steuermanne gesagt.

Piltz: Ist ein erd-schwamm, so oben castanien-braun, unten aber weiß siehet. Die grossen sind ungesund, und eine speise der gemeinen leute; die kleinen aber, so stein-piltze heissen, sind nicht so unverdaulich, und schmecken sehr wohl. Solche werden geputzt, rein ausgewaschen und mit pfeffer, petersilie und saltz in butter gebraten. Man kan sie auch in der luft oder im backofen trucknen, und entweder in fleisch-brühe mit gewürtze kochen, oder gestossen an die speisen thun.

Pimpenelle, siehe Bibenelle.

Pimpernuß, nux vesicaria, pistacia sylvestris, staphylodendron: Dieser baum wächset ziemlich hoch, woran sich im Majo weisse blüthen sehen lassen, auf welche grosse blasen folgen, worinnen der saame in gestalt zweyer gelb-röthlichter nüsse eingeschlagen ist. Der anbau geschiehet durch diese nüsse, auch durch die neben-brut, und in etwas feuchten boden kommen die bäumlein am besten fort. Die nüsse aber sollen denen phlegmaticis sehr gesund seyn, wie Tragus in seiner historia stirpium bezeuget. Der spanische pimpernuß-baum, pistacia peregrina fructu racemoso, kommt aus Italien, wird im frühling aus saamen, der aus Italien kömmt, gezogen, und in ein mist-beet gesetzt. Wenn die pflantze gewachsen, thut man sie in gefässe, mit guter reiner holtz-mist-wiesen-etwas lehmichter garten-erde und bach-sand angefüllet, setzet solche an die heisse mittags-sonne, und begiesset sie fleißig. Das laub ist dem johannis-brod-laub fast ähnlich, und die früchte sind demselben auch gleich; die blume ist braun-roth wie die jaßminen-blüth, giebet einen lieblichen geruch von sich, und bleibet winter und sommer grün, wenn gute verwahrung erfolget.

Pinasse: Ist ein von hinten zu erhöhetes langes, enges und leichtes fahr-zeug, mit einem viereckigten himmel, so mit segeln und rudern nebst drey masten versehen ist; dahero es zum recognosciren, und zu aussetzung der mannschaft an eine küste sehr bequem ist. Es ist diese art von fahr-zeugen insonderheit in Biscaja gebräuchlich. So nennet man auch eine art schiffe pinasse, dessen ursprung aus Norden kommt, und in Holland sehr gebräuchlich sind. Sie haben gleichfalls ein viereckigtes hintertheil.

Pinckerte: Werden die fincken genennet, so im bauer sind, und bey dem vogel-herde pinckern und locken.

Pineen, pingen: Der rechte baum, worauf die pineen wachsen, heißt pinus sativa; pinus sylvestris hingegen ist die bekannte stets grünende fichte oder der kien-baum. Jener nun ist ebenfalls ein stets grünender baum, und gleichet mit seinen stachlichten blättern der fichte, nur daß diese stacheln ein gut theil länger sind. In unsern lust-gärten wird er zwar angetroffen, iedoch zum fruchttragen hat man ihn bishero nicht bringen können. Seine strobili oder zapfen sind sehr lang und dick, auch so hart, daß man die darinnen steckenden pineen mit gewalt nicht heraus bringen kan; sondern warten muß, bis die zapfen entweder durch die volle reifung, oder durchs legen aufs feuer sich öfnen. Die reifen zapfen werden selten zu uns gebracht, sondern nur die ausgemachten kerne, welche lang-rund, weißlich, gantz und frisch seyn müssen. Solche frucht wird an allerhand speisen genossen, nachdem sie sich zu rahm, milch, fleisch und hühner-brühen auch wein-müsern schicket, und statt der mandel-kerne gebrauchet wird. Sie mildern den scharfen urin, thun den nieren wohl und nähren die schwindsüchtigen. In apothecken werden pignaten, oder pignocaten davon bereitet, und als eine medicin verkaufet.

Pinque: Ist eine art von fluten oder last-schiffen, welche eben so, wie andere schiffe, zugerichtet sind, jedoch ist es schwer, damit anzulanden. Sie sind hinten so rund als vorne, haben einen sehr dicken bauch, und ein jedes führet ohngefehr 300 tonnen. Sie werden zum stock-fisch-fange gebraucht.

Pinsel: Ein feines bürstlein, dessen sich die mahler zum anstreichen und auftragen der farben bedienen. Die starcken werden von schweins-borsten, die feinen von zobel-haare gemacht.

Pipe: Ist ein in Franckreich, Italien und Spanien gebräuchliches gefäß und gemäß weins und öhls. Weshalben die daher kommenden fässer mit canarien-sect, baum-öhl, frantzösischen und italienischen weinen also benennet werden. Es hält anderhalb oxhöfe oder 5 eymer, oder dreyhundert und funfzehn kannen Leipziger maaß. Die holländer nennen

es ein mingel oder mengelen. Es heißt auch ein faß mit baum-öhle eine öhl-pipe. Eine frantzösische pipe hält zwey muids, und wiegt also 1200 Pfund. In Engeland machen 12 gallons eine pipe.

Pipen-stäbe: Heissen die eichenen faß-dauben, dergleichen viele in Sachsen von den sogenannten stafschlägern gemacht, und auf der elbe nach Hamburg geschaffet werden. Diese stäbe werden ring-weise verhandelt, und zu einem ringe sechs schock pipenstäbe gerechnet. Das holtz darzu wird aus fein glattspältigen eichen schrot-weise abgesäget, nach der länge, breite und dicke gespalten, und fast eben so, wie die böttiger die dauben machen, geschlagen. Es hat sich aber ein jeder hauswirth, der mit dergleichen leuten zu thun hat, besonders vorzusehen, daß er das holtz nicht nach ihren betrügerischen ringen, sondern stamm-weise verkaufe, angesehen sie sonst ersteren falles unglaublich viel schönes holtz unverantwortlicher weise verwüsten, die schönen haupt-eichen niederschlagen, von manchem stamme kaum einen schrot absägen, das übrige aber liegen, und entweder zum öffentlichen abscheu verfaulen, oder aber den holtz-dieben zum raube überlassen.

Pips oder zipf: Bey den hühnern ist dieses eine bekannte kranckheit, welche von dem unreinen wasser oder geträncke herkömmt, und in starcker verstopfung der nasen-löcher bestehet, dadurch die hühner am athemholen verhindert werden, daher sie mit ofnen schnabeln nach der luft schnappen, wobey ihnen an der zungen-spitze ein weisses häutlein wächst; bisweilen kriegen sie auch dicke köpfe, können das fressen nicht finden, verblinden, verdorren und verrecken häufig, insonderheit bey grosser hitze und dürre, da sie viel staub einschlucken. Darwider soll man sie mit feld-kümmel oder quendel, oder auch mit hammerschlag, so beständig ins sauf-geschirr geleget wird, bewahren. Wenn aber das übel schon überhand genommen, muß man ihnen den pips reissen, d. i. das obgedachte weisse häutlein behende von der zunge abziehen, die wunde mit asche bestreichen, und ihnen etwas butter mit pfeffer zu verschlucken geben, auch ein federlein durch die nasen- oder schnabel-löcher stecken, und solches öfters hin und wieder ziehen, damit sie wieder luft bekommen, auch den schnabel mit öhl, darinnen knoblauch geweichet, etliche mal reiben. Die fasanen bekommen sowol, als die hof-hühner den pips, und muß man ihnen solchen mit einer steck-nadel oder scharfen messerlein gleichfalls von der zunge benehmen, iedoch wohl vorsehen, damit solche nicht lädiret werde: Wenn obgedachtes häutgen abgezogen, wird ihnen butter mit etwas knoblauch und saffran vermischt, eingegeben, auch die schnäbel mit knoblauch und hartz vermenget, gerieben. Andere mittel sind vor den pips nicht dienlich, und daferne die haut nicht von der zunge weggebracht, hilft auch nichts.

Piqve: Eine art waffen, welche aus einer runden stange bestehet, die ohngefehr 13 oder 14 fuß lang ist; vorne aber hat sie eine breitgeschlagene eiserne spitze.

Piquer: Dieser gehöret unter die zahl derer jäger, und muß diese kunst wohl erlernet haben, hirsch-gerecht seyn, vollkommen reiten können, und sein pferd wohl zu zwingen wissen, damit er durch dickungen, stangen und baum-holtz sich hurtig und behende durchwickeln kan. Hiernächst soll er das parforce- und jagd-horn ferm blasen, die hunde von der gantzen meute bey namen nennen, und wohl observiren können, welches die besten sind, worauf man sich verlassen kan, wie sie in ordnung, und sowol die alten als jungen in gute arbeit zu bringen sind. Es hat auch wöchentlich ein piquer um den andern die fütterung, was bey denen hunden nöthig, in acht zu nehmen, und den aufgang des futters, strohes und dergleichen in rechnung zu bringen. Mehr hiervon siehe Ober-piquer.

pisse kalte, siehe Harn.

Pißpott, siehe Kammer-scherbel.

Pissen: Heisset, den urin lassen. In dieser bedeutung ist es den ober-deutschen in Francken und andern kreysen unbekannt; aber sie haben noch im gebrauch, wenn sie den kindern durch einen laut andeuten wollen, daß sie pissen sollen, wis, wis, wis zu sagen, sogar, daß es die kinder hernach wiserlein heissen.

Pistazien oder welsche pimpernüßlein: Die so dicke gestaltet, wie grüne mandeln sind, und von unterschiedlichen orten aus Persien, meistens aber aus der stadt Malaver her zu uns gebracht werden. Ihr baum ist so hoch als ein junger nuß-baum, hat beynahe gantz runde blätter, nach denen die früchte, als wie trauben beysammen wachsend, folgen, welche grün mit roth vermenget, aussehen. Unter der schale befindet sich eine weisse harte hülse, die den kern beschließt, welcher aussen her grün und roth, inwendig aber gantz grüne ist, und einen süssen angenehmen geschmack hat. Die guten pistazien müssen, wie gedacht, von aussen schön grün und roth, inwen-

wendig aber gantz grün sehen, nicht öhlicht oder modricht schmecken, und wenig zerstossen seyn. Einer liebet die dicken, der andere die kleinen, und diese insonderheit die zucker-becker, damit sie das zerschneiden ersparen, wenn solche mit zucker überzogen werden sollen. Von frischen pistazien kan man bey uns junge bäumlein erzeugen, welche aber groß zu ziehen, viel fleiß erfordern; und obgleich solche endlich erwachsen, auch noch wol zur blüthe kommen, so folgen doch keine früchte darauf. In der artzeney braucht man die pistazien sehr selten, und allein zu etlichen galenischen compositionen, denn sie gar dienlich sind, alte verlebte leute wieder munter zu machen. An hühnern, kalbfleisch, fischen, pasteten und vielen andern gerichten, lassen sie sich, gleichwie die pingen oder pineen sehr wohl essen, und ein guter koch bedienet sich derselben sehr öfters.

Piste: Ist der hufschlag eines pferdes, den es auf dem erdboden machet, wenn es gehet.

Piste bey der jägerey, siehe Ferte.

Pistole oder Louisd'or: Gilt anitzo 14 livers. Ein pistol in Venedig gilt 38 pfund oder lire di Venetia. Eine päbstliche pistole gilt 30 julier, welches ohngefehr 240 frantzösische sols ausmachet. Eine spanische pistole gilt 32 und einen halben julier. Eine englische pistole gilt 17 schillinge, 6 pfennige sterlings. Es sind goldene müntzen.

Pistole: Ein Feuer-gewehr, dessen sich insgemein die reuter bedienen, und es mit freyer hand los schiessen. Seine länge ist nebst dem schafte anderthalb fuß, und ohne schaft ein fuß. Der diameter der kugel aber trägt 3 linien aus.

Pistolochia: Ein gewächs, welches nur in gärten unterhalten wird. Es ist an kraut, stengeln und blüthen der aristolochia gleich, iedoch in allem um ein gutes härter; sonst soll es mit derselben einerley würckung haben.

Pitschier, siehe Petschaft.

Plan, siehe Riß.

Plancke, schaal-wand: Nennet man diejenige, bretterne wand, womit ein gewisser raum, als ein hof, garten und so weiter eingeschlossen und wider allen schädlichen anlauf verwahret wird. Es bestehet dieselbe aus starcken eingegrabenen säulen von eichenem holtze, daran die bretter auf verschiedene art geschlagen oder befestiget werden. Denn man nagelt entweder die bretter stoß-weise von unten, bis oben an in einer flucht gehend, und zwar jedes mit 6 nägeln an die säulen, weil iedes mal eine davon in die mitte des brettes zu stehen kommt; oder man macht in der mitte der säulen, und zwar an den seiten, die einander entgegen stehen, einen faltz, schiebt die bretter, welche in diesem falle nur 3 ellen lang seyn müssen, über einander da hinein, und verbindet die säulen zu oberst mit einem sauber abgeputzten simse, der sich in bedürfendem falle abnehmen lässet. Denn wenn z. E. die bretter eingetrucknet, wird gedachter sims abgehoben, worauf man die bretter wieder dichte zusammen treibet, und den obern raum, der an der rechten höhe noch fehlet, mit einem neuen brette ausfüllet. Zu dieser sowol, als zu der ersten art der plancken, werden vor eine gantze brett-länge zwey säulen gerechnet, ohne diejenige säule, von der man anfähet; oder, man hat noch eine art, die plancken aufzusetzen, da man nemlich die aufgerichteten säulen zweymal verriegelt, von dem boden bis an den untersten riegel schlägt man die bretter stoß-weise und nach der flucht an die säulen, weshalben zwischen dieselben in die mitte noch kleine eichene stengel gesetzet werden müssen; von dem untersten riegel aber, bis oben hinaus, kommen die bretter ihrer länge nach in die höhe zu stehen, so, daß ein brett zwey nutzen giebet, und werden die obern enden wol noch spitzig zugeschnitten; doch sind die zwey vorhergehenden dieser letztern billig vorzuziehen. Die bretter werden theils nur gefüget, wie bey der andern art, theils aber bald auf gantzen, bald auf halben spund ausgezogen, und entwededer gehobelt oder rauch gelassen. Insgemein pfleget man gerne zu der untersten reihe, welche auf den erdboden zu stehen kommt, wegen besserer beständigkeit eichene pfosten zu nehmen und richtet sich im übrigen mit der höhe der plancke, nach dem orte, wo sie hin zustehen kommt; doch darf niemals weniger denn drey ellen genommen werden.

Plane: In einigen städten nennet man diejenigen ledigen plätze, so keine gasse ausmachen, planen; vornemlich aber nennen die krahmer, welche eine offene bude auf dem marckte aufschlagen, das regentuch, so sie an statt des daches darüber zu decken pflegen, eine plane; daher die redens-art entstanden seyn mag, daß man das offene und beschlossene also ausspricht: Weder unter der plane, noch unter der herberge.

Planeten, Hr. Doct. Nicolai Börner, in seiner physica, oder vernünftigen abhandlung natürlicher wissenschaften hat sich, was diese himmelischen cörper anbetrift, also heraus gelassen: Planeten, so auch

auch der sonnen trabanten heissen können, nennet man diejenigen sterne, welche nicht ihr eigen, sondern ein von der sonne entlehntes licht haben, und werden eingetheilet in untere, so der sonnen näher, und obere, welche weiter von ihr entfernet sind, und derer sind an der zahl sieben. Unter den ersten werden mercurius, venus und die erde mit dem um sich her laufenden mond, verstanden; die andern aber sind mars, jupiter und saturnus, und diese zusammen werden auch die alten planeten genennet; dahingegen die vier jupiters- und fünf saturnus-trabanten die neuen planeten deswegen heissen, weil man sie in neuern zeiten durch hülfe der fern-gläser erst entdecket, ꝛc. Andere nennen die planeten einige arten derer welt-cörper, welche das gantze welt-gebäude mit ausmachen helfen, nachdem, wenn dieses in ansehung seiner theile betrachtet werde, man alsbald finde, daß ausser unserer erde, die wir bewohnen, sich die sonne, mond und sterne uns davon am deutlichsten zeigen, und lassen sich hiervon weiter also heraus: Die allermeisten und unzähligsten unter denen sternen, so immer einerley weite von einander behalten, und von unserer erde sich auch am weitesten entfernet befinden, überdieses ihr eigenes licht wie die sonne haben, werden fix-sterne genennet; Diejenigen hergegen, welche ihren stand in ansehung derer übrigen unter einander von zeit zu zeit verändern, nennet man nun eben planeten. Es sind dieselben entweder ordentliche oder ausserordentliche, unter welche letzteren auch die cometen zu ziehen. So viel die ersten betrift, zähleten die alten anfangs sieben planeten, als saturnum, jovem, martem, solem, venerem, mercurium und lunam. Nachdem aber in dem abgewichenen seculo, und zwar ohngefehr 1600 die fern-gläser erfunden worden, hat man noch neun andere dadurch entdecket, davon viere um den jupiter und fünfe um den saturnum ihre besondere bewegung haben, und doch auch zugleich mit ihren haupt-planeten sich um den himmel bewegen. Die übrigen eintheilungen und meynungen derer astrologen setzen wir hierbey deswegen an die seite, weil solches einem hauswirth, als etwas ungewisses, nichts helfen kan. Die alten haben zwar von der würckung derer planeten in die irdischen cörper und geschöpfe vieles gehalten, daher sie nicht nur einem jeden sein gewisses haus am himmel ausgemacht, darinnen sein einfluß am kräftigsten, ja die reiche und länder, die jahre und endlich gar die tag- und nacht-stunden unter ihre herrschaft vertheilet, und vermeynet, daß diese theile des erdbodens und der zeit, durch der planeten hülfe einmal mehr als das andere auszurichten vermögend wären, woraus das sogenannte planeten-lesen, nativität-stellen, wetter-prognosticiren, u. a. m. entstanden, ja man hat auch einem ieglichen unter denenselben seine kräuter, pflantzen, steine, metalle und andere leblose creaturen, nicht weniger auch seine thiere, und gewisse glieder, ingleichen theile des menschlichen leibes selbst zugeeignet, davon gar vieles in denen astrologischen schriften gedacht wird. Und auf die heidnische lehre oder possen von der regierung der planeten gründen sich die närrischen und gotteslästerlichen zauber-schriften des Cornelii Agrippä, die clavicula Salomonis, ꝛc. daraus abergläubische wirthe, ärtzte, alte weiber, die sogenannten klugen männer und weiber, wahrsager, zeichendeuter, christallen-spiegel-gucker, schatzgräber und dergleichen, göttliche geheimnisse offenbaren wollen. Wer aber der heiligen schrift kundig ist, wird behaupten können, daß alles nur gedachtes, sowol, als die darbey angepriesenen und vorgeschriebenen characters, beschwerungen, circkel-zeichen, pendula, amuleta, talismans, werckzeuge, lichter, metalle, jungfer-pergamente, ihre zurichtung, ausübung, ihr gebrauch, die weihung, das baden und waschen, opfer vor die geister, die kleider, zeiten und anderes solches zeug, dem worte GOttes zuwider und höchst sündlich ist; dahero ein christlich gesinnter wirth von der verachtung dessen fallen mehr nutzen zugewarten hat, als wenn er auf dergleichen falschen unverantwortlichen wahn sein vertrauen setzet. Die herrn calender-macher bedienen sich diesfalls vieler freyheit, daran die alten weiber, weil die darinnen befindlichen lügen gedruckt sind, bis an ihr ende steif und feste glauben, und dieses ist es, was derer vielen absurden calender abgang befördert, und revenüen einbringet.

Planieren: Ist ein bey den gärtnern und wall-setzern sehr gebräuchliches wort, und heisset eben oder gleich machen.

Planier-schüppen, oder schauffeln: Sind breite eiserne umgebeugte schüppen. Man braucht selbige, die lockere erde damit zu ebenen.

Plappert oder blaffert: Eine silber-müntze, am mittlern reihn, und sonderlich in dem Mayntzischen gebräuchlich im werthe 3 kreutzer. Zu Basel in der Schweitz gilt ein plaffert 6 rappen, und 2 derselben machen einen dupler. In Polen aber gehen 25 plappert auf einen polnischen gulden, oder 4 gute groschen.

Platt-blattern: Ist eine kranckheit, welche ochsen und kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der leib sehr aufläuft, und das athemholen schwer ankommt. Dieses übel entstehet von einer grossen weissen platter, so sie unter der zunge haben, und machet, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem viehe ein geschwindes ende. Findet man nun auf obige anzeigen eine solche platter unter der zunge, so muß man dieselbe mit einem scharfen messer entzwey schneiden, und die zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die geschwulst nach und nach verlieren, und das vieh wieder leichtlich athem holen.

Platt-baum: Ist ein solcher baum, der in dicken vorhöltzern fein ausgeschnötelt, und ihm umher etwas luft gemachet wird, folgends mit leim-spindeln oder ruthen bestecket, und unten eine hütte von tannenreißig darunter gemacht wird, in welche der weidemann sich verstecket, und mit einem wichtel-pfeiflein locket, welches eine stimme, wie das geschrey eines käutzleins, giebet; da denn die vögel herzu kommen, sich auf den baum setzen, sich fangen, und von demselben herab auf die hütte fallen. Dieses heisset ein platt-baum, und die vögel also fangen, heisset plattnen. Die beste platt-zeit ist am abend, wenn es anfängt dunckel zu werden.

Platte: Ist ein von meßing oder stahl länglicht breit verfertigtes instrument, obenher mit einer höltzernen handhabe versehen, von innen aber mit einem glüend gemachten eisen, das platt-eisen genannt, ausgefüllet, womit die klare wäsche, so vorhero, nachdem sie ein wenig wieder angenetzet, oder in ein feuchtes tuch geschlagen, in ordnung gezogen und zurechte gezupft worden, ausgeplattet und glatt gemacht wird. Die an dem fordern theile gantz in eine spitze laufenden, werden darum denen, daselbst rund formirten vorgezogen, weil sich mit dergleichen die eingereiheten und in falten gehefteten sachen besser ausstossen lassen. Die auf frantzösische manier verfertigten platten sind von stahl, und sehr tief ausgearbeitet, weil an statt des platt-eisens glüende kohlen darein gefüllet werden. Zu den manchetten und dergleichen frisirten sachen bedienet man sich einer andern art, welche länglicht rund sind.

Platte, bande: Ist das äusserste und etwas schmale stück erdreich, so um das gantze blummen-feld herumgehet, und gemeiniglich mit blumen oder kleinen bäumlein besetzet wird. Die deutschen gärtner nennen es eine kante.

Platt-eis, siehe Halb-fisch.

Platt-eisen, siehe Platte.

Platten: Dasjenige ausgewaschene klare leinen- und spitzen-geräthe, welches durchs rollen nicht so fein, als es seyn kan, herzustellen ist, wird mit einer meßingenen, durch die sich dahinein schickenden und glühend gemachten eisen erhitzet, und hiermit dem striche nach, oder wie es sonst seyn soll, wenn sie vorher angefeuchtet, oder auch wol erstlich gerollet ist, ausgeplattet, welches auf einen untergelegten sogenannten platt-tuche, das von einer leinewand, wollenen zeug etc. seyn kan, geschiehet, und weiß sich diesfalls das frauenzimmer, welches das platten meistens verrichtet und gelernet, am besten zu helfen. Zur verhütung alles schadens bey dieser arbeit ist ein von eisen, thon oder anderer materie gefertigter fuß oder platt-teller nöthig, darauf man die heisse platte aus der hand setzen kan.

Plattnen: Dieses wortes bedienen sich die vogel-steller bey dem vogel-fang vermittelst der leim-spindeln auf dem feld- oder platt-baum, und beobachten anbey die verfertigung einer dicken grünen hütte; ingleichen daß die leim-spindeln nicht fest an den baum gestecket, der gefangene und herunter gefallene vogel nicht eher, bis die andern auch aufgesessen oder weggezogen, aufgehoben werden. Und, damit sich die erstern nicht verlaufen können, umziehen sie den stell-platz mit einem netz. Nahe herum bey obgedachtem baum, der ausgeästet seyn muß, dahero auch eine lange stange hierzu angehet, dürfen keine andern bäume stehen; lock-vögel aber sind zu diesem vogel-fang sowol als andern erforderlich. Siehe Meise und Meisen-fang.

Platt-quehle: Ist ein meistentheils von ungebleichter leinewand lang verfertigtes tuch, so etliche mal über einander geschlagen wird, worauf das frauenzimmer ihr weiß geräthe auszuplatten pfleget.

Platt-stücke: Ist in der zimmer-kunst diejenige zuoberst über die ständer hinliegende schwelle, welche dienet, diese damit zu verbinden, und die darüber gelegte balcken desto sicherer zu befestigen.

Platt-teller: Ist ein von meßing oder thon verfertigter teller, worauf die heisse platte gesetzet wird. Zuweilen hat man auch einen von blech absonderlich darzu aptirten fuß, worein die heisse platte an statt des tellers gesetzet wird.

Platt-wäsche: Heisset das frauen-volck alles dasjenige klare wäsch- und spitzen-geräthe, welches nicht zu rollen tauget, sondern absonderlich heiß ausgeplattet werden muß.

Platz-regen: Die vorsorge des schöpfers aller dinge und zu deren erhaltung veroffenbaret sich besonders aus dem sehr nützlichen regen, als einem merckmal göttlicher güte, weil ohne diesem die erde nicht gedeyen könte, wie wir hiervon bey lange anhaltender dürre sattsam überzeuget werden. Es entstehet aber der regen entweder aus erwärmten und in tropfen verwandelten schnee-flocken, oder unmittelbar von wässerichten dünsten, welche, da sie von der erden als kleine bläsgen in die höhe gestiegen sind, durch die winde hin und her getrieben worden, sich zusammen hängen, und schwerer werden, als die luft, sodenn wieder herunter fallen; jemehr aber nun solcher wässerichten dämpfe in der luft vorhanden, welche sich bey starcker sonnen-hitze häufig sammlen, je stärcker wird auch der regen. Und man hat angemercket, daß in der zona torrida, allwo die hitze der sonnen sehr groß ist, es nicht wie bey uns tropfen-weis regnet, sondern das wasser fället, als aus gefässen geschüttet, auf die erde, daß auch diejenigen oftmal in gefahr sind, zu ersaufen, welche von einem solchen heftigen regen unter freyem himmel erhaschet werden. Kommen nun die regentropfen aus der obern luft herunter, so werden sie groß, und folglich schwer, weil sie im herabfallen immer mehr wasser-theile an sich nehmen, auch jeder cörper desto schwerer wird, je tiefer er fället, wie uns wissend, und so entstehen platz-regen: Da hingegen, wenn regen-wolcken nahe an der erden sind, es nur zu sprühen pfleget. Weil nun sowol bey dem wein- als feld-bau die platz-regen öfters grossen schaden verursachen, so thut ein hauswirth wohl, wenn er zu rechter zeit allda gruben, löcher und furchen anleget, damit das viele dorther entstehende wasser, einen baldigen abfluß erlanget, und die saat dadurch nicht verschwemmet, oder das auf halmen stehende geträydig ausgerissen werden kan. Erfolgen aber nach GOttes willen gewaltige platz-regen oder wolcken-brüche, so muß der, welcher schaden hierunter leidet, in heilige betrachtung ziehen: Daß GOtt eben durch dasjenige, wodurch er den menschen viel herrlich gutes erweiset, auch, wenn es seine gerechtigkeit nöthig erachtet, um der sünde willen strafen könne, ohne daß er nöthig habe, ein wunder-werck zu thun, oder etwas ausserordentliches vorzunehmen. Uebrigens aber kan er unter der hofnung der belohnung seines fleisses, einen überschwemmten acker, da hinein kurtz vor diesem unfall der saame gestreuet worden, jedoch nicht ausgekeimet ist, überegen, und die vom wasser gemachten furchen und risse mit gutem erdreich ausebnen, auch da oder dorthin frischen saamen streuen.

Pleureusen: Werden genennet die überschläge, weisse leinene binden oder streiche, welche illustre, edle oder andere hohe standes-personen und bediente, bey tiefer trauer, zuäusserst um die ermel der röcke und westen zu tragen pflegen.

Plintze: Zu dieses gebackens verfertigung, kan eine blecherne oder thönere pfanne genommen werden, da hinein man eine durch quirll oder andere küchen-instrumente, von mehl, eyern, milch oder rahm, gewürtze rc. vermischte klare thut, solche über dem feuer ausbacken läßt, und sodenn zur speise geniesset. Gedachte pfanne wird auf einem dreyfuß übers feuer gesetzet, butter hinein gethan, und, wenn diese zergangen, die klare hinein geschüttet. Dergleichen gebackens kan auch in einer ofen-röhre zubereitet werden, und zum backen der armen leute plintzen wird gemeiniglich kein frantzösischer koch verschrieben, weil hierzu nur ein bißgen schwartzes mehl, wenig gute milch, butter, ein alter tiegel und zusammen gelesenes holtz erforderlich.

Ployens: Werden künstlich gebrochene falten in die tisch- und tafel-tücher genennet.

Plötze: Ist eine gattung weiß-fische, so spannenlang wird, einen mittelmäßigen breiten leib, weißgläntzende schuppen, die augen, den schwantz und die floßfedern, ohne die auf dem rücken, welche dunckel, licht-roth hat. Sie lebet in flüssen, seen und teichen, und laicht im April und Mayen. Ihr fleisch ist grätig und weich, sonst nicht unangenehm zu essen. Die roth-auge ist der plötze in allem gleich, ausser daß sie nicht so silber-weiß, sondern durch die schuppen eine merckliche röthe spielet.

Plüsch-sammet: Ist eine gattung von einem leichten sammet mit einem leinenen grunde versehen. Er ist entweder von seide, oder auch von cameel-haaren, welcher plüsch genennet wird. Der gantz leinene, wovon sich die alten weiber kragen, schauben und müffe insgemein machen lassen, heisset tripp. Es wird der plüsch-sammet theils glatt, theils geblühmt durch einander gewürcket.

Plumpe, siehe Pumpe.

Pocal: Ist ein aus silber getriebener und zierlich vergoldeter becher oder trinck-geschirr, mit oder ohne deckel, glatt oder ausgearbeitet, deren man sich bey tisch oder tafel zu bedienen pfleget.

Pocken, siehe Kinder-pocken.

Pocken-wurtzel, siehe China-wurtzel.

Podagra: Dieses schmertzliche übel ist eine species der gicht, gleichwie auch das chiragra und malum ischiaticum dergleichen sind, deutsch wird solches eigentlich das zipperlein genennet. Es heißt aber podagra deswegen, weil es an die gelencke der füsse sich setzet, und allda seine tragödie spielet, und ist solches nicht eben eine neue, sondern auch unsern vorfahren wohl bekannt gewesene kranckheit, nur daß sie diejenigen, welche mit starcker leibes-arbeit und gehen, und darneben ihrem maule nicht viel zu gute thun können, nicht, sondern nur alleine vornehme, reiche und wohlhabende, welche eine commode lebens-art führen, und immer was gutes, und darzu fein viel, essen und trincken, befället. Es entstehet aber das podagra bey leuten, welche an natürlichen kräften abgenommen, oder, wo die gliedmassen und eingeweide schwach worden, und das geblüte sein geistreiches wesen grossen theils verlohren, und bey denen die festen theile durch faulheit, unmäßige venus, durch zorn und starcke weine, auch auf andere weise mehr, entkräftet, die lebens-geister aber, und alle andere säfte in ihrer bewegung abgenommen haben. Alle diejenigen medici, welche vom podagra gehandelt, kommen darinnen überein, daß solches von einem flüßigen, scharfen und reitzenden saltze, welches sich zwischen die bänder und die häute der gelencke setzet, herrühre, allein darinnen sind sie noch nicht einstimmig, was dieses saltz eigentlich vor eine natur und eigenschaft habe, und halten es einige vor ein saures, andere vor ein fressendes und gallichtes, wieder andere vor ein herbes, und einige vor ein zusammenziehendes saltz: Doch scheinen wol diejenigen am besten gegründet zu seyn, welche vorgeben, es sey ein saures tartarisches saltz die ursach des podagras, nur daß solches nach unterscheid der temperamenten, welchen die patienten unterwürfig sind, bald mehr gallichte, bald auch mehr andere schärfe mit sich führet, daher auch der schmertz in den gliedern unterschieden ist, also, daß einiger hin und wieder ziehet, ein anderer aber beständig an einem orte mit brennen und entzündung verharret. Daß aber die materie dieses übels tartarischer natur und eigenschaft sey, lässet sich daraus abnehmen, weil leute, die zur miltz-sucht und zu stein-beschwerungen geneigt sind, meistens auch vom podagra befallen werden, und hin wieder jene aus diesem leicht entstehen, woraus also erhellet, daß diese übel unter sich eine gar genaue verbindlichkeit haben. Wie aber vor dem podagra sich zu verwahren, und was zu dessen präservation, wie auch zur cur selbsten, in so weit solche kan unternommen werden, dienlich, ist in des berühmten Hrn. Doct. Börners Medic. sui ipf. part. II. von pag. 520 bis pag. 551 weitläuftig zu sehen, wohin der günstige leser verwiesen wird.

Podeni: Ist der name eines englischen essens, zu dessen zurichtung nimmt man ein pfund nieren-stollen, schneidet sie gantz klein, und weichet hernach gute semmel in milch, drücket solche gantz trucken wieder aus, und schneidet sie unter die nieren-stollen: Dieses wird sodenn in einem reib-asch klar gerieben, etliche gantze eyer und noch mehr dottern, nebst zibeben rc. darzu gethan, und unter einander gemischet; sodenn bestreichet man eine torten-pfanne mit butter, giesset das gerührte hinein, setzet es in einen back-ofen, der nicht gar zu heiß ist, und wenn es sattsam gebacken, erfolget das losmachen von der pfanne, und anrichten in die schüssel, machet auch eine sausse darzu, jedoch muß dieses gerichte warm gegessen werden. Zur sausse wird etwas mehl in eyerdotter eingequirlt, wein, brühe, zucker, muscaten-blüthen, und butter darzu gethan, welches zusammen über dem kohl-feuer so lange gerühret wird, bis es anfängt, dicke zu werden; nach dessen erfolg giesset man die sausse in eine schüssel, und leget die podeni darauf. Wenn semmel in milch geweichet, wieder ausgedrückt, nieren-stollen darunter geschnitten, eyer und eyerdotter daran geschlagen, muscaten-blüthen, grüne petersilie, ein wenig saltz, etwas guter rahm hierzu gethan, alles wohl unter einander gerühret, hernach in eine servlette geschüttet, mit einem bindfaden verbunden, und nur gedachtes also in wasser gekochet, nachdem aus der serviette herausgenommen, in dünne stückgen zerschnitten, in butter getauchet, mit semmel bestreuet, auf dem roste gebraten, also gegessen, oder noch in einer tortenpfanne vermittelst butter gebacken wird, so stellet solches auch ein gutes podeni vor, zumal mit einer süssen und säuerlichen sausse.

Pöckel-fleisch, pöckeln. Dieses wird also verrichtet: Erstlich muß man ein wohlverwahrtes und reines faß, oder tonne, welche man zuspünden kan, haben, alsdenn wird das fleisch, welches insgemein gutes und feistes rind-fleisch ist, in nicht allzu kleine stücken zerhauen, die dünnungen aber schneidet man der länge herunter in striemen, bindet diese strieme, als wie würste, mit bindfaden zusammen, daß sie rund werden, und dichte auf einander liegen können. Das saltz, womit dieses fleisch gepöckelt wird, ist gleichfalls gemein saltz mit etwas salpeter vermenget. Wenn man es nun einlegen will, so verfähret man

man also: Streuet von nur gemeldtem saltze auf den boden eine schicht, vermischet dieselbe mit roßmarien und etwas lorbeer-blättern, alsdenn leget eine schicht fleisch darauf, und denn wieder eine schicht mit nur benannten blättern, bis die tonne voll ist; das fleisch muß, so viel möglich, dichte auf einander geleget, jedoch vorhero, ehe es eingeleget wird, an der luft recht trucken gemacht werden, weil es sich noch einmal so lange hält, und beym einsaltzen muß man das saltz ja nicht sparen, weil der nutzen davon in der dauer desselben reichlich ersetzet wird. Hat nun das pöckel-fleisch, welches man mit einer decke zudecken, und mit steinen oder andern gewichte beschweren kan, daß es sich fein feste auf einander setze, ohngefehr 8 tage gestanden, und das saltz darauf fänget an zu schmeltzen, so spündet man es feste zu, verwahret es in einer kühlen kammer oder gewölbe, wendet solches täglich und ofte um, daß der saft das fleisch recht durchbeitzen kan, welches denn gegen den sommer aufgeschlagen wird. Wenn man aber befindet, daß beym umweltzen nicht lake genug darinnen ist, so muß man frische lake oder saltz-wasser machen, und solche hineinfüllen. Ob zum pöckelfleische, wenn es eingeleget wird, sich keine weibesperson, die ihre monatliche reinigung hat, nähern darf, als wodurch das fleisch verderben soll, werden die am besten wissen, die mit dergleichen personen diese arbeit verrichtet haben.

Pölcher: Eine pohlnische müntze, da sechzig auf einen pohlnischen gulden, und hundert und achtzig auf einen reichs-thaler gehen, der preußischen machen zwey einen poldrack, und hundert und zwanzig einen reichs-thaler.

Pölingscanton: Ist die allerfeinste sorte von dem bällgen atlas, dessen sich das frauenzimmer zu ihren kleidern zu bedienen pfleget.

Pönitentz-pfarre: Wird in denen canonischen rechten eine solche pfarre genennet, auf welche diejenigen priester, welche sich bey dem bisher bekleideten pfarr-dienste etwas allzunachläßig, oder doch sonst nicht gebührend verhalten haben, zur strafe versetzet werden, und die insgemein um einen guten theil schlechter, und nicht mit so reichlichen einkünften versehen zu seyn pflegen, als diejenige, worauf sich solche vorher befunden.

Pöperle, sie Rüben-körbel.

Poeten-nelcke: Wird von einigen die constantinopolitanische hyacinth genennet, welches wort nachzulesen.

Pofist, siehe Bofist.

Poggen: Werden zuweilen die frösche genennet. Und dahero heisset man auch die mertz-hechte, weil sie um diese zeit schon poggen oder frösche fangen, bisweilen poggen-hechte.

Pohlnischer groschen: Gilt 3 schillinge oder einen halben kreutzer, deren 30 gehen auf einen pohlnischen gulden, 100 aber auf einen kayser-gulden.

Pohlnische waaren: Bestehen in korn, gerste, hafer, roggen, hirsen, und andern arten von geträyde- und hülsen-früchten; ferner führet man aus Pohlen wolle, hanf, flachs, hopfen, ein gewisses kraut, so zum färben gebraucht wird, häute, unschlitt, gegerbet leder, allerhand peltz-werck, honig, wachs, agtstein, pech, potasche, masten, bretter, und unterschiedliche materialien, sowol zum schif-bau, als andern gebäuden, ingleichen saltz, bier, opium, vitriol, salpeter, lapides lazuli, cinnober, bley, eisen, kupfer, stein-kohlen und glas. Es wird auch jährlich eine grosse menge von ochsen, schaafen, schweinen rc. ausgeführet. Der pohlnischen pferde, welche wegen ihrer geschwindigkeit bey den ausländern beliebt, zu geschweigen. Hingegen führet man nach Pohlen allerhand seidene stoffe, sehr viel gewand, färbe-holtz, speccereyen, gewürtze, italienischen weinstein, zucker, öhl, papier, frantzösisch saltz, wein und brannteweín.

Polacca: Eine art von einem schiffe, welches in dem mittelländischen meere gebraucht wird. Es hat einen verdeck, und wird mit wind und rudern fortgetrieben, und führet allezeit etliche stein-stücke, zuweilen auch bis sechs stücke. Es führet auch am grossen maste und bugspriete viereckige, am focke- und besans-maste aber dreyeckige, und am grossen maste auch ein mars-segel.

Polcher, siehe Pölcher.

Poldrack: Eine müntze in Pohlen, deren 5 so viel als 2 sächsische groschen, und 60 einen reichs-thaler machen.

Polette: Ist ein täfelein, so die mahler bey der mahlerey gebrauchen, und sonsten auch ein farbe-täfelein nennen. Solche täfelein müssen von gutem holtze, als apfel- oder birn-baum oder büchen-holtze gemacht, schön gleich gehobelt, und in der dicke 3 oder 4 gute messer-rücken seyn.

Poley: Ist ein gantz bekanntes kraut, dessen es dreyerley gattungen giebt, nemlich das breit-blätterige, schmal-blätterige mit weissen blumen, und das rauche breit-blätterige mit blauen blumen. Sonsten theilet man den poley in wilden, so auch acker- oder bach-müntz genennet wird, und in den garten-poley. Jener wächset an feuchten orten, und blühet im Junio

nio und Augusto, dieser darf nur einmal gesäet werden, so vermehret er sich von selbst. Er wächset nicht hoch über der erde. Er schiesset dünne und brüchliche stengel, etwa einer spannen hoch. Er hat rundliche saat-grüne blätter, wie der majoran, aber etwas grösser und danckler. Die blüthe der garten-poley ist roth, der wilden aber weiß, hat einen starcken lieblichen geruch, und scharfen etwas bittern geschmack, und stehet mit ihren blättern rings um die stengel. Er hat eine dünne und zaserigte wurtzel, welche auf der erde hinkriecht. Der poley lässet sich gern mit dem messer abschneiden und auszutzen, und ist dißfalls mit der müntze, welche das eisen nicht leiden kan, einer widerwärtigen natur. Er wärmet, trucknet und zertheilet, stärcket hirn und hertz, mit honig und aloe abgesotten, reiniget es die lunge vom schleim, hemmet das bauch-weh und reissen in den gedärmen und der mutter; mit eßig in die nase gethan, stillet es das nasen-bluten; die blätter in die schuhe unter die fußsohlen gelegt, sollen der müdigkeit wehren. Die asche von den blättern unter das zahn-pulver gemischt, stärcket das zahn-fleisch, treibet winde, frucht und nachgeburt. Es hat das kraut darinne etwas besonders, wenn andere gewächse der hitze halber im sommer dörren und welcken, so fänget dieses zu blühen an, wenn es gleich auf einer truckenen heide stehet. In den officinen ist das poley-öhl, wasser und eßig bekannt.

Policey: Die beobachtung guter policey-gesetze befördert den wohlstand einer gantzen republic oder des gemeinen wesens, und wo solches unterbleibet, vergleichet man die gesetze nicht unbillig denen glocken ohne kleppel. Diese gesetze nun bestehen in mancherley policey- kleider- gesinde- und andern ordnungen, welche der princeps eines landes, zum besten des gemeinen wesens, ergehen lässet, darnach jederman im handel und wandel sich achten, mithin alles ordentlich und friedlich zugehen soll, und die menschliche gesellschaft erhalten werden möge. Denn, wenn dem üppigen und liederlichen fressen, saufen, spielen, entheiligung des sabbaths, nicht durch einrichtung einer guten policey gesteuret würde, dürfte die welt wol nicht bestehen können. Dem allmächtigen erhalter aller dinge würde auch so gar das ihm noch folgende kleine häuflein von der schuldigen ehrerbietung abgehalten werden, wenn keine policey im lande wäre. Viele grosse unterstünden sich gewiß, die reichen oder begüterten in einem lande um das ihrige zu bringen, den armen rechtgläubigen die haut über die ohren zu ziehen, und was würden nicht bettler, zigeuner, strassen-räuber, und andere dergleichen unnütze leute vor unheil anrichten. Bey hochzeiten, kind-taufen, gastereyen ꝛc. würde gewiß so viel aufgewendet werden müssen, daß nach deren vollbringung dem ausrichter dieses wohllebens endlich die haare zu berge stünden. Das policey-gesetz derer Jüden verlanget, daß in allerley fällen alles möge in guter ordnung gelassen, der gerechte bey seinem recht erhalten, die boßheit verhindert und gestraft werden, dessen grund auf dem alten testament der heiligen schrift beruhet; derer christen policey-wesen gründet sich allerdings auch auf das wort GOttes, dahero diesem um so viel mehr pflicht-mässig nachgelebet werden soll. Weil aber solches nicht allemal erfolget; so könte ja wol möglich seyn, daß auch hier dessen ursache, nach dem gemeinen sprichworte, wäre: Wie der hirte, so die heerde.

Polimit: Ist ein schlechter wollener zeug und art von concenten, dessen sich das gemeine weibes-volck zu ihren kleidern zu bedienen pfleget.

Pollen: Wird der kern, oder das schönste vom weitzen-mehle, genannt.

Pollichtes leder: Ist aufgeschwollenes leder, als am halse der ochsen.

Polnisches peltzgen: Ist ein dem frauenzimmer zur winters-zeit gebräuchlicher habit und überzug, von sammet, damast, estof, tuch, cammelot, halb-seidenen, auch andern zeugen, hat einen kurtzen und glatten leib, lange schösse und ermel, so oben herum etwas weit, unten aber um die hände herum gantz enge und spitzig zugehen, auch kleine von rauchwerck aufgeschlagene klappen hat, ist durch und durch sowol mit kostbarem, als gemeinem rauchwerck gefüttert, und an den rändern um und um mit schmalen streifen von zobel oder marder vorgestossen, wird an der vorder-taille mit goldenen, silbernen, oder auch seidenen schleiffen besetzet, und zu oberst am halse mit einer goldenen oder silbernen schnure, woran insgemein zwo zierlich verarbeitete qvästlein herab hängen, zugeknüpfet. Die vornehmen frauen lassen an ihre polnische peltze fliegende ermel machen, so hinten über den rücken hinunter fliegen und hängen, und worein die arme gar nicht gestecket werden.

Polnisch werg-gras, siehe Johannis-blut.

Polter-abend: Heißt der tag, so vor dem braut- oder hochzeit-tage vorhergehet, an welchem sich die nächsten anverwandten der braut mit ihr letzen, und ausser diesem sonst niemand, als die von auswärtigen

orten

orten eingeladene fremde gäste, mögen gespeiset werden.

Poltin: Ist in Rußland so viel, als ein reichs-thaler unsers geldes.

Poltrack: Eine müntze, so die rebellen in Ungarn im jahre 1705, als sie die berg-städte inne gehabt, zu Cremnitz ausmüntzen lassen. Die in Deutschland bekannt gewordene halbe thaler stücke führen auf der einen seite das ungarische wappen und crone, mit der umschrift: Mon. nov. arg. Reg. Hung auf der andern seite das Marien-bild mit dem Christkindlein auf dem schoosse, und der umschrift: Patrona Hungariæ 1705, neben dem bilde die buchstaben: K. B.

Poltzen-nagel: Werden in der mühle mit gebraucht bey denen hebe-latten.

Polypolium: Ist in denen rechten ein solcher kauf-handel, welcher ihrer vielen, oder einem jedweden vergönnet ist, und wird dem so genannten monopolio entgegen gesetzt, welches nur diesem oder jenem insbesondere verstattet wird. Beyde aber sind dem gemeinen wesen allerdings mehr schädlich, als nützlich. Denn gleichwie dieses oder das monopolium die bevölckerung eines landes merklich hindert, indem es mehrentheils nur einem oder dem andern allein giebt, wovon sonst ihrer viele leben, und sich ehrlich ernehren könten; also ist auch jenes, oder das polypolium der nahrung eines orts nicht wenig zuwider, indem es einem jeden ohne unterscheid dasjenige vergönnet, wovon auch ihrer etliche sich zur nothdurft ehrlich erhalten und hinbringen können. Welches aber einer gemeine ebenfalls sehr schädlich ist. Denn, wenn in einem lande mehr bauern, als äcker oder felder, mehr handwercks-leute, als arbeit, mehr kaufleute und verkäufer, als abnehmer oder käufer, vorhanden sind; so muß solches nicht allein einem staate nothwendig ungleich mehr schaden, als nutzen; sondern dieses wäre auch alsdenn ein wahrhaftes und eigentliches polypolium.

Polypus: Unter diesem namen werden gewisse gewächse verstanden, welche sowol im hertzen, als in der nase, auch an andern theilen des leibes sich ereignen, und entstehen von einem zähen und zusammen geronnenem nährenden sero, daher sie auch von farbe mehrentheils weißlicht aussehen, und werden in vollkommene und unvollkommene getheilet, da jene einen fest zusammen hangenden cörper, diese aber einen solchen vorstellen, welcher nicht so gar genau in einander gewachsen, noch dessen theile mit einander sehr fest verbunden sind, auch werden sie in gut- und bös-artige unterschieden. Entstehet im hertzen ein solcher polypus, welcher ein hertz-gewächse genennet, und aus einem beständigen ungewöhnlich-starcken hertz-pochen oder klopfen erkannt wird; so ereignet sich daraus grosse gefahr vor das leben, indem, wenn dergleichen gewächse groß werden, wie denn ihrem wachsthume nicht wohl widerstand geschehen kan, sie sich vor die öfnung der arteriæ magnæ setzen, und mit einem male den ausfluß des geblüts in selbige hemmen, wovon der tod jähling erfolget. Ein polypus aber in der nasen, oder ein nasen-gewächse, kan durch chirurgische operation weggenommen werden, wofern es anders gut-artig ist, und keine sehr breite wurtzel hat, daß man nicht fürchten müßte, es werde eine grosse und gefährliche verblutung davon entstehen, weil man nicht wohl hinzukommen, und das blut stillen, noch einen verband anbringen kan. Ist ein solcher polypus krebs-artig; so ist am besten, daß man ihn mit lindernden mitteln besänftige, und in ruhe lasse, zumal wenn er nicht von grund aus wegzubringen. Wie denn ohnehin polypi gerne wieder wachsen, nachdem sie weggenommen, weil sie manchmal zu tief in der nasen sitzen, daß ihre wurtzel nicht gäntzlich kan ausgetilget werden. Hanget ein polypus zu weit in den hals hinein; so kan ein mensch gar leicht davon ersticken, wenigstens wird ihm rede und schlingen sehr beschwerlich; ist er aber in beyden nasen-löchern, so kan er oft gar nicht curiret werden. Es können aber solche nasen-gewächse oder polypi aus gar verschiedenen ursachen entstehen, als von starckem nasen-bluten, von einem beständig anhaltenden schnupfen und viel scharfer wässeriger feuchtigkeit, so sich nach der nasen ziehet, auch vom scorbut und der lue venerea. Aeusserlich können heftiges stossen und fallen auf die nase, vieles reiben und kratzen an selbiger, wodurch gar leicht die inwendigen zäsern können verletzet, oder gar zerrissen werden, auch andere ursachen mehr, anlaß und gelegenheit geben, daß polypi entstehen.

Pomade: Ist eine wohlriechende salbe oder schmeer, so da dienet, eine zarte, reine und glatte haut zu machen, risse und schwielen wegzunehmen, die haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen. Die gemeine wird von schweinschmaltz, die beste von ziegen- oder rehe-fett, mit äpfeln und citronen-schnitten bereitet, und mit allerhand wohlriechenden öhlen angemachet. Eine gute pomade wird also bereitet: Man nimmt borsdörfer-saft 4 pfund, schweinen-schmeer, ziegen-unschlitt, jedes 1 pfund, kocht es zusammen eine hal-

be stunde, und läßt es erkalten, daß sich die unreinigkeiten setzen; solche thut man davon, kocht es noch einmal mit rosen-wasser, und lässet es sich setzen. Solches reibet man so lange, bis es weiß wird, und thut rosen-öhl, jesmin-öhl, negelein-öhl, benzoe, ambra und bisam-essentz dazu, so bekömmt man eine köstliche pomade.

Pomerantze oder orange: Es hat diese frucht von der gold-ähnlichen farbe ihre benennung, und soll so viel heissen, als: Ein güldener apfel. Sie ist, der gestalt nach, rund, jedoch etwas zusammen gedrückt, hat eine dicke starcke schale, das inwendige marck oder fleisch ist weich, und voller saamen-körner, daraus der pomerantzen-baum gezogen wird. Es giebet zwey arten dieser frucht, eine davon ist süß am geschmack, die andere sauer. Der letztern saft ist gut vor allerley fieber, denn er ist von einer erfrischenden eigenschaft, und widerstehet der fäulniß. Beyde sorten benehmen dem gifte seine kraft, öfnen und verdünnen die dicke und schleimigte galle. Die schale ist hitzig, scharf und bitter, zertheilet und löset den zähen schleim, und erweckt neue lebens-kräfte sowol, als auch die blüthe; stärckt den magen, zertheilt und treibt die winde, und tödtet, gleichwie der saamen, die würmer.

Pomerantzen-baum, orange-baum: Dieses ist derjenige stamm, auf welchem vorbeschriebene frucht wächset. Die liebhaber schöner gewächse halten in ihren gärten mancherley sorten, davon aber der engeländische gärtner nur vierzehen bekannt macht, unter welchen aber wenig unterscheid, nur daß dieses frucht süß, und jenes sauer, oder daß dieses ein ästiger stamm, jenes aber nur ein zwerg-baum oder buschwerck ist. Der pomerantzen-baum gleichet dem citronen-baum; er grünet beständig; die blätter sind wohlriechend, haben untenher zwey lappen, oder anhänge, so den ohren gleichen, und wie ein hertz ausgeschnitten sind. Die frucht ist rund zusammen gedrückt, und wenn sie reif, von gelber farbe; ihr saft ist süß, und darinnen ist sie von den citronen und limonien unterschieden; die äste sind geschmeidig und etwas stachelicht; die rinde ist weiß, und fällt ins grüne; die blüthe ist gleichfalls weiß, und von angenehmen geruch, als der citronen und limonien, aus welcher man ein vortrefliches wasser destilliret, wenn solches in ansteckenden und giftigen fiebern zu sechs untzen schwer getruncken wird, treibt es einen schweiß, und stärckt das hertz. Die mit zucker überzogene rinde stärckt den magen, treibt die blähungen, und verzehrt den schleim. Die pomerantzen-bäume erfordern ein ziemlich fettes erdreich, als verfaulte mist- holtz- säge-spän- torf- und weintrester-erde, weinholtz-asche, die asche von pappeln, kürbsen, und dergleichen geschabte horn-erde vom schind-anger, menschen-koth-erde, alten lehmen; alle diese materien wohl unter einander gemenget, ausgesiebet, und im frühling die gefässe damit angefüllet, und nachdem diese bäume an den wurtzeln beschnitten, und zuvor im wasser eine zeitlang gestanden haben, so soll man sie, so tief sie gestanden, wieder einsetzen, etliche mal mit wasser, so mit wein vermischet, begiessen, und an schattigten örtern stehen lassen, bis sie bewurtzelt sind. Denen aber, so erst aus Italien kommen, muß man die zweige oben gantz abnehmen, und den stamm, ehe man ihn setzet, mit honig-wasser bestreichen, weil diese bäume oft lang unterwegens bleiben, und gar welck werden, solches erfrischet sie alsdenn wieder. Sie wollen nicht überflüßig begossen seyn, sondern wenn sich das laub im winter daran krümmet, so ist es zeit, daß man, mit wasser und wein gemischt, nur die erde befeuchtet, der stamm aber ungenetzet bleibe, denn dieses ist ihme gar schädlich, und verursachet zum öftern eine fäulung an der rinde. Die Brabanter und Holländer haben einen noch nicht durchgehends bekannten vortheil, diese jungen bäume so geschwinde zu erziehen, daß sie in monats-frist ihre wurtzeln bekommen, und zwar auf folgende weise: Man erwehlet im May oder Julio an einem pomerantzen-baum junge, jährige, glatte zweige, und schneidet etwa eines gliedes lang die rinde rings umher subtil ab, damit der stamm und saft nicht beschädigt werde, und so weit, als man es durch den spalt-topf in der mitten ziehet, damit das abgeschabte theil recht in die mitte des topfs komme; alsdenn nimmt man weiches hunde-leder, weichet es in bitter mandel-öhl, bestreichet zuvor mit einer feder den ort, wo die rinde abgezogen ist, mit dem öhl, zuvor aber muß man das leder also zurichten, daß es an allen orten gerade anlieget, und fein behende zusammengehe; alsdenn kan man es mit dünnen bast, oder von einer matten subtil bebinden, und also den spalt-topf fein behende durchziehen, und denselben befestigen, daß er nicht abfallen kan; hernach muß der topf mit reiner weidenerde, darunter rein geschabtes horn vom kammmacher gemenget, ausgefüllet und fleißig begossen werden; oben auf den topf kan man moos legen, damit die feuchtigkeit darinnen bleibe, und es auch vor der sonnen-hitze bewahret werde: Alsdenn, wenn

wenn auf vorgeschriebene maasse damit verfahren wird, so kan es in vier, aufs längste in sechs wochen seine völlige wurtzel haben. Man kan es noch über die zeit vierzehen tage stehen lassen, alsdenn abnehmen, und im geschirr in gehörige erde verpflantzen, fleißig begiessen und warten; so wird man mit der zeit gar schöne bäumgen daraus erziehen, welche herrliche früchte bringen, so daß einem die angewandte mühe reichlich bezahlet wird.

Pomerantzen-farbe: Diese farbe wird also angestellet: Man nimmt ein viertel pfund orlean, stösset ihn gantz klein, thut das pulver in drey zuber voll gute, reine und klare lauge, lässet alles in einem kessel sieden, und wenn es etwas eingesotten, thut man die wolle, leinen garn oder zwirn hinein, lässet es ein wenig beitzen, hernach ziehet man es heraus, und hänget es auf, daß es trucken werde, da es denn schön pomerantzen-gelb gefärbet seyn wird.

Pomerantzen-haus, siehe Gewächs-haus.

Pomesine, sinapfel, chineser-apfel: Ist eine nunmehro ziemlich bekannte frucht, so der pomerantze ziemlich gleich kommt, doch daß sie solche an lieblichkeit übertrift. Die bäume haben die grösse der pomerantzen-bäume, die blätter aber riechen lieblicher. Die frucht ist fast kugel-rund, und vom safte aufgedunsten. Die schale ist hoch gold-farb, und sehr dünne. Das marck hat gemeiniglich neun fächlein, worinne die kerne liegen, und sein saft ist so anmuthig, daß die meisten patienten darnach verlangen. In hitzigen kranckheiten thut er auch gut; die aber einen schwachen magen haben, müssen solchen mäßig geniessen. Die schale ist von stärckender und erwärmender eigenschaft. In unsern gärten werden sie durch die kerne, und durch die zweige oder das äugeln vermehrt, und wie andre orangerie gewartet, die frucht kommt allhier aber nicht zur vollkommenheit.

Pommerischer trunck: Heißt eigentlich, wenn ein säufer so lange in einem zug nach sich holet, daß ihm der athem gebricht, und dennoch, wenn er abläßt, beyde backen voll behält.

Pommerische waaren, so ausgeführet werden, sind: Korn, vieh, leder, wolle, mast-bäume, bau-holtz, und allerhand fische.

Pompe, siehe Pumpe.

Pompelmus: Ist eine frucht, die in Indien, sonderlich auf der insul Java, in überfluß wächset, der baum ist grösser, als ein limonien-baum, aber eben so stachlicht; die blüthe weiß und wohl-riechend, und wird ein köstlich wasser daraus gezogen; die frucht wird eines kindes kopfs groß, die schale, wenn die frucht reif, granaten-farb und fleckigt, das fleisch röthlich, am geschmack sauer süß, wie unreife weintrauben, und giebt eine trefliche erfrischung. Sie dauret etliche monat, wenn sie nicht angestossen ist.

Pomuchel, siehe Dorsch.

Ponche: Ist ein tranck, den die englischen boots-knechte aus branntewein, wasser, citronen oder sauren pomerantzen, muscaten und zucker machen, und darinnen ein ziemliches geld verschwenden.

Ponton: Eine art fliegender brücken, derer man sich bey armeen bedienet. Ein ponton bestehet aus 2 schiffen, die mit balcken an einander gefüget, und mit brettern belegt werden, daß man damit die reuterey oder das geschütz und den troß über ein wasser setzen könne, wo zu einer brücke nicht zu gelangen. Zu dem ende werden dergleichen schiffe von kupfer, blech oder leder auf eine leichte weise zugerichtet, und mit der nöthigen geräthschaft einer armee nachgeführet, im fall der noth sie an der hand zu haben, und diese schiflein werden auch zuweilen pontons genannt.

Populo: Ein geringer rossolis, sehr leicht und niedlich, süß und annehmlich zu trincken. Diesen zu machen, nimmt man 3 pint wassers, und lässet es sieden, wenn es wieder erkühlet, so giesset man eine pinte spiritus vini darein, clarificirten zucker 4 loth, 4 loth anies-essentz, bisam und ambra, jedes ein halb gran pulverisiret. Solcher gestalt macht man den allerbesten populo, doch daß man, wie bey allem rossoly gebräuchlich, den zucker im läutern nicht allzusehr kochen lasse, weil er sich sonst im rossoly zu sehr candiret, und also ihn nur trübe und wolckigt macht. Hierbey ist noch zu erinnern, daß der populo, so aus kaltem wasser gemacht wird, gar leichte verdirbt, von gesottenem wasser aber erhält er sich lange zeit gut.

Poppel-baum, siehe Pappel-baum.

Porcellan, porcellin: Diejenigen durchsichtigen gefässe, welche aus einer feinen erdigten materie zubereitet, gemahlet und gebrannt werden, und in vorigen zeiten nur aus China und Japan zu erlangen waren, nennet man überhaupt porcellan, welches ein portugiesisches wort ist, und eine tasse, kopf oder schale heisset. Der deutlichste begrif, den man sich von der natur des porcellans, von dessen wesentlichen und unterschiedenen kennzeichen machen kan, ist, daß man dasselbe als eine halb-vergläserte materie betrachte, als eine materie, deren beschaffenheit zwischen derjenigen von der gebrannten erde unserer irdenen geschirre und des glases ihrer in der mitte stehet.

stehet. Vor diese waare wurde sonst sehr vieles geld aus Deutschland geschleppet, hernach aber hat man in Holland angefangen, solches hin und wieder, absonderlich zu Delft nachzukünsteln, und in Berlin ist auch ein gar feines fabriciret worden, keines jedoch gleichet dem indianischen. Endlich ist man zu grosser verwunderung vieler fremden nationen zu Dreßden hinter das geheimniß der chinesischen porcellans-verfertigung gekommen, und in ausführung dieser sache so glücklich gewesen, daß nunmehro das chinesische porcellan an künstlich-figurirter arbeit und schönheit von diesem weit übertroffen wird. Dessen verfertigung, und was hierzu gehöret, ist ein geheimniß, welches die Majestät des landes vor sich reserviret wissen will, mithin ist ein jeder unterthan obligat, nichts davon, wenn ihm auch schon etwas bekannt wäre, zu erzehlen, und solches unter die presse zu geben. Im jahre 1717 erschien zu Paris ein tractat, mit dem titel: L'art de faire la porcellaine &c. worinne die zubereitung der materie, bauung der öfen, verfertigung und mahlerey des porcellains ausführlich beschrieben; und im zweyten band des hamburgischen magazins ist beynahe der proceß vom porcellain-machen also beschrieben, daß man fast glauben muß, es könne dem, der diese so kostbare waare nur so, wie sie in Sachsen gemachet wird, hiernach fertigte, seine mühe unmöglich unbelohnet bleiben. Die herren arcanisten in der meißnischen porcellain-fabrique aber könten vielleicht das hier noch ermangelnde suppliren, wenn sie die Franzosen und andere fremde, in betracht dieses Sachsen-land noch allein bekannten glückes, klug machen wolten.

Porcellan-schale: Ist eine von weissem, oder auch blau und weissem porcellan verfertigte schüssel, mit einem glatten und auch ausgebogenen, doch gar schmalen rande versehen, worinnen insgemein frisch obst und gebackenes aufgesetzet wird.

Porphyr: Ist ein rother, und zuweilen mit weissen flecken versehener marmor von fürtreflicher härte und schönem glantze. Er wird zu kirchen und fürstlichen pallästen, wie auch zu gräbern und köstlichen tischen gebrauchet. Auch dienet er denen mahlern zu reibesteinen, und denen apotheckern zu mörseln.

Porscheune, siehe Emporscheune.

Porsch, post, wilder roßmarin: Ein kraut, das in heiden und wäldern wild wächset. Es hat rothe stengel, blätter wie roßmarin, unten rost-farb, oben grün, rothe knöpflein, mit weiß- oder gelblichen blumen, einen starcken geruch und scharfen würtz-geschmack; weilen es den kopf starck einnimmt, brauchen es die untreuen bier-brauer an statt des hopfens in das bier, damit es bald truncken mache; ist aber sehr schädlich. Andere legen es zu kleidern, die motten zu vertreiben.

Portal: Den prospect der gärten und ihre zierde vermehren nicht wenig die an deren haupt- und andern ein- auch ausgängen von hage-buchen, rüstern, cornel-bäumen, wachholdern, der grossen art buchsbaum, errichtete portäle. Unter diesem generalworte aber verstehet man ein bind-werck, wie solches in den lust-gärten nach art einer triumph- und ehren-pforte aus pfählen, latten und nagel-werck nach der architectur formiret wird, davon die Dreßdner, Leipziger und andere gärten in Sachsen dergleichen bewunderns-würdiges vor augen stellen. Linden-bäume, tannen und fichten können nach und nach denen pyramiden gleich gezogen werden, wie in unterschiedlichen nur gedachter gärten zu ersehen, da die eingänge und deren enden mit zwey also gezogenen und einander gegen über stehenden bäumen gezieret sind, mithin ein portal vorstellen. Ein geschickter gärtner muß zu deren angeb- und errichtung das beste contribuiren, die liebhaber der portäle aber finden unterschiedliches hiervon in Davilers civil-bau-kunst durch L. C. Sturm ins deutsche übersetzet, und in jetztgedachten übersetzers vollständigen anweisung grosser herren palläste.

Portieres: Sind so viel, als die gardinen oder vorhänge an den thüren der putz-stuben oder staatszimmer, welche meistentheils von stof oder andern kostbaren zeugen gemacht, und mit unter auch mit goldenen oder silbernen borten oder galonen besetzet werden. An dem türckischen hofe werden diejenigen portieres, welche vor den thüren derer zimmer im serail hängen, von denen Türcken feraperdeh genennet.

Portion (tägliche): An victualien und brode nennet man diejenige, die in wohlbestellten oeconomien, dergleichen in feld-lägern und garnisonen, aus den magazinen und proviant-häusern auf den schiffen von dem botelier u. s. w. alltäglich geliefert, und manchmal vergrössert und verkleinert werden, nachdem es nemlich der sachen beschaffenheit erfordert.

Portrait: Heißt ein gemahltes bild, und wird blos allein von menschlichen gesichtern gebrauchet. Abusive nennet man portrait des cours diejenigen beschreibungen, in welchen die minister eines gewissen hofes nach ihrem eigentlichen caracter vorgestellet werden. Und zuletzt siehe auch Contrefait.

Portugaleser: Sind eine rare müntz-sorte, welche man in Deutschland um deswillen nur zuweilen findet, und hat man davon folgendes zu wissen: Sie heissen auch grosse crusados, und sind von golde. Es haben dieselben die könige Johannes und Sebastianus am ersten müntzen und prägen lassen. Sie sind von gutem und fast dem ungarischen gleichen golde, 23 und einen halben karat schwer, darinnen das 48ste theil zusatz von silber oder kupfer ist; und wiegen 10 spanische quentlein oder 650 esgen. Sie haben vormals 20 rthlr. gegolten, sind aber jetzo, da sie so rar worden, auf 27 rthlr. gestiegen. Man hat auch kleinere sorten von dieser müntze.

Portugiesisch brod: Ist ein gebackenes von zucker, mehl, mandeln und gewürtze, welches folgender massen zubereitet wird: Man nimmt ein viertel pfund abgeschälte und mit rosen-wasser gröblich zerstossene mandeln, ein halb pfund klein gestossenen zucker, und ein wenig armenischen bolus, reibet es wohl unter einander, thut dazu gestossene negelein, feinen zimmet, cardamomen, muscaten-blüth, jedes ein halb loth, alles nur gröblich zerstossen, ein halb pfund schön mehl, zerklopfte eyer nach nothdurft, daß ein teig daraus gemacht werden könne; aus diesem machet man eines queren fingers dicke semmeln, leget sie auf ein mit mehl bestreutes papier, thut es in eine torten-pfanne, und bäckt es mit gelindem feuer, doch aber oben stärcker, als unten, ab.

Portugiesische waaren: Sind mehrentheils diejenigen, welche sie aus ihren in Ost- und West-Indien liegenden provintzen bekommen, als: Zucker, pfeffer, zimmet, ingwer, brasilischen taback, cochenille, indigo, campechen-holtz, medicinalische und andere drogues und specereyen, perlen und diamanten ꝛc. In dem lande selbst haben sie wolle, süsse pomerantzen, citronen, öhl und oliven, saltz und vortrefliche weine ꝛc. Nach Portugall führet man flachs und hanf, leinewand, eisen, allerhand korn- und hülsen-früchte, sarges, tuche, band, zwirn, allerhand kleine krämer- sonderlich Nürnberger- und eisen-waare, papier und zubereitetes leder ꝛc.

Portulac, bürgel- oder bürtzel-kraut: Ist ein kühlendes und zertheilendes küchen-kraut, so in fiebern, sonderlich aber wider den scorbut dienlich. Die jungen blätter werden unter den sallat, auch in die fleisch-brühen, und an einige speisen genommen. Die knöpflein, ehe sie blumen setzen, können abgepflückt, übersotten, und wenn sie erkaltet, mit eßig und baum-öhl, wie capern, genossen werden. Die stengel werden mit saltz und eßig, wie gurcken, eingemacht, zu einem winter-sallat gebraucht; sie müssen aber, wenn sie zart seyn sollen, abgeschnitten werden, eben wenn die blüthe ausbrechen will. Im halben April wird er in gute erde gesäet, und wenn er aufgegangen ist, verpflantzet: Will man ihn früher haben, kan er im Mertz in ein mist-beet gesäet werden: Man pflantzt ihn einen halben schuh breit von einander, und begiesset ihn fleißig. Die stengel, welche saamen tragen, trucknet man in der sonne. Der saame hält sich 3 jahr, und der alte ist besser, als der neue.

Posamentirer, siehe Borten-würcker.

Posen, siehe Büsseln.

Posseß oder besitz. Man höret fast täglich, sowol zwischen hohen, als geringen personen, von der posseß oder besitz-nehmung reden, und in wirthschaftlichen handlungen weiß ein jeder sich auf seinen posseß zu berufen. Da nun diese materie in den haushaltungssachen einen so grossen einfluß hat; so wird hoffentlich die mühe nicht vergebens und ohne nutzen seyn, diesen sonst weitläuftigen artickel nur mit wenigen zu erläutern. Es wird aber durch den posseß entweder die blosse innhabung einer sache, oder die äusserlichen handlungen, und das vornehmen, damit man eine sache in seiner hand und gewalt hat, oder brauchet, oder aber zugleich das recht und befugniß, verstanden, so daraus in ansehung der sache und anderer leute entstehet, wenn man dieses haben und besitzen will, in der meinung und absicht, die sache vor sich, oder im namen eines andern, entweder als ein eigenthum, oder mit einem andern rechte, z. E. pfands- nießbrauchs- oder meths-rechte auszuüben und zu besitzen ausübet und fortsetzet. Das erste ist eine handlung, welche auch bey der ursprünglichen besitz-erlangung oder occupation derer dinge, die noch keinen herrn haben, oder auch bey sachen, die ihren herrn haben, bey andern handlungen vorgehet, und welche eben nicht die eigentlichen rechte des besitzes nach sich ziehen, woferne nicht das andere, nemlich die meinung und gemüths-absicht, die sache auf irgend eine weise vor sich zu haben, dazu kömmt. Und solcher gestalt wird zu dem recht des possesses 1) der leibliche besitz, das leibliche haben, in leiblichen dingen, oder aber in uncörperlichen sachen der gebrauch, zum exempel, eines rechts, 2) die jetztgedachte meinung des gemüths, erfordert. Mit jenem wird zwar der besitz angefangen, mit diesem aber, nemlich mit dem gemüthe, wird er continuiret. Und eben diese meinung ist entweder um die sache eigen, oder sonst mit einem andern rechte bestän-

beständig, oder auf eine zeitlang zu haben, gerichtet, folglich wird dadurch der besitz selbst verschieden, und die rechte, so daraus entstehen, sind ebenfalls verschieden. Hieraus nun ist offenbar, was zum posseß-nehmen einer sache in der wirthschaft erfordert werde. Und man hat ursache, so viel möglich, dahin zu sehen, damit beyde stücke andern klar und offenbar sind, wenn man behaupten will, man sey in den besitz gekommen oder gewesen. Hiernächst so hat es zwar bey herren-losen sachen nicht viel schwierigkeiten, einen grund des erlaubten und rechtmäßigen besitznehmens und behaltens zu haben, nur muß dieses, daß die sache herren-los sey, entweder ausgemacht, oder doch wenigstens dem besitz-nehmenden und behaltenden nicht anders bekannt seyn. Denn dieses wird zu einem besitz, darinnen man sich in guter treue und ehrlicher meinung befindet, oder dabey man nicht mit willen und wissen den andern an seinem rechte kräncket, sonderlich erfordert. Ist es daher ungewiß, ob die sache nicht einen herrn habe, welches in einer bürgerlichen gesellschaft, wo man alles ins privat- oder publique eigenthum zu bringen bedacht ist, nicht leicht zu vermuthen; so müssen allerhand mittel angewendet werden, um gewiß zu werden, woferne man nicht den verdacht einer tücke, oder wenigstens einer muthwilligen nachläßigkeit, in der bemühung, niemanden nicht zu schaden, verrathen, und sich einer schlimmen absicht verdächtig machen will; zumal da der besitz unstreitig herrn-loser sachen das eigenthum davon dem besitzer giebet, weil alle andere solches stillschweigende geschehen lassen, und dem andern diesen willen, die sache vor sich allein, mit ausschliessung anderer zu haben, einräumen und zugestehen. Allein, was den posseß und die posseß-nehmung anderer sachen, die schon ihren herrn haben, oder gehabt haben, betrift, und daran man eigentlich kein recht, als mit stillschweigender oder ausdrücklicher einwilligung des herrn erlangen und haben kan; so ist dabey noch mehr behutsamkeit nöthig, wenn der posseß alle wirckungen haben soll, so man dadurch erlangen kan. Sonderlich muß ausgemacht seyn, was vor ein wille des herrn dabey zum grunde liege; ob der besitznehmende solches als eigen, oder als ein pfand, oder als ein darlehn, als einen pacht rc. von ihm haben soll? 3) Es muß dieser wille entweder aus geschriebenen, oder geredeten worten, oder aus handlungen, wodurch der herr seine einwilligung stillschweigend erkläret, erhellen, u. s. f. Indessen, wenn nun einer sich in dem würcklichen besitz einmal befindet, es sey solcher den gesetzen gemäß, oder nicht, und dieses letzte ist nicht gleich bey der einsetzung, z. E. wenn man einem dieb eine sache gleich wieder nimmt, offenbar, so ist es in der bürgerlichen gesellschaft doch, wegen der öffentlichen ruhe, nicht erlaubt, dem andern eigenmächtig, oder aber auch gerichtlich, ohne die unrechtmäßigkeit seines besitzes erst ausgeführt zu haben, desselben zu entsetzen, oder darinne zu turbiren. Und daher wird, wenn es geschiehet, vor allen dingen erst die ruhe und der besitz wieder hergestellet, ehe man sich in die untersuchung der rechtmäßigkeit desselben, oder endlich derer rechte selbst, so der besitz wircken kan, einlässet; sondern man fragt nur um der ruhe willen: Besitzt ers? oder hat ers besessen? und ist daraus ohne untersuchung gesetzt worden? Ist dieses richtig, so schützt man einen im posseß, oder hilft ihm wieder dazu. Was aber die untersuchung der rechtmäßigkeit des besitzes betrift, das weiset man ins so genannte possessorium ordinarium, und was die untersuchung der wirckungen des rechtmäßigen besitzes anbelanget, so weiset man solches ins petitorium. Solcher gestalt heißt die behauptung des wircklichen und blossen besitzes selbst, ohne seine rechtmäßigkeit, das possessorium summarissimum, zu dessen behuf die rechte viele besondere, sowol aussergerichtliche, als gerichtliche mittel verordnet haben. Und hat ein jeder sonderlich darauf zu sehen, daß der besitz nicht unterbrochen, oder auf einige weise verlohren werde. Daher pflegt man sich gegen die eingriffe mit protestationen, ingleichen mit actibus possessoriis zu bewahren.

Post, siehe Porsch.

Post: Heisset ein bote, so zu gesetzten tagen und stunden abläuft, wieder ankömmt, und briefe von andern nahen und fernen orten mitbringet, oder dahin mitnimmt, welche an den ort, wohin sie addreßiret oder gerichtet sind, um ein leidliches porto, brief- oder postgeld, abgegeben werden. Die geschwindigkeit, mit welcher sie laufen, und die richtige überkunft der dadurch fortgeschickten briefe, bringen der menschlichen gemeinschaft eine grosse bequemlichkeit, auch dem handel und wandel eine mächtige beförderung, daher in allen wohlbestellten reichen und regierungen die posten mit fleiß eingerichtet werden, so, daß man aus einem jeden theile und orte Europens an alle die übrigen gemächlich und sicherlich briefe fortbringen, und brief-wechsel unterhalten kan.

Post: Heisset auch ein wagen, welcher mit gleicher geschwindigkeit, durch wechsel-pferde, tag und nacht fortgehet, und darauf personen und güter mit fort-

kommen können. Dieselben sind ordinair, so zu gesetzten zeiten abgehen, und da nur eine beschränckte anzahl personen aufgenommen wird; oder ausserordentlich, extra-posten genennet, da einer oder mehr, um das gesetzte post-geld, wenn es ihnen beliebt, entweder vorspann-pferde, soviel sie derer benöthiget, oder auch wagen zugleich haben, und damit eigenes gefallens, von einem ablager oder post-station zur andern reisen können. Wer geschwind reisen will, nimmt die post, und wer auch zugleich gemächlich reisen will, nimmt eine extra-post, mit seinem eigenen wagen, den er nach seinem gefallen zurichten, und wenn es ihm beliebt, stille halten oder fortreisen kan. Die posten bringen nebst der bequemlichkeit vor privat-personen, auch dem landes-herren mercklichen nutzen, daher das recht, posten anzulegen und zu erhalten, als ein hohes regale gehalten, und insgemein dergleichen anzustellen verboten ist.

Post-amt: Heisset nichts anders, als die direction eines post-wesens, so an diesem oder jenem orte angeleget worden. Ein post-amt, unter dem mehrere posten stehen, heisset ober-post-amt.

Post-bericht: Ist eine gedruckte nachricht, welchen tag und stunde, und wohin die posten abgehen und wieder ankommen, und was sie unterwegens vor örter berühren, auch ob es reitende oder fahrende posten sind; dergleichen nachrichten gemeiniglich in allen städten, wo posten angeleget, zu finden sind.

Post-charte: Ist eine geschriebene nachricht, die nach ankunft einer post, sogleich in dem post-hause ausgehänget wird. Es sind darauf die angekommenen briefe und paquete zu dem ende specificiret, damit ein jeder ersehen könne, ob briefe an ihm mit angekommen, und er solche sodenn abfordere; in unterbleibung aber dieses, werden sie ihm in das haus geschicket.

Postement: Heisset der unterste theil einer ordnung wodurch die säule erhöhet wird. Es hat das postement 3 theile: 1) das fuß-gesimse; hiervon stellet der erste den grund-stein vor, den man unter den würfel setzet, der letzte aber den deckel, den man in den würfel leget. Wie nun dieses zu erhöhung einer säule dienet, also kan es auch gebrauchet werden zu erhöhung anderer sachen, die um einer gleichen ursache willen, wie die säulen erhöhet werden müssen. Dergleichen die statuen und vasen in denen gärten.

Post-geld: Heisset das geld, so vor die briefe und paquete auf posten bezahlet wird. Die kaufleute, sonderlich diejenigen, welche viel commißiones bedienen, pflegen darüber ein eigen buch zu halten, in welches die eingelaufenen briefe ihre committenten, dem dato nach, und wie viel porto dafür ausgeleget, aufgezeichnet, und solche brief-porto-berechnungen hernachmals mit andern unkost-rechnungen überschicket werde.

Post-horn: Ein instrument, das geblasen wird, und dessen sich die postillions insonderheit darzu bedienen, damit die entgegen kommende wagen in zeiten ausweichen, und sie in keine wege gehindert werden; ingleichen, um dadurch ihre ankunft oder abgang bey dem post-hause anzuzeigen.

Postillion, post-knecht: Ist derjenige, so die posten reitet oder fähret. Sie tragen ein schild auf der brust, daran sie erkannt werden, und führen ein post-horn an der seite, mit welchen sie die, so ihnen entgegen kommen, warnen auszuweichen, welches ein ieder thun muß.

Post (küchen-): An grossen höfen sind eigene küchen-posten angeleget, welche zwischen dem hof und grossen see- und handels-städten immer fahren, und für die herrschaftliche küche, was zur tafel nöthig ist, bringen müssen.

Post-meister: Der post-meister ist den schaden zu ersetzen gehalten, so oft auch dessen geringste schuld concurrirt. Wenn wechsel-briefe, geld oder kostbare sachen auf der post zu überschicken sind, soll daßelbe, in deren umschlag mit ausdrücklichen worten verzeichnet, und dem post-meister angezeiget werden, welches, wenn es unterlassen, wird nicht nur keine klage zu erheben verstattet, wenn sie verloren gehen, sondern es fällt auch derjenige, so solche verschwiegen hat, wegen defraudation der post in strafe.

Post-ordnung: Ein landes-herr, der in seinem territorio, posten zur beförderung des baldigen fortkommens und fortschaffens der menschen und deren güter, von einem ort zum andern angeleget, hat auch anbefohlen, was die hierzu verordneten post-amtes zu beobachten; welcher gestalt diese vor die mit posten reisenden besorget seyn sollen, damit sie ihre vorhabenden reisen glücklich endigen können: Wie und auf was art oder weise der transport derer waaren, briefe, gelder rc. geschehen soll, und was dargegen bezahlet werden muß, hierbey nun verspricht der princeps territorii diesfalls sicherheit, und bey verfallenden unglücks-fällen den verlust zu ersetzen, daferne solcher nicht durch unachtsamkeit oder verwahr-

wahrlosung der passagire geschiehet, und dieses alles, nebst dem sonst darzu nöthigen, gehöret zu einer post-ordnung. Mehr hiervon ist unter Post-geld, Post-horn ꝛc. zu finden.

Post-recht: Das recht, posten anzulegen, ist ein stück der majestät, und zwar eine art der innerlichen regalien, die sich bey den gütern der unterthanen äussern, soferne der fürst gewisse gesetze von der erwerbung, gebrauch und verwaltung derselben geben, und also selbige zur wohlfahrt der republic dirigiren kan.

Post-regal: Gleichwie alle regalia und landes-hoheiten in des landes-fürsten eigenthum und ober-herrschaft bestehet, also muß auch das post-regal in solche betrachtung gezogen werden, das gleich jenem mit beschwerden und gerechtigkeiten verknüpfet. Denn vermöge solches rechts lieget dem landes-herrn ob, die land- oder königlichen strassen in gutem stande erhalten zu lassen, welches, wenn die zoll-gefälle nicht zureichend, den unterthanen mit gutem fug kan auferleget werden. Auch müssen die reisenden alle commodität und sicherheit, durch wegweiser, land-reiter, patrouilliren, aufsuchung der vagabonden und strassen-räuber, geleits-briefe, auch lebendiges geleit und escorten zugewarten haben. Hingegen stehet dem landes-herrn das recht zu, den gebrauch der land-strassen nach seinem interesse einzuschräncken, einigen die durchreise entweder unter gewissen bedingungen zu verstatten, oder gar zu verbieten, von ein- und ausfuhre der waaren zu disponiren; fahrende und reitende posten in seinem lande anzulegen, zu verändern, post-ämter aufzurichten, solche mit post-häusern zu versehen, u. d. m. davon unter den wörtern, welche das post-wesen betreffen, ferner nachzusehen ist.

Post-wagen: Sind nicht an allen orten gleichförmig gebauet. Die in Spanien sind besonders merckwürdig; denn auf selbigen sitzen oft 20 personen beysammen, und werden auch oft mit eben so viel pferden bespannet. Es ist auch eine küche darauf, nebst unterschiedenen betten, welche veranstaltung deswegen getroffen worden, weil die reisenden unterwegens in denen wirths-häusern nichts antreffen.

Post-wesen: Nebst einer wohl eingerichteten post-ordnung zur beobachtung des landes-herrlichen regals, gehöret zur erhaltung des post-wesens, nicht nur, wie bereits bey dem worte Post-regal gedacht, mit guten post-häusern versehene post-ämter; sondern auch post-meister und post-verwalter, die zum nachtheil des post-wesens mit fremden post-meistern nicht colludiren, bey annehmung, taxirung, eintragung und abgebung der briefe, absendung und öfnung der felleisen, annehmung und ausgabe der geld-paquete alle vorsichtigkeit gebrauchen, und auf ihre schreiber acht haben, sie aber selbst von personal-arrest und einquartirungen befreyet bleiben; die postillionen müssen hierbey mit guten post-wägen und roß-pferden versehen seyn, die post-stücke sich zuzählen lassen, und selbige wohl verwahren, selbst fahren, ihre gesetzte stunde halten, und brauchen keinen reisenden, wenn sie mit dem post-horn gehörig angeschlagen, zu weichen. Das verhalten der passagier soll gebührend seyn, und die mit der post ankommen, werden andern vorgezogen. Bey ankunft der posten muß der pack-kammer-bothe die paquete alsobald in empfang nehmen, in die pack-kammer bringen, und keine accisbare sachen heimlich mitzunehmen, noch blinde passagiers aufsitzen zu lassen, verstatten. Ein mehreres ist unter denenjenigen worten, so sich mit Post anfangen, zu finden.

Potage: Eigentlich ist eine potage ein stück fleisch in seiner brühe, mit untergeschnittenen semmel-scheiben, welches die Frantzosen an statt, daß wir die brühe allein und zuerst essen, in einer schüssel zugleich anrichten, und nachdem sie gut seyn soll, allerhand wohl schmeckende kräuter und delicatessen mit darinnen kochen lassen. Sie nehmen aber allezeit das fleisch in einem stücke. Rind-fleisch nehmen sie gerne von der brust oder aus der keule, weil die ribben kein ansehen haben. Auch legen sie zuweilen bey das rind-fleisch ein stück schweinen-fleisch. Vom kalb- und lamm-fleisch schicket sich die brust, und vom geflügel der welsche hahn, nicht gar zu alte hühner, fette capaunen, auch kleineres dergleichen, am besten zum potagen; jedoch muß des grossen geflügels fleisch vor dem kochen wohl geklopfet werden, damit solches fein mürbe wird. Insgemein werden allerley gemischte essen potagen genennet, die bestehen z. E. aus rind- kalbs- schöpsen- hühner- capaunen- und dergleichen fleisch, entweder einem allein oder mehr zusammen, oder aus fischen in einer langen brühe, mit reiß, graupen, allerley kräutern oder wurtzeln gekocht, mit vielen gewürtzen abgemacht, und zuweilen mit morgeln, eyern, klössern, fricandellen und andern schleckereyen verbessert. Zu der gemeinen art der potagen nimmt man, wie vorher gedacht, ein stück fleisch, setzet solches, nach vorher geschehenen klopfen und reinigen, in einen topf mit wasser übers feuer; nachdem es geschäumet, erfol-

get das saltzen, abwürtzen mit etwas grober oder sogenannter gantzen würtze, als pfeffer, ingwer, muscaten-blumen und fernerweitigen kochen, bis zum sattsamen mürbe-werden; jedoch muß zu allem andern, ausser dem rind-fleische, etwas butter gethan werden. Denn wird in eine schüssel weiß brod geschnitten, das fleisch in die mitte geleget, und die brühe darüber gegossen, deren viel seyn soll, damit das fleisch nicht trucken gegessen werden darf, und wohl schmecke, darzu etwas citronen-schalen und saft ꝛc. vieles contribuiret. Vollständige potagen auf grosse tische können von einer kalbs-brust, die ein wenig am spiesse überbraten, alsdenn nebst ein paar capaunen oder hühnern, vermittelst gewürtze, im topfe gekocht worden, also ferner zubereitet werden: Sobald nur gedachtes fleisch ꝛc. geschäumet, wirft man eine hand voll graupen darzu, läßt es noch vollends sieden; denn thut man weiter ein gut stück butter, champignon, lmonien, ein paar hände voll gestossene mandeln und etwas charlotten daran. Auch kan nicht schaden, wenn ein gut frisch geräuchert stück speck mit würtz-negeln bestecket, im topfe zugleich mit gekochet, das iedoch beym anrichten bey seite geleget wird: Und hier soll die potage mit kleinen würstgen oder sausisen, eyer-bottern und andern beleget, besonders aber muß geröstet brod anbey nicht vergessen werden. Im früh-jahre, wenn die wurtzeln noch klein, bedienet man sich dergleichen von möhren, petersilien, pastinacken ꝛc. zum auszieren dieser potagen. Artischocken, krebsschwäntze mit eyern und semmel, gefüllte krebs-nasen, vermehren hierbey das ansehen und sättigen die liebhaber derer veränderungen. Zu den gesundheits-potagen machet man eine gute brühe von der innern kluft des rind-fleisches, und den knie- oder beinstücken vom hammel oder kalbe, thut darauf in topf capaunen, kriech-enten und ander feder-vieh, kochet gelbe rüben, pastinacken, petersilien-wurtzeln, cellerie, saurampfer, portulac, kerbel in einer guten brühe, und richtet hiermit die potage an, wenn solche kräuter vorher durch ein haar-sieb geschlagen worden, ehe sie mit der guten brühe zum kochen ans feuer gestellet werden.

Potagen-kessel: Ist ein in forme einer wanne, doch von unten her runder, aus kupfer getriebener kessel, mit zwey henckeln und einem deckel, so bey verfertigung der potagen, oder allerley essen gebrauchet wird.

Potagen-löffel: Ist ein grosser silberner oder metallen- und versilberter löffel mit einem langen stiele, womit man das mancherley essen über der tafel herum giebet.

Potagen-schüssel: Ist eine sehr grosse mit einem breiten rande umgebene zinnerne schüssel, worinnen die potage oder allerley essen aufgetrag.n wird.

Potasche, pottasche: Diese bestehet in einem sal, welches unter andern in der chymie grossen nutzen schaffet, allwo sie insgemein, wenn man des salis alkali gedencket, verstanden wird. Zu deren zubereitung können alle holtz-aschen gebrauchet werden, jedoch aber ist iederzeit die asche von harten höltzern nutzbarer als die von weichen, weil jene ein weit mehreres lixivioses saltz in sich hat, als diese. Solches saltz nun wird aus der gedachten asche gelauget, und diese lauge sodenn in grossen kesseln abgesotten, davon die pottasche zurücke bleibet, welche sehr vielen nutzen schaffet. Das beym pottasch-machen überbliebene äscherigte, ist eine trefliche düngung auf die äcker, weil es aus der luft das nitrosische saltz an sich ziehet. Die art und manier, wie die zubereitung der pottasche geschiehet, beschreibet vor andern Merres und Kunkelius, am ende der anmerckung über des Neri glasmacher-kunst p. 347, item, D. Valentini in seiner naturalien- und material-kammer p. 25 woselbst auch gemeldet, daß man, um zu erfahren, ob die pottasche gut sey, eines von den größten stücken derselben, von einander schlagen solle; daferne es nun inwendig so weiß als von aussen sehe, zeige solches die güte und feine der pottasche an, und wenn dieses sich nicht hervor thue, müsse ein besseres calciniren erfolgen, damit sie weiß und von der hitze etwas blaulicht werde, als woran, wie gedacht, die gute pottasche zu erkennen. Wenn sie sich im stechen und streichen mit dem messer zwischen den tauben und in den spalten gleichsam standhaftig hart und rauschend befindet, bey eröfnung der tonnen die asche an grossen stücken, tafel- oder stück-weise an einander, als oßmund, roh eisen oder stein-kohlen hange, auch faß-rund wohl gepackt, eingeschraubt und gleichsam eingepreßt sey, daß sie grobe knüllgen habe, so ist sie von der besten art. Auf ihre truckenheit oder nässe, gewichte oder schwere, auf die tonnen, worein sie gepackt, und dieser ihr zeichen, benebst dem ort, wo sie zubereitet, hat ein pottaschen-händler besonders zu sehen ursache. Die länge und weite, solchemnach die dünnigkeit des holtzes und vielheit der tauben an pottasch-tonnen, kan zu mehrerer erlangung solcher waare vieles contribuiren, und wenn ihre farbe wie himmel-blau in weiß, und also aussiehet, ob

kläge

lâge ein dünner weisser flor darüber, gilt sie am meisten. Sie wird zum leinwand-bleichen, verfertigung der blauen farbe so aus denen kobalden zubereitet wird, und porcelain- und glaß-machen besonders gebraucht; übrigens thut sie in sehr vielen andern angelegenheiten ihren nutzen, und wird weit und breit in der welt, sowol zu wasser als auf dem lande verführet. Es geben welche vor, wenn der saame derer früchte in dergleichen wasser, darinnen pottasche zerflossen, und etwas dünger geweichet worden, tag und nacht vor einverleibung in die erde, geweichet würde, ein hauswirth hiervon vielen nutzen ziehen könne. Gewiß ist es, daß alle aschen, wie sie nur vom holtze entstehen, zu düngung derer felder, gärten und wiesen sehr dienlich sind; da nun die pottasche aus diesem extrahiret wird, und der natürlichen asche bestes theil vorstellet, so muß sie auch eine besondere würckende kraft besitzen. Das frauenzimmer bedienet sich derselben, statt der seifensieder-laugen, zum waschen der wäsche, womit iedoch behutsam verfahren werden muß, wenn die wäsche nicht bald zu grunde gehen soll.

Pottasch-handel: Bey diesem wird von den käufern vornemlich gesehen, erstlich auf die truckenheit oder nässe derselben; anderns auf ihre schwere oder gewichte; drittens ob die asche naß gewesen und wieder trucken worden; viertens auf die tonnen, worinnen sie gepackt, und das zeichen, womit solche tonnen gezeichnet, auch den ort, von wannen die pottasche hergekommen. Von den tonnen erstlich zu handeln, hat man vornemlich auf ihre länge und weite acht zu geben, auf die dünnigkeit des holtzes und auf die vielheit der tauben, die an den tonnen zu zählen sind.

Poudre, siehe Puder.

Pountac: Ein frantzösischer wein, blut-roth von farbe, und eines herben und zusammen ziehenden geschmacks, welcher, wie einige melden, um Bourdeaux und weiter nach Gasconien zu, hervor kömmt. Die Engeländer lieben ihn mehr als die Deutschen.

Poupeton: Dieses ist ein wohl schmeckendes essen, welches nach art der pasteten von mancherley fleisch, geflügel und fischen zubereitet werden kan. Z. E. Von der kalbs-keule nimmt man so viel fleisch, als zu dem poupeton, der groß oder klein werden soll, nöthig ist, leget solches auf einen tisch, thut speck, rinder-fett, geschnittene petersilien, kleine zwiebeln, einige schampionen, nebst saltz, pfeffer, feinen kräutern und gewürtze darzu, und hacket alles dieses klein unter einander: Ferner wird semmel in milch geweichet, wieder ausgedrückt, nebst jenem in einem mörsel durch einander gestossen, mit citronenschalen, eyern und mehr dottern vermischt, und wenn solche farce zu dicke, giesset man rahm daran, doch nicht zuviel, damit das gehack oder die farce nicht zu dünne werde, und sich als einen teig arbeiten lasse. Hierauf hält man ein ragout von gänse-lebern und austern fertig, oder worzu man am ersten kommen kan, bestreichet den rand der schüssel, darauf der poupeton zustehen kommen soll, mit eyern, und umsetzet solchen mit der farce nach pasteten art eines kleinen fingers dicke, thut da hinein das ragout, und macht den teig so hoch als beliebig, der vermittelst eines in warme milch eingetunckten messers oder der hand glatt gestrichen, in solchem aber oben ein loch gelassen wird, darauf ein deckel kömmt; zu diesem bedienet man sich nach dessen nöthigen grösse eines papiers, beschmieret dieses mit butter, schläget eines fingers dicke farce darauf, decket solches also auf das loch, damit das papier oben in die höhe kömmt, sodenn wird über dieses eine eiserne glüende schaufel gehalten, dadurch sich die butter erweicht, und also das papier weggenommen werden kan. Endlich streichet man den poupeton fein glatt aus mit einem pinsel, in eyer und zerlassene butter getunckt, streuet geriebene semmel darüber, und bläst solche wieder ab, damit nicht zu viel darauf liegen bleibt, bäckt ihn in einem back-ofen gemächlich, schneidet solchen oben auf, und wenn nicht genug brühe darinnen, so giesset man ein wenig coulis hinein, und garniret ihn beym anrichten auf das sauberste, vielleicht mit jungen hühnern, tauben, basilic etc. Soll der pupeton von tauben mit krebsen gefüllet werden, so darf man nur die tauben mit den krebsen paßiren, und damit auf vorgemeldete weise verfahren. Die poupetons von wachteln, rebhühnern, turteltauben, ortolans, kleinen weindrosseln, lerchen und länglichten fleisch-stücken von caninichen, werden eben wie vorbeschriebene bereitet, nur ist der unterscheid das ragout. Zur fertigung der fisch-poupetons nimmt man z. E. drey karpfen, schuppet sie, ziehet die haut davon, löset die gräten heraus, thut hierzu das fleisch von einem aal, schampionen, petersilie, kleine zwiebeln, saltz, pfeffer, gewürtze; denn werden 12 coriander-körner und 3 oder 4 gewürtznegelein in einem mörsel klein gestossen, das fleisch nebst nöthiger butter darzu gethan, und weiter wird, wie gedacht, verfahren. Das ragout hierzu wird von in wasser aufgewällter karpfen-milch, in schei-

ben klein geschnittene schampionen, trüffel und morcheln, krebs-schwäntzen, spargel-spitzen ꝛc. und frischer brühe gefertiget, gewürtzet, am feuer in einem casserol aufgekocht: Wenn es bald gar, so thut man die gehörige butter, nebst krebs-coulis darzu, und lässets endlich erkalten; alsdenn wird eine poupeton-pfanne oder casserole mit frischer butter ausgetrieben, mit eckigt geschnittenen papier-striefen ausgeleget, sodenn auch mit der fülle, und das inwendige des poupetons mit einem geklopften eye bestrichen, auch geschmoltzner butter befeuchtet; alles aber wird endlich im ofen zugedeckt, vollends gar gemacht, und das papier beym anrichten davon gethan.

Poupiette: Ist ein gerichte von kalbfleisch, so also zubereitet wird: Man nimmt streifen speck nach der länge und breite als man die poupiette haben will; auf diese legt man wohl geklopfte streifen kalbfleisch aus der keule, streuet darauf petersilie, gewürtz, klein gehackte eyer-dotter, und rollet selbige zusammen; diese steckt man in die quere an kleine spießgen und bratet sie. Endlich bestreuet man sie mit semmel-krumen, und belegt damit andre essen, oder richtet sie als ein bey-essen an, und drücket citronen-saft darauf. Man bereitet auch ein ragout davon, auf art der fricandeaux. Auch kan man sie spicken, mit trüffeln und morcheln braun machen, und sie mit einem guten jus, wie auch mit ein wenig coulis, kräftig machen.

Prachen, pichen oder hartzen: Ist eigentlich so viel, als das hartz oder pech aus denen bäumen ziehen.

Pracht: Heißt ein mehr als gemeiner ansehnlicher aufwand vornehmer und reicher leute, die nach ihrem stande und vermögen zu leben wissen, sonderlich in öffentlichen ehren-ausgaben, da sie ihren überfluß theils zum gemeinen besten, z. E. an öffentliche gebäude, zu ansehnlicher belohnung grosser verdienste, theils auch zwar in privat-geschäften, jedoch aber zum gemeinen nutzen, und mit öffentlicher milde und gutthätigkeit wohl anzuwenden wissen, z. E. in gebäuden, in kleidung, hausrath, bedienung und andern bequemlichkeiten, insonderheit in feyerlichen begebenheiten. Daß vornehme und reiche leute nicht wie niedrige und arme, oder die vom mittlern vermögen sind, sondern ihrem stande und vermögen gemäß zu leben, und ihren aufwand einzurichten verbunden sind, ist aus vernünftigen gründen leicht darzuthun. Dahero ist nicht zu zweifeln, daß, da dergleichen kostbare und ansehnliche lebens-art sowol vernünftig und wohlanständig geführet werden kan, also eine tugend in ansehung derselben seyn müsse, die gewiß nicht von geringer wichtigkeit ist, und deren nur vornehme personen, die ein grosses vermögen zu erhaltung der würde ihres standes, und zu beförderung des gemeinen nutzens wohl anzuwenden haben, fähig seyn können.

Präbende, siehe Pfründe.

Präclusivische frist: Wird in rechten diejenige zeit genennet, da jemand entweder vor gerichte zu erscheinen, und seine rechtliche nothdurft, z. E. einen satz, deductions-defensions-exceptions-schrift u. d. g. zu denen acten zu geben, sub poena praeclusi vorgeladen wird, das ist, mit dem bedeuten, solches binnen der darzu bestimmten frist zu thun, oder gewärtig zu seyn, daß er damit weiter nicht gehöret werden solle.

Prälat: Ist in dem canonischen oder römischen kirchenrecht der allgemeine name einer jeden person, die eine hohe geistliche würde besitzet. Und werden unter diesem namen, nach seinem weitläuftigsten umfange, gemeiniglich alle patriarchen, ertz- und bischöffe, generals der orden, infulirte äbte, pröbste, dechante und andere in dergleichen ansehnlichen kirchen-ämtern stehende geistliche personen begriffen. In Deutschland aber werden die bischöffe nicht darunter gerechnet, weil sie als reichs-fürsten schon einen höhern stand haben, und daher auch auf den reichs-tägen ihre stimmen nicht gesamtlich, sondern eintzeln führen; da hingegen die insbesondere sogenannten prälaten nur ein votum curiatum, oder eine gesamte stimme nach denen bäncken, darein sie unterschieden und geordnet sind, und welche insgemein die prälaten-bäncke heissen, in dem fürsten-stande haben.

Prämium: Heißt bey denen kaufleuten das geld, welches den assecuratoren vor das versichern, der zur see weggehenden güter und schiffe gegeben wird, welches denn bald hoch, bald niedrig von 2 bis 50 und mehr vor hundert ist, nachdem nemlich der weg weit, die see-gefahr groß, die jahrs-zeit gefährlich, auch schlimme oder böse zeitungen von einem schiffe einlaufen oder zu vermuthen sind. Zu wissen ist auch, das in derjenigen valuta oder müntz-sorte, in welcher das prämium bezahlet wird, hernach auch die veraſſecurirte summe, wenn schif und güter verunglücken solten, muß bezahlet werden.

Präscribiren: Ist zwar dem eigentlichen wort-verstande nach nichts anders, als vorschreiben, gebieten, befehlen u. s. w. In denen rechten aber bedeutet es gemeiniglich soviel, als verjähren oder in gewis-

ser

ser zeit ersetzen, wenn nemlich jemand ein gut oder eine jedwede andere sache über rechtsverwährte zeit innen gehabt und besessen hat.

Präsentante: Wird in dem wechsel-rechte sonst auch der briefs-überbringer, briefs-inhaber, ordre-haber, auf den der wechsel-brief gerichtet, procurant u. d. g. genennet, und ist eigentlich die dritte person, so bey denen traßirten wechsel-briefen vorkommt. Dieser hat nun, will er anders nicht in ansehung des an ihm zu bezahlenden wechsels gefährret seyn, unterschiedene vorsicht, sowol bey dessen würcklicher acceptirung, als auch bedürfenden falls bey dessen protestirung zu gebrauchen, wie aus folgendem zu ersehen: Und zwar kan derselbe, wenn jemand einen wechsel-brief acceptiret hat, auf die verfall-zeit aber nicht zahlen könte oder wolte, den acceptanten zur würcklichen caution zwingen, so lange bis man nachricht habe, ob der geber des wechsel-briefes oder traßirer den zurückgekommenen wechsel-brief und protest an sich gelöset, und die valuta samt dem aufgelaufenen agio und unkosten wieder erstattet habe. Denn weil der acceptante mit seiner acceptation sich auch verbindlich gemacht hat. So ist billig, daß sein obligo durch caution und versicherung bey kräften bleibe, damit, wenn der geber des wechsel-briefes den präsentanten oder inhaber desselbigen nicht befriedigen könte oder wollte, solcher sich an die caution des acceptanten halten, und daraus seine befriedigung erhalten könne.

Präsentation: Ist, wenn iemanden ein brief oder eine andre schriftliche urkunde eingehändigt wird, und derselbe zu desto mehrerer beglaubigung und vermeidung aller sonst daher zu besorgenden verdrüßlich- und weitläuftigkeiten den tag und das jahr darauf setzet, wenn ihm solches überreichet und eingehändiget worden.

Präsent-geld: Ist so viel, als die adeliche steuer, welcher man solchen ehren-namen gegeben, ohngeachtet es eigentlich nichts anders, als der bauren schatzung ist. Sonst aber sind die präsent-gelder eine freywillige steuer, so von den ständen bey gewissen vorfallenden ausserordentlichen angelegenheiten, als z. E. bey ausstattung der fürstlichen prinzeßinnen, u. d. g. ausser denen ordentlichen anlagen und abgaben der hohen landes-obrigkeit verwilliget wird. Es werden aber solche präsent-gelder nicht aus den leben, sondern aus dem erbe entrichtet.

Präsentiren; Bedeutet so viel, als jemanden zu einem erledigten dienste oder amte vorschlagen, vor- und darstellen; z. E. wenn ein patron dem fürsten oder consistorio einen gewissen candidaten zu einem pfarr- schul- oder andern dienste, und zwar insbesondere zur confirmation in dem ihm aufgetragenen amte darstellet.

Präsentiren: Wird auch von denen wechsel-briefen gesaget, wenn selbige von dem innhaber des briefs, demjenigen, der die zahlung thun soll, zur acceptation vorgezeiget werden.

Präsentir-teller: Ist ein gantz flacher und ohne einige vertiefung bereiteter teller, so auf einem nicht gar hohen fuß erhöhet, auf diesem pfleget man bey angestellten gastereyen den gästen, theils confituren und andere truckene erfrischungen, theils auch ein und andere angefüllte trinck-geschirre vorzutragen.

Präservatio: Dieses wort wird vor allegemein in der medicin angenommen, also, daß dadurch eine verwahrung vor allen und ieden leibes-zufällen, innerlichen und äusserlichen, verstanden wird. Wie man denn durch eine gute und wohl eingerichtete diät, auch manchmal durch zeitigen gebrauch verwahrender artzeney-mittel, den leib vor mancherley kranckheiten präserviren kan. Man präserviret die augen wider mancherley zufälle, durch aderlassen, schröpfen, purgiren, blasen-ziehen, fontanellen setzen, u. s. w. den hals aber, daß nicht die mandeln entzündet und schwärend werden, gleichfalls durch aderlassen, gegen die äquinoctia, durch schröpfen und fontanellen. Die starcken blut-flüsse und blut-stürtzungen, sonderlich heftiges nasen-bluten, ebener massen durch zeitiges aderlassen, durch schröpfen und ansetzung der blut-egeln, durch eine mäßige und sparsame kost, sonderlich durch vermeidung hitziger speisen und geträncke, durch fleißige und öftere bewegungen des leibes, aber ausser dem paroxysmo, mit fahren, gehen und reiten, wie auch durch gelinde purgir-mittel. Die güldene ader wird durch eine etwas starcke bewegung des leibes, wenn solche fleißig wiederholet wird, durch wenige, dünne und kühlende speisen, nebst dem aderlassen am arme, und durch den fleißigen gebrauch temperirender pulver, präserviret. Denn obschon dadurch ein überflüßiges geblüte dem leibe entzogen wird, so ist es doch rathsamer, daß man dessen anwachse in zeiten präservando widerstehe, als es auf solche weise, indem es eine garstige beschwerung ist, zum ausbruch kommen zu lassen, welcher hernach nicht ohne grossen nachtheil des leibes, wieder darf gehemmet werden. Die starcken kopf-schmertzen werden gleichfalls durch laxiren, fuß-bäder, reiben der füsse und aderlas-

 sen

sen präserviret. Den miltz-beschwerungen kan durch eine mäßige diät, dünnes und genugsam wässerichtes geträncke, als durch molcken, und den gebrauch der gesund-brunnen, sonderlich der martialischen wasser, im sommer getruncken, begegnet und vorgebeuget werden; wie denn auch die gesund-brunnen im früh-jahre und sommer gebrauchet, wider die stein-schmertzen präserviren. Das podagra wird durch dünne speisen und durch die milch-cur, sonderlich von esels-milch verhütet, und davor der leib präserviret. Wider die engbrüstigkeit verwahren die fontanellen auf den füssen, das purgiren zu bequemer zeit, auch bey vollblütigen das aderlassen, die gesund-brunnen, und eine öfters wiederholte leibes-bewegung. Wie von allen des berühmten Hrn. Hofrath, D. Heisters medicinisches hand-buch kan nachgesehen werden.

Präsident: Ist so viel als der oberste von einer gewissen gesellschaft, oder ein vornehmer beamter, welcher in einem collegio oder gerichte vor denen andern den vorsitz hat.

Prätension: Heisset ein an- oder zuspruch an einer sache, welche gegründet seyn muß, wenn man den andern anhalten will, daß er das verlangte gebe, und satisfaction thue. Der grund ist das recht, so man zu etwas hat, darzu man gelanget, entweder durch einen gütlichen vergleich, oder mit gewalt, und zwar im bürgerlichen stande durch obrigkeitliche hülfe, im natürlichen aber durch den krieg.

Prag: Die haupt-stadt des königreichs Böhmen, hält buch und rechnung in reichs-gulden, kreutzer und pfennigen. Ein reichs-thaler hat anderthalben gulden, 30 käyser-groschen oder 90 kreutzer. Ein reichs-gulden oder zwey drittel-stück hat 20 käyser-groschen oder 60 kreutzer. Ein käyser-groschen hat 3 kreutzer, 4 gröschel oder 12 pfennige, und 1 kreutzer hat 4 pfennige, 1 gröschel 3 pfennige, 1 gemüntzter ducaten im golde gilt ietzo 4 reichs-gulden.

Prame: Ein plattes fahr-zeug, auf welchem pferde, menschen, vieh und wagen bequem über ein wasser gesetzet werden. Es wird auch eine art eines unlängst erfundenen grossen platten schiffes also genennet, welches mit brust-wehren verwahret und mit stücken bepflantzet, am eingange eines jeden see-hafens, denselben zu beschirmen, geleget, oder, einen feindlichen hafen zu beschiessen, gebrauchet wird.

Pranger: Ein gemeiner mehrentheils erhabener ort, dahin gewisse missethäter an ein hals-eisen geschlossen, oder mit schand-steinen behänget, u. d. g. zum spott des volcks und ihrer schande aufgestellet werden. Der pranger gehöret zu denen ober-gerichten.

Prasius: Ist ein köstlicher stein, der so grün wie lauch ist, gleissend, doch nicht sehr gläntzend, der von etlichen smaragds-mutter genennet wird, weil sich fast allezeit smaragden darinnen finden lassen. Es giebet dreyerley arten dieses steines: Der eine ist über und über grün, der andere hat etliche rothe flecke, und der dritte einige weisse adern und striche. Sie wachsen alle mit einander in Ost- und West-Indien, in Böhmen und an vielen andern orten.

Prassel-gold: Wird von chymisten aus gold-blättlein zubereitet, die man in aqua regia gewöhnlicher massen auflöset, und mit oleo tartari per deliquium präcipitiret. Das präcipitirte pulver aber bey einer gelinden wärme auf einem papiere abtrucknet, weil es sich von einer grössern entzündet. Mit diesem prassel-golde hat es eben die bewandniß, wie mit dem knall-pulver. Man leget nur was weniges davon in einen löffel, und hält ihn über das licht, so entzündet es sich und giebet einen ziemlichen knall von sich. Man muß einen silbernen oder eisernen löffel darzu nehmen, denn thut es keinen schaden. Woferne man aber einen kupfernen darzu gebrauchet, so wird er entzwey geschlagen.

Praxin legen: Wird sonderlich von advocaten gesagt, wenn ihnen wegen vorher gegangenen versehens entweder auf eine gewisse zeit lang, oder auch auf beständig untersaget wird, vor gerichte zu erscheinen, und derer partheyen gerechtsame zu vertheidigen.

Precarey: Ist ein handel, vermöge dessen jemanden auf sein bittliches ansuchen, der gebrauch oder nutzung eines dinges auf eine zeit und vorgeschriebene masse, oder bis auf den wiederruf, iedoch ohne entgeld, verstattet wird.

Predigt-amt: Ist ein von GOtt verordneter stand, in welchem er etliche gewisse personen aus den menschen darzu gesetzt, daß sie mit göttlicher autorität, als bottschafter an seiner statt ihres HErrn wort andern fürtragen, die sacramenta ihnen reichen, sie also zu CHristo führen, und zum ewigen leben erbauen sollen.

Preis: Dieses wort erkläret besonders die lateinische sprache, nach welchem pretium rerum eben so viel, oder

den werth einer sache auf deutsch heisset und vorstellet. Die eigentliche natur solches wortes in diesem haushaltungs-lexico mit beweis hinlänglich vorzustellen, ist nicht rathsam, weil solches unternehmen vielleicht von widrig-gesinneten übel ausgeleget, und diesfalls vorgegeben werden möchte: Man referirte aus ihren schriften etwas, darum sich doch noch nicht viele autores, nebst dem zu ende dieses benennten, sonderlich bekümmert haben, ungeachtet, wenn in die natur des preises oder werth hineingesehen, und daher, was in einem lande diesfalls vor gute verfassungen gemacht werden können, geschlossen würde, mancher haus-wirth vom hohen und niedrigen stande zu einem mehrern vermögen gelangen müste, indem dergleichen verfassungen folgerungen sind, die wir nicht eher werckstellig machen können, als bis wir die grund-sätze, nemlich die natur des preises oder werths sattsam inne haben. Unsere absicht gehet dahin, wie wir niemals mangel haben wollen an einem vermögen: Ein vermögen aber bestehet aus nichts, als aus dingen, welche einen werth haben, und wir müssen uns hüten, z. E. mit schlechten waaren und gelde nicht betrogen zu werden. Folglich sollen wir feile sachen nach ihrem werth kennen und verstehen; mithin müssen wir nicht nur die natur derer waaren und feilen dinge, sondern auch des werths verstehen. Zweifels ohne halten viele den preis und die hochachtung eines dinges vor einerley, weil ihnen solches dienlich, auch nöthig ist, und erwegen nicht, wasmassen der werth dessen vielmehr die verhältniß und vergleichung des nutzens eines dinges gegen den nutzen eines andern ist. Der nutzen eines dinges nun ist entweder mittel- oder unmittelbar. Dieser ist das vergnügen, so eine sache unmittelbar in uns erwecket; jener ist die kraft eines dinges, ein anderes hervor zu bringen, welches den grund eines vergnügens in sich halten muß. Darum entspringet nicht allein aus dem unmittelbaren, sondern auch aus dem mittelbaren nutzen ein werth. In dem diamant ist der natürliche werth ein unmittelbarer nutzen, daß wir an diesem steine etliche vollkommenheiten mit innerlichem vergnügen erblicken. Zwey gleiche grosse summen baares geld können von zweyerley werth seyn. Vor geld muß man alle feile waaren und bemühungen erhandeln können, die materie des geldes bestehe, worinne sie wolle. Vor viel geld muß man mehr, als vor ein weniges bekommen können. Zu aller zeit gedencke, daß du vermögender werden könnest, als du jetzo bist; daß du aber in stärckerer vermuthung unvermögend, oder gar arm werdest, verursachet unter andern deine unwissenheit des preises dieser oder jener waare, bey deren erkaufung, und hierbey soll ein haus-wirth solche nicht im geringsten blicken lassen, wenn er vom verkäufer unbetrogen wegkommen, und das seine conserviren will. Es gehöret hierzu ein guter verstand und erfahrung; wie denn nur von der leinewand das sprichwort bekannt: Man soll solche so wenig, als die weiber bey nachte kaufen; und also gehet es auch mit andern dingen zu, die zwar ihres preises würdig, jedoch aber öfters höher geschätzet werden, als sie nutzbar zu gebrauchen sind; wer nun das dafür geforderte geld so gleich bezahlet, oder eine andere bessere waare dargegen hazardiret, leidet nothwendig schaden und verlust am preis oder werth des erlangten, mithin auch an seinem vermögen. Wer hiervon ein mehreres wissen will, lese Hofmanns Klugheit hauszuhalten.

Preis-couranten: Sind in grossen handels-städten gedruckte zettel, welche wöchentlich des freytags ausgegeben werden, und darinne den kaufleuten der preis der waare kund gemacht wird, was sie selbige woche gegolten.

Preis der wechsel-briefe, siehe Valuta.

Prellen der füchse: Ist eine jagd-lust an den höfen grosser herren. Es wird in dem hofe ein länglichter platz mit einem hohen tuche umstellet, und mit sande starck befahren, damit die thiere, so geprellet werden, sich nicht zu tode fallen. Man setzt auch einige kleine tannen in den platz. Hierein stellen sich nun die cavaliers, zwey und zwey gegen einander über, mit denen prellen. Solche werden auf zweyerley art verfertiget: Man macht sie nemlich von gurten, so einer starcken hand breit, und 9 bis 10 ellen lang. An beyden enden wird ein knebel gemacht, daran man mit beyden händen angreifet. Sie werden aber auch von leinen gemacht, die eines fingers dick, und 10 bis 12 ellen lang sind. Solche werden in höltzerne knebel 4 zoll von einander gezogen, und mit einem halben knoten geknüpft. Hierauf werden etliche thiere aus dem kasten gelassen; laufen sie nun über die prellen, so rücken die cavaliers beyde zugleich, und prellen sie etliche ellen hoch in die luft; kommen sie herunter, werden sie wieder in die luft geschickt, bis sie crepiren.

Prell-netz, oder auch spiegel-netz: Dessen fertigung wird mit einer masche angefangen, diese wieder vom modell abgeworfen, eine daran gestrickt, und eine masche zugenommen, bis es die höhe von 18 maschen bekommen, die masche aber kan 6 bis 7 zoll ins

ins gevierte haben. So es nun hoch genung, wird beym fortstricken allemal auf einer seite ab- und auf der andern zugenommen, also kriegt es oben und unten einen saum, und maschen, wie vierecktgte spiegel. Weil nun dergleichen netze, die man meistens bey der schweins-jagd zu gebrauchen pfleget, keinen busen nöthig, werden solche nur gerade so lang gestrickt, als sie stellen sollen, z. E. wie ein tuch von 75 klaftern. Die wind- nebst andern leinen hierzu müssen starck und lang seyn; auch gehören zu jedem netze stell-stangen mit eisernen hacken, und strebe-stangen oder furckeln mit eisernen gabeln; diese müssen etwas hoch seyn, daß die leine von den sauen nicht daraus gelaufen werden kan, ingleichen sehr starck. Dieses netz wird zehen schritt weit vor dem lauf-tuch auf die erde gelegt, daß die ober- und unter-leine durch die wechsel hinaus gehen; wenn nun die sauen darüber laufen wollen, so lässet es der jäger-meister von beyden seiten geschwinde auf die furckeln oder stangen legen, daran sich denn die sauen stossen und zurücke prellen, deswegen solches jagd-netz auch ein prell-netz genennet wird. Es giebt auch prell-netze zu der wilden enten-fang, auf art, wie die fischer-garne gestricket, welche gleichfalls geleiter genennet werden. Im schilfe und rohre stellet man die hahmen meist nach einem ufer des wassers: Zwischen denen hahmen stehen die prell-netze, auch auf den seiten hinaus. Denn werden mit etlichen kähnen die enten nach den hahmen zugetrieben, welche, wenn sie an die geleiter stossen, dabey wegschwimmen. Kommen sie nun an die hahmen, reisen sie da hinein, und können nicht eher zurück, bis die auslösung erfolget.

Premse: Wird bey dem wind-mühlen-bau das mittel genennet, wodurch der umlauf des haupt-rades gehemmet, und die mühle zum stille-stehen gebracht wird. Es bestehet dieselbe aber aus einem grossen höltzernen circul, der sich an die welle des grossen kamm-rades fest andrücken läßt, und wird als ein höchstnöthiges und unentbehrliches stück bey der mühle, jedoch anders bey denen deutschen, und anders bey denen holländischen mühlen angebracht. Bey denen ersten laufet das rad frey, bey denen andern aber lieget die last auf dem rade, und hindert solches an seinem gange.

Premse der pferde, siehe Bremse.

Presse. In dem von Zincken verbesserten oeconomischen lexico wird die presse genennet: Ein instrument oder gerüste von holtz oder eisen, in welchem zwischen zweyen platten stücken, nemlich einem boden und deckel, vermittelst einer just im mittel derselben aufgesetzten schraube, ein darzwischen gelegtes ding, so starck, als man begehret, kan zusammen gedrucket werden, und wird in manufacturen, in schreibe-stuben und in der wirthschaft auf mancherley weise verfertiget und gebraucht. Bey haushaltungen hat man grosse pressen, so allerley säfte und feuchtigkeiten, als wein, cidre oder obst-most, öhl und dergleichen aus den früchten zu drucken, dienen; und kleinere mit saubern nuß-bäumen- oder schwartz-gebeitzten holtze auffournirte pressen, worein die tafel-tücher und servietten geschlagen und eingepresset werden. Hoffentlich wird dem leser nicht mißfällig seyn, wenn hier, in betracht der haushaltungs-geschäfte, eine etwas weitläuftigere erklärung von dem obgedachten worte Presse, erfolget. Unter dieser benennung kan sowol die maschine, vermittelst derer wein, obst und öhl in grosser menge gepresset wird, als auch das dazu errichtete gebäude verstanden werden: Diese pressen aber sind entweder groß und lang, oder kleiner und enger zusammen gefasset, auch von unterschiedlicher forme und gattungen, zumal in jetzigen zeiten. Eine wein-presse bestehet aus dem grund-lager; grund-höltzern, worauf der preß-trog lieget; kelter-mulde, oder preß-trog; wänden; säulen, oder docken; thielen-stücken, in welchen die mutter durch 2 mit eisen gefaßten schloß-keilen fest gemacht wird; der mutter, in welcher die schraube gehet; zwerch-höltzern, zum widerstand der gewalt; schraube und spindel, etliche stücke thielen, zum legen in den preß-trog, samt dem sattel, oder obersten druck-holtz mit dem pfännlein, zapfsen, dem doppelten loch in der schraube, dahinein die preß-riegel gestecket werden; schloß-keilen. Bey stellung des preß-gestelles und andern ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß solches also gerichtet werde, damit der riegel dem presser mitten an die brust komme. Die obst pressen, so man in der haushaltung brauchet, kommen jenen beynahe gleich, sind aber nicht von der grösse, wie die wein-pressen, in dieser gattung kan auch öhl aus denen früchten gepresset werden; die preß-tröge aber erfordern festes birn-baum- ahorn- und dergleichen hol[illegible], auch erwärmte instrumente, dadurch das öhl in fl[illegible] gebracht wird, worzu man aber jetzo die öhl-m[illegible]len angeleget, und hierdurch ein weit mehreres a[illegible]chtet. Oefters sind auch hauswirthe gesonnen, wein, brannteweín rc. von kirschen und andern g[illegible] saft in sich haltenden früchten zu fertigen hierzu ist eine presse weit dienlicher, als ein mörsel, und diese erfordert

bett nicht sonderliche kosten, wenn ein gutes stück von vorhergedachtem holtze nach beliebiger grösse genommen, dahinein ein länglicht viereckigtes loch gemeisselt, dieses mit zinn ausgefüttert, ferner, ein in solches loch sich schickender spund von gleicher höhe mit der tiefe des loches vom holtze wider also gefertiget wird, daß dieser, nachdem er ebenfalls von zinn eine umfassung erhalten, ins futter einpasset: Auf beyden seiten des hierzu bereiteten holtzes werden 2 schrauben befestiget, in welchen ein quer-balcken an seinen löchern beweglich hänget, dem die muttern derer schrauben im zuschrauben auf den spund, und diesen in seinem ihm zubereiteten orte hineindrücken, der alles dasjenige, was in solcher presse zermalmet werden soll, zerquetschet. Noch muß dieser presse loch von dem boden aus durch zinn und holtz mit einem kleinen gerinne versehen seyn, dahinaus der liquor, von dem, was ausgepresset werden soll, lauffen kan, zu welchem ende solche presse vier beine erhält, um ein behältniß, als schüssel, fäßgen rc. zu erlangung dessen, was gesammlet werden soll, darunter setzen zu können. Gurcken, kräuter, und viel anderes kan vermittelst dieser presse in kurtzer zeit nach gefallen zu gute gemachet, und sodenn verbrauchet werden. Gleichwie nun aber viele handwercker sowol, als öconomi, eines theils zur ausrichtung der ihnen obliegenden angelegenheiten, andern theils nur zur verbesserung einer und andern sache, sehr mancherley pressen bereits im vorrath haben, und noch wol darzu inventiren: Also sind auch ihrer allerseits benennungen nicht so gleich zu erzehlen, vielweniger deren structur zu beschreiben. Denn bekannter massen siehet eine buchbinder-presse anders aus, als diejenige, welche der tuch-zubereiter brauchet: Die pressen, unter welchen man müntzen in spiegel-folio, zur vermehrung derer müntz-cabinetter, abdrucket, gleichen zwar denenjenigen, so in judiciis zur besiegelung derer daher ergehenden anbefehlnisse, verordnungen rc. gebrauchet werden; die erstern aber müssen weit mehr force ertragen, und auch ausrichten können. Aus diesem nun ist unter andern zu ersehen, wie des eingangs dieses, doch anderswoher erzehleten, eine presse en general nicht schlechterdings aus einer schraube, zwey platten, einem boden rc. bestehen muß, wol aber ein noch weit mehreres, als nur hier gedacht, zu denen maschinen, damit man pressen kan, gezählet werden müßte, wenn alles beschrieben werden solte, davon zum theil annoch an seinem orte etwas zu finden ist.

Presse (tisch-): Ist ein mit saubern und schwartz-gebeitzten holtze ausfournirtes gestelle, in der mitten mit einer grossen hölzernen schraube, und denen darzu gehörigen preß-platten versehen, worein das tisch-zeug, als servietten und tafel-tücher, geschlagen und eingepresset werden, damit sie beym gebrauch beständig glatt bleiben möchten. Man hat auch kleinere, darein nur servietten geleget werden, und werden diese servietten-pressen genennet. Beyde arten gehören nach sachsen-rechte zur weiblichen gerade.

Preß-kopf: Zu dieses essens zubereitung nimmt man rein gemachtes fleisch von köpfen und hälsen der rinder und schweine, kochet solches in saltz, hacket es, nach erfolg dieses, klein auf einem hacke-brette, und also bereitet man auch hierzu rinder-füsse. Diese drey sorten klein gehacktes oder würflich geschnittenes fleisch wird zusammen in eine grosse casserole gethan, brühe von rinds-füssen, nebst ingwer, pfeffer, cardamomen, citronen-schaalen und saltz darzu gethan, und durch einander gekocht. Wenn dieses geschehen, muß eine preß-kopf-forme vorhanden seyn, dahinein es, nach geschehener abkühlung, gethan, gepresset und formiret wird; fehlet aber solche, so schlägt man es in ein tuch, beschweret es, und presset es also. Das auftragen und verzehren geschiehet nach eines jeden wirths und gastes belieben.

Pretiosa: Kostbare sachen, als juwelen, ringe, goldene ketten und medaillen, ingleichen antiquitäten und raritäten, welche in kunst- und schatz-kammern aufbehalten werden.

Pretium affectionis: Ist, da ein mensch, in betrachtung der besondern umstände einer person, eine sache höher und kostbarer hält, als sie insgemein zu haben ist, und wird dem gemeinen ordentlichen preise der dinge entgegen gesetzt.

Preussel-beere, siehe Mehl-beere.

Preußischer groschen: Gilt noch einmal so viel, als ein pohlnischer groschen; nach der reichs-wehrung macht er einen kreutzer, deren 30 gehen auf einen preußischen gulden, 90 aber auf einen reichsthaler.

Preußischer gulden: Thut 30 kreutzer, oder 10 kayser-groschen, oder 8 gute groschen.

Preußische waaren, so ausgeführet werden, sind: Eichen-holtz vor die faßbinder, asche, korn, leder, peltz-werck, reis, honig, bernstein, wachs, gerste, hirsen, hanf rc. In Preussen werden geführet: Tücher, weine, käse, saltz, taback, gewürtze, bley, zinn, und dergleichen.

Priester: Insgemein eine person, die dem gottesdienst vorzustehen auf eine besondere weise bestellet ist.

Priester-habit: Ist eigentlich nichts anders, als diejenige äusserliche tracht, welche die priester, sowol bey verrichtung ihrer ordentlichen amts-geschäfte, oder derer priesterlichen handlungen, als auch ausser denselben zu tragen pflegen, und also auch gewisser massen hierdurch von andern personen unterschieden werden: Dahin gehören z. E. die so genannten reverenden oder priester-röcke, chor-hemden, meß-gewande, und dergleichen.

Priesterliche handlung: Wird im besondern verstande eine solche genennet, welche eigentlich ein priester als priester, und kraft seines aufhabenden priesterlichen amts verwaltet, z. E. taufen, beichte hören, das H. abendmahl ausspenden, und so viel insonderheit die priester der römisch-catholischen kirche anlanget, einem die letzte öhlung reichen, firmeln, und dergleichen. Welches alles nach canonischen oder päbstlichen rechte umsonst, und ohne entgeld geschehen soll; widrigenfalls aber als eine simonie angesehen, auch davor bestrafet wird.

Primas: Ist eigentlich der oberste oder das haupt unter denen ertz- und bischöfen eines reichs oder landes, der über die andern ertz- und bischöfe eine gewisse obrigkeit vorstellet, und solchen vorzug hat, also, daß von ihnen die appellationes an ihn ergehen, und, wenn ein bißthum erlediget, die geistliche gerichtbarkeit von ihm besorget wird. In Deutschland hat ehedem dieser vorzug dem ertz-bischof von Magdeburg gehöret; nach der reformation aber ist er dem zu Saltzburg zugefallen.

Prima-wechsel: Muß zwar auf geschehene präsentation angenommen, darf aber bey der verfall-zeit nicht eher bezahlet werden, bis der, oder der darauf erfolgte secunda oder tertia richtig indoßiret worden, oder der innhaber sich genugsam legitimiret; sonst werden die gelder gerichtlich deponiret. Es soll auch der remittent jedesmal zur nachricht auf den secunda deutlich verzeichnen, in wessen händen prima anzutreffen sey.

Printzen-biskoten, siehe Biskoten.

Printz-metall: Ist ein aus sechs theilen kupfer und einem theile zinn zusammen geschmoltzenes ertz, welches der farbe nach fast dem golde gleichet, und woraus allerhand saubere arbeit verfertiget wird. Man sagt, der erfinder desselben sey der printz Robert von der Pfaltz, von dem es auch den namen soll bekommen haben.

Prior, priorinnen: Werden in unterschiedenen mönchs- oder nonnen-klöstern diejenigen genennet, welche darinnen die direction oder oberste aufsicht haben.

Priorität: Ist in den rechten der vorzug, den ein gläubiger vor dem andern hat, in der zahlung aus dem vermögen des schuldners.

Prise: Ein zeitungs-wort, so von denen schiffen, die auf der see erbeutet worden, gebraucht wird. Wenn ein kaper eine prise gemacht, ist er schuldig, der admiralität, oder wer von derselben dazu verordnet ist, davon rechenschaft zu geben, und zu erwarten, daß es vor eine gute prise, das ist, vor rechtmäßige beute erkannt werde.

Privat-communion: Ist diejenige art der communion, da entweder eine eintzelne, oder etliche wenige personen, das H. abendmahl ausser der gewöhnlichen zeit, da es ordentlich in der gemeinde administriret wird, meistentheils früh vor dem öffentlichen gottesdienste, in der kirchen, oder in der sacristey, oder, wenn solche kranck, in ihrem hause besonders geniessen. Es kan aber dieses geschehen, theils aus unlautern absichten, da gesunde personen ohne dringende noth, aus singularität und hochmuth, da sie etwas mehr seyn wollen, als andere, sich eigenthätiger weise von der zahl der übrigen communicanten, die nach geendigter predigt zum tisch des HErrn öffentlich hinzunahen, absondern; theils im nothfall, wenn leute, die gefangen, sehr gebrechlich, blind und kranck sind, oder (bey weibern) ihrer geburts-stunde alle augenblicke gewärtig seyn müssen, oder mit der fallenden sucht, ansteckenden seuchen und eckelhaften zufällen sich beladen finden, oder hohen alters und schwachheits halber nicht mehr fortkommen können, sich entschlüssen müssen, ausser der öffentlichen versammlung dasjenige zu geniessen, was sie von hertzen gerne mit der gemeinde empfangen wolten, wenn sie nicht wider ihren willen daran verhindert würden. So wenig nun jemals rechtschaffene theologi sich unterstanden haben, dem gewissen dererjenigen, die aus dringender noth sich zur privat-communion entschlüssen müssen, einen strick anzulegen; so ernstlich haben sie hingegen gegen die unnöthigen privat-communionen, deren eltern eigensinn und hochmuth, und deren heb-ammen der eigennutz gewesen, in öffentlichen schriften geeifert.

Privat-öconomie. Es sind autores vorhanden, die in betracht der öconomie einen unterscheid machen, und dahero über das, was im gemeinen leben öconomia vorstellet, ins besondere eine öconomiam privatam also beschreiben, daß solche nichts anders, als die öconomie eines eintzeln haus-vaters sey, dabey vornemlich zweyerley zu betrachten: 1) Wie das hauswesen an und vor sich selbst zu verwalten sey; und

2) wie

2) wie ein haus-vater sich gegen diejenigen personen, so seine hausgenossen, nachbarn und andere mehr sind, zu verhalten habe. Bey verwaltung des hauswesens an und vor sich selbst wird vorgestellet: a) Daß ein haus-vater bey seiner häuslichen niederlassung oder etablissement sich sorgfältig und klug zu verhalten habe, z. E. in erwählung oder auferbauung einer bequemen wohnung, in anschaffung gewisser grund-güter, meublen, und aller derer dinge, so er zu seiner nothdurft und bequemlichkeit brauchet; dann b) wie er innerhalb des hauses alles ordentlich, reinlich und nett halten, auch beydes inn- und ausserhalb ein jedwedes recht verhegen, erhalten, anbauen, und sich zu nutze machen solle; c) wie er überall fleißige aufsicht thun, und zumal alle und jede umstände, die vergangenen, gegenwärtigen und zukünftigen, in reife erwegung ziehen müsse, damit er sowol seinen vortheil zu machen, als schaden zu verhüten, das tempo in acht nehmen möge; d) was für klugheit er in führung einer geziemenden menage anzuwenden habe; e) wie nicht weniger in kaufen und verkaufen; und endlich f) wie er in beobachtung der jahrs-zeiten und des gewitters ein jedwedes geschäfte das gantze jahr durch zu seiner gehörigen zeit befördern und bewerckstelligen solle. Das verhalten des haus-vaters gegen seine hausgenossen und andere personen betreffend, so heißt es ferner nach der obgedachten meinung: 1) Dieser soll seinem ehe-gemahl sowol mit geziemender liebe, sanftmuth, bescheidenheit und gedult, als gehöriger klugheit und moderation zu begegnen wissen; also 2) hinwiederum die frau dem manne; und dann 3) wie beyde sich gegen ihre kinder zu verhalten haben, nicht nur bey der ersten erziehung, und in den schul-jahren, sondern auch nachgehends, wenn sie erwachsen, und zu mehreren jahren gekommen sind; ferner 4) wie sie sich gegen ihr gesinde gerecht, gelinde und gutthätig; 5) auch gegen die nachbarn liebreich, behülflich und bescheiden; 6) gegen gefreunde und bekannte dienstfertig, freygebig und höflich; 7) gegen arme und dürftige barmhertzig und wohlthätig, und so weiter, bezeigen müssen. Kurtz: Diesemnach bestehe der gantze inhalt einer privat-œconomie in einer klugen erfahrung, vermittelst welcher ein haus-vater alles, was zu seines hauses gedeihen und wohlfahrt gereichen mag, klüglich befördert, wohl erhält, und nützlich gebrauchet. Alles dieses nun gehöret überhaupt zur einrichtung und erhaltung einer guten œconomie insgemein, mithin ist nicht abzusehen, woher in betracht alles vorher gedachten eine privat-œconomie zu statuiren. Wenn aber jetzt gedachtes demjenigen, was zur erhaltung eines gantzen landes gehöret, abgesondert wird; so kan solches ja wohl als dasjenige, was zu einer privat-œconomie gehöret, besonders in erwegung gezogen werden. Diejenigen, welche liebhaber von zergliederung einer sache sind, die doch ohne zusammenhang nicht wohl bestehen kan, werden vielleicht künftig ein besseres erzehlen; vermuthlich aber ist hiervon in Anastasii Sinceri project der œconomie in form einer wissenschaft rc. die man als eine schrift von der privat-œconomie überhaupt und insbesondere allegiret gefunden, ein mehreres zu finden. Der leser dieses lexici suche übrigens, was sonst zur œconomie gehöret, unter denen worten: Mutter, Nachbarschaft, Nachläßigkeit, Natur, Oeconomie, Preis, und andern nach, woselbst noch vieles hierzu gehöriges anzutreffen ist.

Privat-register: Werden solche verzeichnisse genannt, welche entweder blosse privat-personen, oder auch regierende herrschaften, zu ihrem selbst eigenen privat-gebrauch aufsetzen oder verfertigen lassen. Daferne nun dergleichen hier oder da in denen öffentlichen archiven gefunden werden; so läßt man solche gemeiniglich bey dem reichs-cammer-gerichte, wie ein anderes beglaubtes zeugniß oder schriftliche urkunde gelten.

Priver, siehe Abtritt.

Privilegirte handels-compagnien: Sind gewisse grosse und ansehnliche gesellschaften von kauf- und handels-leuten, welche von fürsten und potentaten mit besondern freyheiten begnadiget werden. Dergleichen z. E. die engel- und holländischen, frantzösischen, dänischen und andere ost- und west-indianische compagnien sind.

Privilegium, freyheit, begnadigung, vorrecht. Der höchsten obrigkeit eines landes stehet alleine zu, einem ort, oder eine person hiermit zu begnadigen, und ihnen hierdurch insbesondere etwas zu verstatten, oder sie von der verbindlichkeit eines gewissen gesetzes loszusprechen. Diesemnach besagen privilegia eine ausnahme von dem gemeinen recht, und werden aus rechtmäßigen ursachen unterthanen sowol, als fremden ertheilet. Doch kommen die freyheiten den fremden nur in ansehung der unterthanen, nicht aber anderer fremden zu nutze. Etliche sind privilegia personalia, die mit dem leben der person aufhören; andere privilegia realia, welche sich auf eine gewisse sache und jeden besitzer derselben extendiren.

tendiren. Einige werden zur belohnung getreuer dienste, einige vors geld, und etliche blos aus gnaden ertheilet, woraus ein unterscheid unter den wiederruflichen und unwiederruflichen freyheiten entstehet. Ein privilegium, so als eine belohnung vor geleistete dienste erhalten worden, hat eine verbindlichkeit, und wird nicht leicht wiederrufen: Desgleichen auch diejenigen, welche nicht auf eine gewisse zeit beschräncket, oder auf wiederruf ertheilet worden, vor beständig geachtet und geschätzet werden. Sie hören aber auf, oder werden aufgehoben, wenn die ursache der verleihung wegfällt, oder mißbrauch erfolget, auch wenn sie eine lange zeit nicht gebrauchet werden, oder der gebrauch schlechter dinge willkührlich ist, keine gelegenheit vorgefallen, sich deren zu bedienen; noch mehr aber wird ein privilegium ungültig, daferne man demselben zuwider etwas thut, oder zuläßt, und sich dessen also thätlich begiebt. Wenn ein neuer landes-herr an die regierung kommet, pflegen die privilegia erneuert und bestätiget zu werden, in so ferne sie nicht in den gemeinen und landes-rechten gegründet sind. Wer sich eines privilegii behelfen will, ist schuldig, solches bey der obrigkeit zu insinuiren, ehe er sich desselben würcklich bedienet, und wenn er über die ihm zugefügte beeinträchtigung klagen will, liegt ihm ob, zu erweisen; daß der beklagte wissentlich und gefährlich darwider gehandelt. Das bergwerck hat sonderliche freyheiten, und bedarf solcher, weil bergwerck bauen nicht jedermanns thun, und doch dem gemeinen wesen viel daran gelegen ist, kan auch ohne solche nicht wohl bestehen. Unter andern gehöret hierzu, daß keine confiscation statt hat; zu denen berg-theilen nicht ohne unterscheid geklaget und verholfen werden mag; die berg-sachen ihr sonderlich forum haben; daß die berg-städte nur halbe land- und tranck-steuer geben; berg-bauende gewercken, gegen vorzeigung gewisser pässe, wegen der victualien, an zoll, accis, licent, und dergleichen, einen vorzug haben; daß die berg-leute des kriegszugs befreyet; ingleichen, daß der berg-bau um ein oder des andern privat-nutzens willen, wenn derselbe auch gleich von ziemlicher wichtigkeit, nicht gehindert noch gestopfet werden möge.

Probe-dreschen: Geschiehet nach der erndte, da durch besondere drescher vom guten, mittelmäßigen und schlechten geträyde etliche garben rein ausgedroschen werden, damit ein überschlag gemachet werden könne, wie viel an geträyde zu hoffen.

Probe-predigt: Wird in dem canonischen rechte, sonderlich bey denen protestanten, diejenige predigt genennet, welche der zu einem gewissen geistlichen amte berufene candidat öffentlich ablegen muß, um daraus zu erkennen, ob er auch die zu solchem amte erforderliche geschicklichkeit besitzet, oder nicht.

Probier-nadeln. Bey den gold-schmieden und anderen profeßionen sind gewisse lange und schmale stücklein metall, so immer mit etwas mehr gold oder silber vermischet, daraus man auf dem probier- oder streich-steine sehen kan, wie viel ein anders stück silber und kupfer oder gold in sich hält. Die auf gold gerichtet werden, halten 24 nadeln, nach den 24 carat der feine des goldes; und weil der zusatz weiß und roth, das ist, von silber oder kupfer seyn kan, werden sie auch darnach unterschiedlich beschickt. Die auf silber gerichteten halten 16 nadeln, nach den 16 loth der feine des silbers, daher man 15, 14, 13 löthiges silber hat.

Probier-stein: Ist ein eisen-farbener marmor, welcher zur zierde in denen gebäuden, vornemlich aber zum probier-stein gebrauchet wird, um gold und silber darauf zu probiren, und durch den gegenstrich der probier-nadel zu erfahren, wie hoch sie halten. Wenn er voll gestrichen, wird er gereiniget mit lauge von weinstein, mit zinn-asche vermenget.

Probst: Ist bey denen hoch-stiftern der vornehmste canonicus und nächste nach dem bischoffe oder abte, der das recht hat, das capitul zu versammlen.

Pro cento: Ist ein bey geld-sachen sehr gewöhnlicher terminus, welcher das agio, interesse oder aufgeld für hundert, bedeutet.

Processe. Wem die mit den processen vergesellschaftete beschwerlichkeiten, verbitterung, verdruß und unkosten ein wenig bekannt sind, der wird leicht glauben, daß nicht allein ein jedweder, sondern auch vornemlich ein hauswirth auf dem lande sich vor denselben möglichst zu hüten ursache habe. Ein proceß aber ist die art und weise, nach welcher eine entstandene streitigkeit und beschädigung in der bürgerlichen gesellschaft bey der obrigkeit angebracht, untersuchet, erkannt, entschieden, und endlich richterliche hülfe erlanget und geleistet werden muß. Es kan aber ein solcher hauswirth auf dem lande, und ein jedweder sich vor processen, da man beklagtens stelle zu vertreten hätte, entweder entgehen, oder hat doch nicht grosse ursache, sich vor denselben zu fürchten, wenn er alle seine sachen in guter ordnung und richtigkeit hält, bey schliessung der contracte alle darinnen enthaltene puncte klar und deutlich ausdrückt,

druckt, damit man wegen der ungewißheit und dunckelheit nicht zu streiten ursache habe, die darinnen versprochene praestanda auf seiner seite richtig erfüllt; keine, weder dem lands-herrn, noch den unterthanen oder nachbarn schädliche, oder sonst unangenehme neuerungen anfängt, niemanden an seinen ehren kräncket, sondern alles zum besten kehret; von niemanden leichtlich geld borget, oder doch allezeit mit der bezahlung richtig einhält; keinem menschen etwas unrechtmäßiger weise entzieht; sich aller lasterhaften und in den gött- und weltlichen gesetzen verbotener handlungen enthält, indem man freundschaft erzeiget, und das seinige in der stille und ruhe abwartet. Ob nun zwar, wie man insgemein zu sagen pfleget, nicht länger friede gehalten werden kan, als der nachbar will, und es in ansehung der heutigen zancksüchtigen und betrügerischen welt nicht wol möglich ist, sich vor allen rechtfertigungen zu hüten; so kan man doch auch, als kläger, unterschiedenen streitigkeiten entgehen, wenn man von seinem rechte etwas nachlässet, und sich so gut, als möglich ist, vergleichet. Stehet aber einem, entweder als klägern, oder beklagten, ja ein proceß vor, so muß man erst in liebe und freundlichkeit mit gegentheilen sprechen und tractiren, und ihn zum vergleich zu disponiren suchen; man muß, so viel thunlich, nachgeben, und ihm alle gefälligkeit erzeigen; man muß ihm vorstellen, auf was art man in den gegenwärtigen oder zukünftigen zeiten ihm etwa helfen oder schaden könte, denn das interesse ist ein starckes argument bey den leuten; man muß sich hinter seine guten freunde stecken, die seiner mächtig sind, und ihn auf andere gedancken bringen können, oder auch solche, vor die er furcht und respect hat, und die bey ihm ein wort zu sprechen macht haben. Kan nun durch dieses mittel kein transact erhalten werden, so muß man sehen, ob nicht durch christliche, verständige und unpartheyische schieds-leute aussergerichtlich, oder durch landes-herrliche commissarien, die die sache genau untersuchen, und den partheyen behörige vorstellungen thun, der streit decidiret und gehoben werden könne. Will aber aller angewendeten bemühungen ungeachtet alles nicht helfen und der proceß soll einmal an- und fortgehen, so muß man erstlich in einem juristen-collegio ein informat einholen, ob man wol in dieser sache fortkommen werde? denn dieses hilft so viel, daß, daferne man sach-fällig werden solte, man doch von bezahlung der unkosten befreyet ist. Alsdenn muß man die sache einem gelehrten, fleißigen, gewissenhaften und uninteressirten advocaten auftragen, sich, nachdem man klägers oder beklagtens stelle vertritt, auf einen legalen und guten beweis oder gegenbeweis gefaßt machen, den advocaten und richter in der sache gründlich informiren, die resolvenda und expedienda sowol bey dem richter, als advocaten, fleißig sollicitiren; überall, wo es nöthig ist, gut bezahlen, seinem advocaten bey einem glücklichen ausgang etwas ansehnliches versprechen, und sodann dem proceß seinen lauf lassen. Sonst heißt auch

Proceß, die art, weise und ordnung, nach welcher in der chymie allerhand producta gemacht werden. Die alchymie handelt gleichfalls mit processen, allein vor solchen, und denen proceß-krämern, hat sich ein kluger wirth auch sorgfältig zu hüten, damit er von ihnen nicht hinters licht geführet, und um sein geld betrogen werde.

Proceßionen: Heissen in der römisch-catholischen kirche diejenigen feyerlichen aufzüge und umgänge, da nemlich ihre geistlichkeit entweder mit oder auch ohne das venerabile, oder die so genannnte monstrantz, unter begleitung einer grossen menge volcks beyderley geschlechts, aus einer kirche in die andere, oder auch nur über die öffentlichen strassen mit vielem gepränge zu gehen pfleget.

Prockoli: Sind eigentlich kohl-sprossen, welche der koch zuzurichten, und an gewisse essen zu thun gewohnt ist.

Proclamator: Ist derjenige, welcher bey denen öffentlichen auctionen oder subhastationen das von einem oder dem andern geschehene gebot überlaut ausrufet, und wird daher auch an einigen orten ausrufer oder ausminder genennet.

Proclamiren: Ist eigentlich nichts anders, als öffentlich ausrufen, verkündigen, aufbieten, als verlobte, verschwender, die zu verauctionirende oder zu subhastirende güter, häuser, und andere sachen.

Prößlinge, grosse garten-erdbeere: Deren hat man dreyerley gattungen, die weisse, die rothe und die grosse englische. Wenn man nur einmal stöcke davon hat, so vermehren sie sich von selbst; denn sie laufen gewaltig aus. Solche schößlinge nimmt man um Bartholomäi, und verpflantzt sie nach der schnure, oder setzt sie an die rabbatten. Im sommer müssen sie von unkraut gereiniget, auch wenn es nöthig, begossen werden. An jeden stock wird ein stäblein gesteckt, woran die früchte gezogen werden; hierdurch bewahret man sie vor dem ungeziefer und der fäulniß. Einige schneiden im herbste

das kräuterich ab, und bedecken das beet mit kurtzen pferde-mist, wenn aber das land gut gedüngt worden, ist es unnöthig. Die erdbeeren sind angenehmen geschmacks, und geben eine trefliche erfrischung, weil sie aber wegen ihrer kalten und feuchten natur nicht allen mägen zuträglich, muß man ein glas wein darauf trincken.

Profeßion: Heisset im gemeinen leben das gewerb, thun und handthierung; ingleichen der stand, beruf, die lebens-art und nahrung. Daher heißt, profeßion von einem dinge machen, sich auf ein ding legen, und dasselbige treiben, sich damit zu ernähren.

Profit: Ist so viel als nutz, gewinn, vortheil, verdienst, überschuß rc.

en Profitezelle: Heissen die frantzösischen köche die speisen mit gefüllten brödgen.

Prognosticiren: Insgemein besaget dieses wort alles dasjenige, was öfters die astrologie, calendermacher, physiognomisten, chiromantisten, zigeuner rc. vorher erzehlen, das in künftigen zeiten geschehen, und zu des menschen glück oder unglück erfolgen soll. In dem grossen universal-lexico heisset prognosticiren: Aus der natur künftige dinge vorher sehen lernen; und dabey stehet noch: Das prognosticiren haben die calender-macher auf einen schlüpfrigen grund der astrologie gebauet, und es daher verächtlich gemacht; es ist aber doch eine kunst zu prognosticiren möglich, die in der physic gegründet ist, und davon man die lehre von den zeichen der witterung als einen theil ansehen kan; allein es ist noch zur zeit wenig davon vorhanden. Zu dieser erklärung schicket sich das alte sprichwort: Komm her, und bring mir nichts, gewiß nicht unrecht. In unserm haushaltungs-lexico ist etwas mehreres hiervon unter denen worten: Meteorologische muthmassungen und Muthmassung von der fruchtbarkeit und unfruchtbarkeit des jahres und monaten, befindlich, dahin die herren besitzer gewiesen werden. Der ursprung des prognosticirens rühret vermuthlich von der weissagung aus dem gestirne her, und ist eine in der heiligen schrift nirgend gegründete erfindung der alten heidnischen mathematicorum, welchen man nachgegauckelt; dahero auch bey denen Römern das prognosticiren aus dem vogel-flug entstanden. Andere nationen haben sich sodenn, um denen neubegierigen das geld aus dem beutel zu prognosticiren, aufs wahrsagen aus derer gesichter- und hand-lineamenten geleget; und jetzo ist nicht mehr unbekannt, daß in grossen berühmten städten meistentheils weibs-personen aus den coffe-schaalen oder dem dahinein gegossenen dicken coffe vieles prognosticiren, dahin gemeiniglich das curiöse geschlechte generis fœminini seine zuflucht nimmt, einen coffe machen läßt, und noch 2 bis 4 groschen vors prognosticiren bezahlt.

Project: Ist insgemein so viel, als ein blosses concept, aufsatz, entwurf, vorschlag oder vorbereitungs-schrift, zum exempel, zu einem contracte, testamente, instrumente, und dergleichen. Es hat aber ein solches blosses project nicht die geringste rechts-kraft, jemanden zu etwas zu verbinden, noch auch sonst was zu beweisen, indem dieselben öfters gar sehr geändert und verbessert werden.

Project-macher: Heisset insgemein derjenige, welcher den leuten dieses oder jenes project, davon er sich vor den erfinder ausgiebet, entdecket, und sie zu deren ausführung unter scheinbaren vorstellungen eines daraus zu erwartenden grossen gewinnstes ermuntert. Einem solchen muß man nicht so gleich gehör geben, weil sie insgemein betrüger sind, vielweniger geld-summen, seinen hochherausgestrichenen vorschlag damit auszuführen, geben, denn das, und nichts anders ist es öfters, was solche leute intendiren. Dergleichen project-macher wagen sich öfters an grosse potentaten, und hat ein minister hierbey alle behutsamkeit anzuwenden, daß er erforsche, ob sein lands-herr mit einem ehrlichen manne, oder mit einem betrüger zu thun habe, welches letztere sich sonderlich erfahren und mercken läßt, wenn ein solcher mensch von lauter grossen stücken und viel tausenden spricht, monopolia angiebt, und dabey grosse besoldungen und prädicata sich ausbedingen will, ingleichen, wenn er mehr des herrn seine schatz-kammer, als dessen unterthanen zu bereichern, im vorschlage hat, da doch, wenn diese viel haben, des landes-herrn seine kammer auch keinen mangel leidet. Man erkennet ferner solche leute, wenn sie grossen vorschuß voraus verlangen, und tausend haben wollen, wozu sie hundert nöthig hätten, auch damit auskommen könten.

Prolongiren: Heisset so viel, als etwas aufschieben, oder verlängern, einen termin weiter hinaus setzen; desgleichen die bezahlung eines wechsel-briefes gegen eine ergötzlichkeit oder gewöhnliches interesse weiter hinaussetzen.

Prone: Heisset man die äusserste grentze eines waldes, forstes oder holtzes, so an das feld stösset, oder mit andern höltzern grentzet. Und wird in den forst-ordnungen verboten, solche weg zu hauen und abzutreiben, weil man dadurch theils urkunden der grentzen hat, theils auch das wild sich stecken kan.

Propfen, siehe Pfropfen.

Pro rata: Ein wort, das in geschäften und handlungen gebrauchet wird, und so viel heisset, als zu seinem theil. Also heisset pro rata, beytragen, nach dem fuß des vermögens, oder eines jeden bey der sache habenden antheils, den beytrag thun.

Prospect: Die aussicht, das aussehen, die schöne und wohlgelegene lage eines hauses, oder andern gegend; ingleichen das äusserliche ansehen eines gebäudes oder andern künstlich ausgeführten werckes. Daher man auch zu sagen pflegt: Einem den prospect benehmen oder verbauen.

Protest oder protestations-instrument: Wird dasjenige instrument genennet, so derjenige, welcher einen wechsel empfangen soll, der aber nicht respectiret und angenommen wird, von zwey zeugen und dem notario aufrichten lässet, in welchem er sich erkläret, daß er alle den schaden, welchen er sowol wegen der haupt-summe, als zinsen, aus dem unbezahlten wechsel erlitten, von demjenigen, so ihm den wechsel-brief gegeben, suchen wolle. Doch muß solches innerhalb bestimmter zeit geschehen.

Protestiren: Ist eigentlich nichts anders, als etwas widersprechen, öffentlich bezeugen, mit einer sache nicht zufrieden seyn, widerreden, sich vorbehalten und bedingen, als bey wechsel-briefen von notarien und zeugen zu geschehen pfleget; ferner verwerfen, darwider bezeugen lassen, ingleichen sich unnütze machen, zancken, u. d. g.

Protocoll: Ist so viel als ein gerichts-buch, worein alles dasjenige aufgeschrieben und eingezeichnet wird, was daselbst vorgehet und abgehandelt wird, dergleichen die richter und notarien haben.

Proviant: Wird allerhand zur vorsorge aufgeschüttetes geträyde und auch anderer vorrath an victualien und speisen, als fleisch, speck, mehl, erbsen, grütze und dergleichen genennet, so sich eine geraume zeit aufbehalten läßt. Ein guter haus-wirth ist hierauf bedacht, und in grossen städten wird bey wolfeilen zeiten dergleichen eingekauft, in gewissen darzu bequemen orten, auch absonderlich diesfalls angelegten proviant-häusern aufgeschüttet, und bey einfallender theurung, oder sonst um einen billigen preis, wieder zum besten der einwohner verlassen. Zu den haupt-eigenschaften der behältnisse des proviants oder der proviant-häuser wird genugsamer raum zu schüttung und umwendung des geträydes, ingleichen, daß solches bequem dahin gebracht werden kan, erfordert. Die situation desselben muß also beschaffen seyn, damit der proviant nicht dumpfig werde, und verderbe, darzu ein gutes also mit fenstern gefertigtes dach nöthig ist, dadurch man nord- und nord-ostwinde zu gewissen zeiten durchstreichen lassen kan, vor welchen fenster wiederum dräterne gegitter seyn sollen, um hierdurch des vogel- und tauben-viehes zuflug zu verwehren. An die fenster gehören auch läden von eisern bleche, daß bey feuers-gefahr die flugfeuer durch wind und wetter nicht hinein gewehet werden können. Ratten und mäuse muß man allhier nicht aufkommen lassen, sondern solche, durch fleißiges aufstellen der darzu geschickten fallen und eisen, weghaschen, und also den grossen schaden, welchen sonst dieses ungeziefer in kurtzer zeit verursachet, abwenden.

Provintzial: Ist unter den römisch-catholischen geistlichen ordens-leuten der vorgesetzte des obersten und vornehmsten convents einer landschaft, der zugleich über alle convente und klöster seines ordens, so sich in derselben provintz befinden, als auch deren rectores, priores und superiores zu befehlen hat.

Provision: Heißt bey kaufleuten dasjenige, was einer, der von einem andern die bestellung und ausrichtung einer gewissen sache oder handels übernimmt, es sey nun im einkaufen, oder verkaufen, oder spedirung seiner güter, vor seine mühe zu geniessen hat.

Provision: Ist auch bey kaufleuten und wechslern in geld oder wechsel-sachen so viel, als der lohn oder die vergeltung vor gehabte bemühung wegen empfangener und wieder ausbezahlter gelder. Man pfleget auch unter kaufleuten und wechslern dieses eine provision zu nennen, wenn man auf einem amico an einen andern ort traßiret, oder vor seine rechnung traßiren läßt, ohne daß der acceptante, oder bezogene die gelder zu ausführung dergleichen tratta in händen hat; der valeur aber sodenn auf eine oder andere art und weise angewiesen, oder providirt wird.

Provisor: Ist in einer apothecke ein erfahrner geselle, dem die aufsicht über die apothecke, und alles, so darzu

darzu gehöret, anvertrauet ist, und der dem herrn derselben hiervor rechnung thut.

Prudel: Heißt bey der jägerey ein kleiner sumpf, darinnen sich der hirsch abkühlet, oder auch die sauen kühlen und wältzen.

Prunellen oder brunellen, auch brinellen: Eine art sehr guter pflaumen, so bey der stadt Brignoles in Provence, davon sie auch den namen bekommen, vornemlich wachsen, und von verschiedenen gattungen sind, zu uns nach Deutschland aber nur getrucknet, geschälet und ausgekernt, in kistlein oder schachteln gepackt, gebracht werden. Sie sind in hitzigen kranckheiten gut zur kühlung und befeuchtung, laxiren wenig, und bekommen magern und schwindsüchtigen personen sehr wohl. Man verspeiset sie bey gastereyen als ein delicates nach-essen; jedoch werden in gegenwärtigen zeiten die ungarischen pflaumen oder zwetschgen auch also zubereitet und vor prunellen gegessen, ungeachtet sie in Deutschland wachsen und Brignoles nicht gesehen haben. Siehe mehr hiervon, Mirabolanen und Pflaume.

Prunft, siehe Brunft-zeit, item Hirsch-brunft.

Psillen-kraut, siehe Flöh-kraut.

Ptisane, siehe Tisane.

Pubefist, siehe Bovist.

Publicirung: Bedeutet in den rechten so viel, als eine gerichtliche eröfnung und bekanntmachung eines testaments, zeugnisses, bescheids, urtheils u. d. g. da denn iedes mal nebst benennung derer personen, so dabey zugegen gewesen, das publicatum mit beyfügung des jahres und tages, an welchen es geschehen hinzugesetzet wird.

Pudel oder ungarischer wasser-hund: Diese art hunde ist unter allen arten hunden die treueste und gelehrigste. Er gehet ins wasser, auch sogar bricht er ins eiß, und holet wilde enten. Wenn er dreßiret wird, stehet er vor hühnern und hasen. Im suchen und revieren ist er zwar nicht so rasch als ein hühner-hund, iedoch fleißig und vor die flinte wohl zu gebrauchen. Gegen den sommer wird er geschoren, damit sich die haare nicht verfilzen, und er von flöhen nicht gepeiniget werde.

Puder oder poudre: Bekannter massen ist aus dem weitzen, als einer species des getraydes, das beste und weisseste mehl zu erlangen, woraus man feines brod und delicates gebackenes fertiget: Gleichwie aber in der welt viel gutes öfters gemißbrauchet wird, so geschiehet solches auch mit dieser gerstenfrucht; hieraus wird auf gewisse art, davon an seinem ort gedacht, die sogenannte stärcke zum steifmachen der wäsche gefertiget, welche endlich auch zum weiß-machen, oder puder der haupt-haare, peruquen ꝛc. dienen muß. Die regenten gewisser länder, brauchten vor einigen jahren besondere force, das puder-machen und pudern der haare, dessen sich unterschiedliche genera hominum bedienen, auszurotten; vermuthlich aber hat eines davon, etwas neumodisches von haaren, also mit dem puder accomodiret, daß er ietzo fernerweit wie vorher, gemachet und verbrauchet werden darf. Zu dieses weissen staubes-mehls oder puders-zubereitung nimm schöne klare stärcke, so viel pfund als du puder machen willst, schütte solche in eine mulde, setze sie an einen warmen ofen, und besprenge sie mit brantewein, damit der puder fein flüchtig werde. Wenn solche tag und nacht gestanden, so kan rosen-wasser, veilgen-wurtz ꝛc. hinzugethan werden; denn aber wird alles mit einem roll-holtze oder kuchen-waltze gantz klar durcharbeitet, und durch ein puder-sieb geschlagen. Vieles frauenzimmer thut hierzu abgedörretes moos von eich-bäumen, damit der puder desto mehr flüchtig werde, er wird aber nicht so weiß, als von purer stärcke; wohl riechende olea werden auch öfters zur anfeuchtung des puders angewendet, weitzen- oder bohnen-mehl aber, wie es aus der mühle kömmt, nebst ausgebrannten knochen und tabacks-pfeifen, das sich nach einiger meynung, auch zum puder-machen schicken soll, wird in ietzigem seculo gewiß von wenigen beobachtet.

Puder-blasebalg: Ist ein kleiner subtiler, und mit haar-puder angefüllter blase-balg, womit sich das frauenzimmer an statt des puder-büschels den puder in die haare bläst und streuet.

Puder-messer: Ist ein von gold oder silber verfertigtes instrument, das von dem frauenzimmer gebrauchet wird, um den puder von der stirne oder backen hinweg zu streichen, damit der contour des dupee desto besser exprimiret werde.

Püffel, siehe Auer-ochse.

Pültze, siehe Piltze.

Pürschen oder schiessen: Dieser bey der jägerey gebräuchliche terminus erläutert sich aus dem worte schiessen, und sowol grosse herren, als der jäger und viele andere, machen sich solches als ein besonderes plaisir zu nutzen. Wer nun hierdurch etwas ausrichten will, muß auf gutes gewehr, pulver und bley bedacht seyn, sich fleißig im schiessen üben, damit er durchs feuer sehen lernet, und firme wird, auch nicht beym losdrücken des gewehrs beyde augen zu machen, wie öfters geschiehet, sondern stell im sitzen

oder stehen halten: Ein anders ist es im laufen und fluge, damit dem gewehr nach dem lauf oder flug dessen, was man vor sich hat, fortgefahren werden muß. Einige gewöhnen sich auch ans vorhalten, welches nicht unrecht, alles aber kömmt, wie gedacht, auf eine fleißige übung an. Gutes gewehr wird jetzo an vielen orten gemacht, iedoch das Mastricher vors beste gehalten, und einer guten büchse rohr muß recht kugel-gleich seyn, unten nicht weiter als oben, mit gleich eingetheilten zügen, die nicht zu tief, auch nicht zu flach sind; allzu krumme oder zu gerade züge nutzen nicht, desgleichen die krümmen, gruben oder beulen, so sich öfters nach dem ziehen darinnen finden, und das gerade richten nach der seite, ist höchst nöthig. Die deutschen schlösser sind im wetter und winde die besten; flinten-schlösser hingegen lassen sich bald fertig machen. Durch das korn und visier kan einer büchse, die zu hoch, mehr tief, oder auf eine seite schiesset, bald geholfen werden; wenn aber ein rohr bald dahin bald dorthin schiesset, dem wird auch der beste büchsen-macher, daferne es nicht eisen genug hat, und ausgebohret werden kan, zu helfen ausser stande seyn. Eine pürsch-büchse pfleget man 100 bis 120 schritte einzuschiessen, daß, so man nach einem flecke eines species-thalers groß unten anhält, und trift in den fleck, solches recht gut ist; besser aber ist es doch, etwas zu hoch als niedrig: Denn so auf die weite das korn völler genommen wird, muß es auch gut gehen. Wie erwehnet, bringet ein geschickter büchsen-macher eine büchse, die nicht gut schiesset, noch wol zu rechte, aber mit den flinten ist es etwas anders, denn hier kömmt es blos auf das eisen des rohres an, und allemal schiesset ein weiches eisen besser als das harte, iedoch muß solches nicht kupferschößig oder mit stahl vermenget seyn. Daß hiernächst eine flinte, die hagel zusammen werfen, und weit schiessen soll, davor kan der verfertiger nicht allezeit stehen, noch solches von ihm prätendiret werden. Zu einem guten pürsch-rohr gehöret auch dergleichen pulver, und hierzu ist dasjenige, welches vom mittel-korne ist, nebst dem sehr klein-körnigten das beste, wenn solches auf einem papier zur probe angezündet, rasch, besonders aber der dampf also in die höhe gehet, das papier nicht anbrennet, und nicht viel schleimigtes zurücke läßt. In einem neuen tiegel, den man übern kohl-feuer warm werden läßt, das pulver gethan, und herum gerühret, hilft zum rasch werden. Wo gut pulver ist, muß auch gut bley seyn, wenn im schiessen recht getroffen werden soll; dahero zum kugeln und schrot weiches bley ohne zinn gehöret, auch dürfen erstere vornemlich nicht hohl gegossen, noch höckericht seyn, sondern vollkommen rund und schwer, wenn der abgezielte zweck damit erreichet werden soll. Zum pflaster oder futter der kugeln schicket sich eine feine gleiche leinewand oder parchent am besten, nachdem man sie hiervon mehr in gleicher dicke, als vom leder haben kan, welches ungleich seyn der pflaster an der accuratesse des schiessens sehr hinderlich; gleich diesem ist auch ein richtiges lade-maaß nöthig, weil das laden nach gedüncken keinen gleichen schuß beförderen kan; dahero ein jäger, der ordnung liebet, die schösse pulver in patronen bey sich führet, welche zur müßigen zeit abgetheilet, hiermit sodenn aber im freyen, bey guter und schlimmer witterung sein gewehr bald laden kan. Wenn nun alles dieses in gehöriger ordnung beysammen, und hinter dem gewehr auch ein guter schütze ist, so muß dieser doch noch bey dem wildpret-pürschen wohl auf den wind achtung geben, damit das wild solchen nicht vom jäger bekomme, und vor der zeit davon ziehe. Denn alle wilden thiere, auch sogar die wilden gänse, enten und kolck-raben, haben einen besondern starcken geruch von dem menschen, und auch viele ein sehr leises gehör, worunter das schwartzwildpret zu zählen, welches, wenn der wind auf solches stösset, die geringste bewegung beobachtet. Dieserhalb muß ein weidmann, wo er des wildprets wechsel und übertreten vermercket, sich am abend, wenn die sonne untergegangen ist, oder des morgens früh mit anbrechendem tage, hinter einen baum stellen, und aufpassen, bis das verlangte sich einstellet, doch so, daß von ihm der wind ja nicht dahin wehe, woher solches vermuthlich kommen werde; und an gräntz-örtern, wo sich öfters dergleichen nicht thun lassen will, wird die verbergung von ihm auf einen baum also gesucht, daß er aller orten sich umsehen kan. Muß dieses des nachts geschehen, so machet man ein weisses papier über das korn am pürsch-rohr, beuget solches um den lauft und schaft herum, daß es hinter dem lade-stock feste eingestecket, und hernach schärfer gesehen werden kan. Was hierzu weiter gehöret, ist folgends an seinem orte dieses lexici zu finden. Nur dieses ist hierbey noch zugedencken, daß an grentzen, wo das wildpret beschossen ist, tag und nacht alle wechsel und päffe observiret werden müssen, daferne etwas gutes ausgerichtet, und des herrn nutzen, benebst erlangung des jäger-brodes, befördert werden soll.

Pürsch-geld oder schieß-geld: Bekommt der jäger vor erlegung eines stück wildes von der herrschaft, und zwar nach iedem ortes gebrauch oder einrichtung etwas gewisses; also wird es auch mit denen raub-thieren und raub-vögeln gehalten, besonders in denen grossen provintzen, chur- und fürstenthümern Deutschlandes, z. E. von einem hirschen und haupt-schwein 1 rthlr. von einem bären 8 gr. mehr; von einem wolf und luchs 1 rthlr. von einem biber 16 gr. von einem rehe 8 gr. von einem fisch-otter 12 gr. vom fuchs 5 bis 6 gr. von einem iltis 4 gr. von einem wiesel 3 gr. u. s. w. iedoch wird dieses alte accidentz heute zu tage öfters eingezogen, und dargegen denen jagd-bedienten etwas mehrere besoldung nebst pulver und bley gegeben.

Pürsch-hund: Der jäger, welcher ein stück wild zu schiessen gesonnen, führet dergleichen schnelle und flüchtige jagd-hunde zum verfolg des angeschossenen wildprets bey sich; mit solchem gehet er zum anschusse, und suchet schweiß oder haare auf dem stande oder der flucht des wildprets, das er, wenn es nicht gestürtzet oder geendet, verfolget. Solche hunde werden auch cours-hunde geheissen, und von jugend auf mit fleiß darzu gewöhnet, daß sie dem weidemann nachkriechen lernen, und so der schuß geschehen, dennoch dem wild ohne geheiß nicht nachlaufen dürfen, bis man das angeschossene gemercket, und ihn anhetzet, da er denn mit der zeit das getroffene wild geschwinde einzuholen, oder unter einem gantzen trupp auszusuchen, und gewaltsam nieder zu ziehen, sich befleißiget. Vor hauenden schweinen aber sind sie zu schonen, und hierzu die sau-rüden, als welche nicht so kostbar, zugebrauchen. Die pürsch-hunde werden an ohren und schwantz nicht gestutzet, sondern ihnen wird wie den wind-hunden dasjenige, was sie von natur haben, gelassen; man füttert solche auch nur mit truckenem brod von haber-schrote, und führet sie täglich aus, damit sie flüchtig bleiben, nicht steif und unbrauchbar werden. Mehr hiervon siehe Hund, und Parforce-hund.

Pürsch-kasten: Also werden die auf denen befindlichen pürst-wagen und karren, die von brettern aufgesetzten kästen genennet, worein die thiere zu liegen kommen; hinten ist ein aufzug, gleichwie an den mühl- oder kalck-karren, damit das wildpret commode hinauf- und abgebracht werden kan. Diese sind nebst denen stangen und rädern gemeiniglich mit guter öhl-farbe grün angestrichen, forne und hinten mit dem herrschaftlichen wappen, und auf denen seiten mit wilden thieren ausgezieret, darauf hirsche und schweine mit dem haupte vorwärts geleget, mit grünen leinichen angebunden, und von denen sogenannten karren-knechten abgeführet werden.

Pürsch-meister: Heißt derjenige, dem das gantze jäger-haus mit allem jagd-zeug und hunden anvertrauet ist, deswegen er auch als commendante im jäger-hof beständig wohnen muß, und alles daselbst von ihm dependiret. Er wird pürsch-meister geheissen, weil er die herrschaft zur auerhahns-baltze oder zur hirsch-brunft-zeit, das wild zu pürschen, anführet. Es stehet unter ihm der wagen-meister mit seinen zeug-knechten, der jagd-schneider, jagd-schmied, jagd-wagner, jagd-riemer, jagd-seiler ꝛc. Er muß alles jagd-gezeug und völlige geräthschaft besorgen; dahero hat er es nach dem jagen, wenn alles getrucknet und ausgebessert, solches gehörig aufzuheben, daß dem zeuge kein schade geschehe. Er muß wegen der hunde von denen knechten ieden tag sich rapportiren lassen, was sie auf denen meiereyen, mühlen, schäfereyen und forbergen liegen haben, was abgegangen oder jung worden: Was vor die hunde auf dem hofe an hafer, schrot, stroh u. d. g. nöthig, beyzeiten anschaffen. Daferne zur tafel oder hofstatt oder zum deputat derer ministres etwas soll geliefert werden, muß er seine pursche darnach ausschicken, auch wol bedürfenden falls durchs gantze land in alle wild-meistereyen vertheilen.

Pürsch-pulver, siehe Pulver.

Pürsch-rohr, siehe Pürschen.

Pürsch-wagen, pürst-karren: In denen herrschaftlichen höfen und zeug-häusern werden diese wagen in menge angetroffen, und zur abfuhre des gepürschten wildprets in bereitschaft gehalten. Die wagen haben 4 räder und die karren nur zwey. Mehr siehe Pürsch-kasten.

Pürtzel: Heißt der schwantz sowol der pferde, als der hirsche und wilden schweine.

Pürtzeln: Heißt einem pferde den schwantz abhauen. Solcher wird auf ein wirck-messer gelegt, und abgeschlagen, sodann mit einem dazu zugerichteten eisen gebrannt, damit sich das blut stillet.

Pulver: Diese benennung wird meist allem demjenigen, was man klar stösset, und durch ein haarnes sieb wie staub zubereitet, mitgetheilet. Dergleichen pulvers bedienen sich krancke personen bey mancherley zufällen, sowol innerlich als äusserlich. Das gekörnte compositum aber, so von salpeter, schwefel

fel und kohlen in pulver-mühlen gefertiget und zum schiessen gebrauchet wird, heisset schieß-pulver, ob es schon, wie gedacht, in kleinen körnern bestehet, und nicht wie andere erwehnte pulver, pulverisiret ist. Der inventor davon war vor etlichen hundert jahren ein mönch, da man zuvor in krieg und friedenszeiten nur bogen pfeil und köcher brauchte; nach dieses pulvers erfindungs-zeit aber ist hiermit öfters grosses unheil angerichtet worden, iedoch aber kan solches auch zu mancherley behender ausführung gewisser vorhaben nützlich gebrauchet werden. Mehr siehe Pürschen.

Pulver-magazin: Also nennet man diejenigen apartements in festungen, städten und belagerungen, wo das pulver, um dem gar leicht dadurch entstehenden unglück vorzubauen, besonders verwahret wird. Gemeiniglich sind sie an solchen örtern, wo viel pulver zur vorsorge auf nöthigen fall wieder feindliche anfälle aufbehalten werden muß, von denen communschaftlichen gebäuden entfernet, errichtet, die man auch pulver-thürme nennet, weil sie meistentheils gleich einem thurm rund und conisch erbauet sind. In solchen behältnissen kan das pulver besser conserviret werden, als in gewölbern unter der erde, wo feuchtigkeit ist, welche dasselbe zernichtet, und auch viel mehreres verderben eines ortes erfolget solcher gestalt, wenn feuer darzu kömmt, indem hier grund und boden zerrissen, erschüttert und in die luft gesprenget wird, dort aber nur gemeiniglich ein gewölbe nebst dem dache gleich über sich gehet. Die mauren und gewölber zu diesen pulver-magazinen und thürmern müssen dicke und starck genug angeleget werden, damit ein feindliches schiessen und einwerfen der bomben rc. nicht so leicht schaden thun kan, auch wegen der hagel- und donner-wetter die erlaubte vorsorge nicht in vergessenheit gestellet wird. Das dach hingegen, welches das gewölbe, so etliche schuh hoch mit erde bedecket seyn soll, vor regen und schnee beschützet, darf nur flach und leicht zugeleget und bedecket werden, damit die von aussen her zubesorgenden entzündungen keine besondere gefahr verursachen. In solche magazins müssen an vielen orten diejenigen, welche mit pulver handeln, den vorrath hiervon, gegen einen gewissen zins, bis auf ein weniges zur darzelgung der proben niederlegen, und, wenn sie davon zu verkaufen gelegenheit finden, das verkaufte abholen, welches gewiß eine sehr löbliche einrichtung ist, nachdem bekannt, was öfters da und dort durchs pulver vor unglück entstanden.

Pulver-mühle, siehe Mühle.

Pulver-probe: Hierdurch werden gegenwärtig diejenigen instrumente und beobachtungen verstanden, deren man sich bey der untersuchung des schieß-pulvers feine oder güte bedienet. Die instrumente sind von unterschiedlicher art, z. E. zwischen zweyen auf einem gestelle befestigten meßingenen stangen, daran gewisse grade abgetheilet, und etwas tief eingefeilet sind, ist ein blech, also eingerichtet, daß sich solches auf- und niederschieben läßt, und oben müssen die stangen mit einem starcken drat also zusammen gehalten werden können, damit sie oben und unten gleich weit von einander stehen, das blech aber darf nicht anders, als etwas strenge darzwischen gehen. Gleich unter dem bleche auf dem gestelle ist eine mit einem zündlöchlein versehene pfanne, da hinein wird etwas pulver gethan, das blech von stangen herunter darauf geschoben, denn werden diese mit vorhergedachtem drate zusammen gehangen; wenn nun das pulver angestecket worden, treibet solches das blech an den stangen in die höhe, und wie es an graden stehen bleibet, solchemnach wird dessen force judiciret. Andere pulver-proben sind mit in gewisse grade oder kerblein eingetheilten rädern versehen, darauf eine feder lieget, welche in die kerblein einschnappet, wenn das pulver hierdurch probiret wird, und also das rädgen herum treibet; iemehr nun dieses geschiehet, ie besser das pulver ist. Daferne das schieß-pulver auf der zunge keine saltzigte schärfe oder bitterkeit verursachet, sondern kalt und süßlich ist, so soll es gut seyn. Das klein-körnigte und braun-blauig scheinende pulver, wird mit vor das beste gehalten. Wenn das pulver in der hand mit einem finger starck gerieben wird, und körner davon gantz bleiben, ist es ein anzeigen einer nicht geringen sorte. Wer aus dem knall die güte des pulvers beurtheilet, kan leicht betrogen werden, weil, wenn solches in gutem eßig oder spiritu vini angefeuchtet und wieder getrucknet wird, dieses werckstellig zu machen ist. Mehr hiervon siehe Pulver.

Puls, puls-schlag: Dieses ist die bewegung der puls- oder schlag-adern, welches das geblüte verursachet, so von der schlagung des hertzens fortgetrieben, und vermöge des fühlens vornemlich am ende des armes gegen der faust empfunden wird. Der puls nimmt solchemnach seinen ursprung von dem hertzen, von dessen lincken kammer die puls-adern ausgehen, dessen verschiedene bewegungen, nach der meynung derer meisten medicorum, eine ziemlich richtige anzeige

zeige von der innerlichen leibes-beschaffenheit, und dem zustand der gesundheit oder kranckheit eines menschen, geben sollen. Dahero die medici bey besuchung ihrer krancken, mit berührung des pulses gemeiniglich den anfang zur untersuchung der kranckheit machen. Die mehrere oder wenigere menge des blutes machet, daß die adern entweder aufschwellen oder niederfallen, und sodann den unterscheid eines vollen oder leeren pulses; und aus dem schnellen und starcken pulse wird die hitze, welche aus dem geschwinden und heftigen umtrieb des geblütes entstehet, beurtheilet. Bey kindern zeiget der puls blos das ab- und zunehmen der wärme an; dahero die besten medici solchen zwar begreifen, aber wenig darauf acht haben, massen bey kleinen kindern mehrentheils, wegen der kleinen adern der puls geschwinde gehet. Ob nun wohl, wie gedacht, die meisten derer ietzigen medicorum, des puls-anfühlens bey ihrem patienten sich bedienen, so sind hingegen doch auch viele derselben, welche keinen gewissen schluß daher einräumen, vielmehr behaupten, daß öfters und besonders in brust-kranckheiten nichts eher und leichter seinen natürlichen zustand verlasse, als der puls, nachdem sie oft einen innehaltenden puls ohne gefahr wahrgenommen, dahero sie auch dem pulse so wenig, als dem urine alleine trauen. Im sprichworte pfleget man auch zu sagen: Einem an den puls fühlen, welches das unvermerckte erforschen eines andern sinn und neigung anzeiget. Wenn bey leichen oder andern publiquen solennitäten, ingleichen bey entstandenem feuer u. s. w. die glocken per intervalla gezogen werden, aufgehöret und wieder angefangen wird, nennet man solches den ersten, andern und dritten puls.

Pumpe, pompe, plumpe: Durch dergleichen druck- oder zug-wercke, die man auch wasser-künste nennet, werden die wasser aus der tiefe der erden gepumpet, eines theils zum gebrauch derer menschen, andern theils zu ihrem dahinkommen, ja öfters zur erhaltung des lebens, welches ohne vorheriges wegbringen der wasser von solchen orten nicht geschehen könte; dahero sie sehr nützlich zugebrauchen, sowol bey wasser-brunnen, als auf schiffen, berg- und saltz-wercken. Dergleichen mechanische wercke giebt es vielerley arten, die in pump- saug- und druck-wercke eingetheilet werden. Das erste ist zwar mit dem säug-wercke meist von einerley beschaffenheit, nur daß bey jenem der kolben in der röhre tief hinab gehet, und beständig im wasser stehet, also dasselbe, wie man zu reden pfleget, nicht an sich sauget, sondern nur blos hebet. Dahingegen bey dem andern der kolben nicht zum wasser hinab gelanget, sondern erst durch ansaugen, oder vielmehr durch machung eines vacui verursachet, daß die äusserste luft das wasser hinein drucken muß. Dieses nun geschiehet vermittelst hierzu eingerichteter röhren, gewisser in diese eingepaßte kolben, so genannte stiefel und ventile. Das letztere trift man sowol bey denen pump- als säug-wercken an, da der kolben ein ventil hat, durch welches das wasser bey dem herniederstossen hindurch gehet, und nicht wieder zurücke kan. Zur gewältigung derer wasser in bergwercken, werden krücken-pumpen, drückelpumpen und schwengel-pumpen gebrauchet, nachdem die wasser schwer oder leicht zu halten. Beym saltz-sieden bedienet man sich zweyerley, das wasser aus der erde zu erlangen: Einmal mit meßingenen ventilen oder höltzernen schif-kolben, die an stangen hangen und dergleichen röhren eingefaßt, vermittelst eines schwengels oder drückels auf- und nieder gezogen und gedrücket werden können, und zwar auf die art, wie die plumpen, so öfters in städten und höfen auf dem lande befindlich sind; oder derjenigen art, die mit solchen schwengeln versehen, welche man micken nennet, darinnen oben an einem boltzen der schwengel hanget, hinten aber solcher mit einem gewichte und forne mit einer stange, daran unten ein höltzerner eymer gemacht, versehen, der in den brunnen gelassen wird, und, wenn er wasser geschöpfet, sich leichtlich wieder heraus ziehen lässet. Es ist öfters einem hauswirth viel an errichtung eines brunnens, darzu ein gutes pumpenwerck erforderlich, gelegen, der über ietzgedachtes, in Leupolds Theatro hydraulicarum T. I. T. II. ein mehreres hiervon nachlesen kan. Uebrigens kömmt es hierbey auf nachsinnen, versuche und eine fleißige verbesserung dessen, was nicht gleich das verlangen stillet, hauptsächlich an.

Pumpen-stock: Heisset die stange oder stock, der in der pumpe auf- und nieder gehet, und das wasser herausziehet.

Pumpernickel: Heißt das brod, so in Westphalen ordentlich vors haus gebacken, und auch wol als etwas besonders an viele fremde örter verführet wird. Dieses bestehet aber in langen viereckigten laib und brod, aus grob geschrotenen schwartzen mehl gebacken, welches eine harte rinde und derbe krume hat, übrigens aber von angenehmer säure seyn soll. Dieses brod giebt gar eine überaus nahrhafte und widerhaltende kost ab, und lässet sich zu frischer mayenbutter,

butter, einen guten westphälischen schincken, oder holländischen käse mit appetit speisen, doch ist darneben nicht zu leugnen, daß man darzu auch einen westphälischen magen und starcken robusten leib mitbringen müsse.

Punsch, siehe Ponsch.

Pupillen: Also werden die unmündigen kinder und vater- oder mutterlose waysen genennet, welche, dafern es knaben sind, noch nicht das vierzehende jahr ihres alters erreichet, da hingegen die mädgen nach dem sie 12 jahre, diesfalls ein vorrecht haben, weil sie vor jenen, denen rechten nach, ehe-contracta schliessen können. Im fall ein pupill durch verübte boßheiten bestrafet, und deswegen urthel und recht eingeholet werden muß, wird hierbey durchgehends darauf reflectiret, ob er das vierzehende jahr seines alters erreichet, und in betracht dieses gemeiniglich der spruch rechtens gemindert oder geschärfet. Nach beschaffenheit derer pupillen vermögens und herkommens werden ihnen vormünder, entweder nach ihrer verstorbenen eltern letzten willen, oder ex officio der obrigkeit, darunter sie gehören, verordnet, die ihre habe und recht allenthalben, sowol gerichtlich als aussergerichtlich besorgen müssen, nachdem sie unvermögende sind, wegen des ihnen noch ermangelnden völligen verstandes, ihre angelegenheiten gehörig zu besorgen, solchemnach sie sich auch unter andern, gegen keinem ohne vorwissen und einwilligung des vormundes obligiren oder verbündlich machen können. Geschencke und versprechungen hingegen können die pupillen alleine acceptiren, und sich also acquiriren. Und wenn auch schon hierbey von pupillen ein gegenversprechen erfolget wäre, das iedoch seinen zustand nicht verringerte; so muß dennoch der pupille in ansehung dessen, daß er vor die beförderung seines wohls gesorget, geschützet werden. Kürtzlich wollen wir hierbey gedencken, daß die anatomici durch pupillen die sterne in aug-äpfeln in ihren schriften verstehen.

Puppenwerck, Dockenwerck: Vermuthlich ist alles dasjenige, was unter diese benennung gezählet wird, denen kindern zur lust und zeitvertreib erdacht; es kan aber auch hier seinen guten nutzen haben, wenn man auf ihre actiones, bey deren umgang mit solchem spielwerck achtung giebet, also deren inclination erkennen lernet, anbey ihre gemüths-neigung sowol als den verstand auf die probe stellet, und diesem unvermerckt, durch beybringung deutliche begriffe von denen sachen, womit sie künftig umgehen sollen, zuschärfen sich bemühet. Bekannter massen werden puppen gefertiget, die mit sammet, seidenen zeugen, propern weissen geräthe und spitzen, nach der neuesten mode und facon bekleidet sind, deren sich das frauenzimmer zur vorschrift bedienet, und solche wol öfters von fremden orten mit aufwand vieler kosten zuschicken läßt: Ja man findet oft gantze puppen-häuser, wo alles, was bey einer haushaltung theils zur pracht und zierde, theils zur nothwendigkeit dienlich, zart und sauber in modell nachgemacht, auch ein jedes stück an seinem ort in den gemächern, zimmern, dahin gehörigen schräncken oder behältnissen eingetheilet und gebracht. Die handwercker modelliren auf puppen-art sehr öfters, was sie in grossen fertigen wollen, und unter dem worte Nürnberger handlung in diesem lexico ist unter andern zu ersehen, was diese reichs-stadt von fremden völckern durchs puppen-werck vor gewinn erlanget. Allhier sowol als andern orten mehr, wird dergleichen von silber, zinn, bley, kupfer, eisen, stein, holtz, zucker, kraft-mehl und wachs figuriret, besonders wissen noch die puppen-künstler auch mancherley thiere, vögel, vermittelst des rauchwercks oder felle und federn sehr natürlich zu verfertigen, die puppen, durch darinnen versteckte uhrwercks-räder zur bewegung mancherley actionen und fortgehen geschickt zu machen, und ihren unterhalt dadurch zu erlangen.

Purgieren: Dieses ist eben dasjenige hülfs-mittel, welches das wort Laxiren in diesem lexico besaget, dessen sich nicht nur die menschen bedienen, wenn sie ihren krancken magen, aus welchem nach der meisten medicorum meynung, alle unpäßlichkeiten bey ihnen entstehen, curiren wollen; sondern auch die pferde und hunde können öfters zum nutz und besten eines grossen herrens und haus-vaters durchs purgieren vor kranckheiten bewahret, und von solchen befreyet werden. Was das purgieren oder laxiren anbetrift, dessen sich die menschen nöthigen falls zu bedienen ursache haben, ist bey obgedachtem wiederholten worte Laxiren befindlich: Hier aber soll noch diesfalls, in betracht der pferde und hunde, die zur haushaltung und jägerey höchstnöthig, etwas gedacht werden. Die alten arabischen ärtzte haben in erwegung gezogen, daß die menschen zu ihrer zeit sehr viele sorge vor die pferde, als die edelsten unter denen last-thieren getragen, und daher nicht ungeschickt geurtheilet, wenn sie so viel sorge und aufmercksamkeit vor ihren eigenen leib, als ihre pferde anwendeten, es

es öfters um die gesundheit der meisten menschen auch besser stehen werde; solchemnach wird um soviel weniger unrathsam seyn, erwehnter massen erstlich vom purgieren derer pferde als einem präservirmittel hier meldung zuthun. Dieser ihre kranckheiten nun rühren entweder aus dem magen, und verletzter ersten dauung, oder entstehen aus verhinderter ausdünstung durch die haut, denen man billig äusserliche gewalt, und darunter auch das anstecken, zugleich hiernächst allerhand äusserliche schäden, und dieses um soviel desto mehr beygefüget, weil immer ein mangel sowol als eine ursache der andern die hand bietet, und keines ohne absicht auf das andere gründlich kan erkläret oder geheilet werden. Ein pferd, das mit gutem gesunden futter und dergleichen tranck genugsam versehen und an sich selbst gelassen ist, wird seinen magen durch übermäßiges fressen nicht leicht verderben; wenn iedoch solches geschiehet, so ist es dem verkehrten willen desjenigen zuzuschreiben, der das pferd entweder erhitzet, übertrieben, oder sonst unzeitig und unordentlich gefüttert und geträncket. Die zeichen eines geschwächten magens sind, wenn ein pferd gar nicht fressen will, oder, daferne es viel frißt und nicht ersättiget wird, dabey abnimmt, schmal wird, daß man die rippen sehen kan, das futter bald zu mist wird, der hart von ihm gehet. In diesem fall ist ein tranck von stabwurtz-kraut, wurmsaamen-kraut, gamanderlein, je länger je lieber, entzian, myrrhen, opponaxwurtzel, zucker und rauten jedes eine hand voll in drey maas wein oder bier gesotten, und dem pferde laulicht in den hals gegeben, dienlich, dabey man solchem zugleich mit einer salbe aus wachs, terpentin, hirsch-marck, baum-öhl mit majoran, blauen lilien und kreide, von iedem drey bis vier loth übern feuer unter einander vermischt, also warm den gantzen leib mit beyden händen, bis es wohl schwitze, schmieren, und ihn vermittelst des zudeckens, warm halte. Was sonst bey gewissen denen pferden zustossenden kranckheiten zur cur und abhelfung derselben nöthig, davon ist vieles an behörigen orten gemeldet worden; solchemnach ist hier nur des purgierens zur vorsorge noch zugedencken. Dieses geschiehet vornemlich mit der gras-stellung oder gras-fütterung im frühling, da man nemlich, sobald das gras einer guten spannen hoch worden, im April oder anfang des Mayes denen pferden, nachdem sie acht tage zuvor das antimonium crudum (ein und ein halb quentlein auf eins gerechnet) dreymal genossen, solches gras vorleget, dergestalt, daß man nicht mehr gras des morgens abschneiden läßt, als des tages zur fütterung hinlänglich, die ersten drey tage ihnen wenig, aber doch nach und nach ie länger ie mehr giebet, und sie also vierzehen tage darinnen stehen lässet. Ihr ordentlich futter soll in eingeweichter gerste bestehen, doch soll man ihnen derselben nicht überflüßig, auch nicht soviel als sonsten gewöhnlich, wol aber gnugsam gras darneben vorgeben. Die letzten sechs tage muß man jedem pferde täglich eine hand voll frische hasel-wurtz samt den blättern, frühe, ehe man ihnen ihr futter vorschüttet, zu fressen geben, und darneben wöchentlich drey oder viermal des abends in der kühle, eine kleine stunde spatzieren, aber in kein wasser führen lassen. Nach dieser gras-cur soll man ihnen die mäuler putzen, den staffel stechen, das maul und zunge mit eßig, knoblauch, saltz und pfeffer starck ab- und durchreiben, und ihnen noch etliche tage nur ein klein wenig angefeuchtete gerste geben, damit sie das harte futter wieder gewohnen. Sobald hernach der mond im abnehmen; (wer sich hiernach richten will) bekommet iedes pferd zwey tage nach einander drey quentlein antimonium crudum, oder anderthalb quentlein crocum metallorum, und bleiben wie vorher stehen. Das trincken unter währender gras-stellung soll nicht kalt, sondern einen halben tag im stall vorher gestanden seyn, und allemal denen pferden etwas schönes mehl mit ein wenig agarico oder lerchen-schwamm darunter gerühret werden. Man kan sich auch mit grünen bohnen, wo es deren viel giebt, purgieren, diese aber müssen etwas welck seyn, und die ersten tage gar sparsam gegeben werden. Sobald sie von diesen anheben grün zu zirchen, bekommen sie des morgens ein wenig gerste dazu, und warmes mit kleyen vermischtes geträncke. Diese cur soll iedoch über neun tage nicht getrieben, sondern hiermit also verfahren werden, damit die pferde nach 13 tagen wieder in völligem trucknen futter stehen. Den funfzehnden tag kan eine hals- oder spor- ader auf ungleicher seiten geschlagen, und wie oben gedacht, mit spatzieren führen rc. verfahren werden. Mehr hiervon suche unter denen worten: Mißien der pferde, Mutter-pferd. Was nun ferner das purgieren der hunde anbetrift; so ist diesen nothig, daß sie alle jahre, ehe die jagden im sommer angehen, purgieret werden, denn sonst schlagen sie aus, und

und werden räudig, übrigens aber wird ihr gantzer cörper durchs purgieren gereiniget, und das erhitzte geblüt verändert. Hierzu gebraucht man schaafe, und auf 18 bis 20 hunde eines. Die schaafe nun werden todt geschlagen, samt denen fellen und wolle in grossen kesseln recht gar und weich gekocht, daß das fleisch von den knochen rein abfalle. Mit dieser brühe wird das schrot und brod angebrühet, so es ein wenig gestanden, in die futter-tröge ausgethan, und das fleisch samt der wolle auch in die suppe gebracht. Doch muß es vorher gantz kleine gepflückt werden: Weil die suppe noch heiß ist, wird butter hinein gethan, auf 100 hunde 12 pfund, hierzu noch klein gestossener schwefel 5 pfund, lorbeeren 6 pfund, alaun 2 pfund, alles unter einander gerühret, und denen hunden, wenn es laulicht worden, vorgesetzet. Den dritten tag nach dieser purgation soll denen hunden die median-ader geschlagen werden, welche, vermittelst eines um deren hals vor die blätter gebundenen leingens, aufläuft, alsobald zu finden, und von nerven zu unterscheiden ist. Auf erfolg dieses werden vor 150 stück hunde 50 kannen lein-öhl, 12 kannen eßig, 16 pfund schwefel, 7 pfund kupfer-wasser, 6 pfund gallus, 2 pfund lorbeeren, also zubereitet: Die gantze species stösset man klein, lässet in einem kessel das lein-öhl heiß werden, thut den eßig darzu, und, wenn dieses beydes eine rechte wärme erlanget, das andere auch; alles zusammen aber muß gemählig recht kochen, und darf nicht überlaufen. Nach erfolg dieses setzet man es so lange zum abkühlen auf die seite, bis die hunde mit menschen händen über und über davon gewaschen werden können. Nach diesem schmieren müssen sie in einen engen mit reinem stroh versehenen stall gesperret, etliche tage darinnen erhalten werden, ferner öfters neu stroh bekommen, und endlich nach 14 tagen wird ihnen das fell mit seife und warmen wasser reine abgerieben. Der monat Majus und Junius sind zu dieser sehr nützlichen cur die beste zeit, und dergleichen vorräthige salbe reiniget rauden, rohe haut und anderes mehr; wornach sich ein haus-wirth, der hunde zur verwahrung des seinigen zu halten ursache hat, zu achten, und nöthigen falls hieraus viel gutes, zur anwendung seines hunde-viehes, nehmen kan.

Purpur: Dieses ist eine rothe farbe, welche in alten zeiten mehr, als jetzo, vor die kostbarste gehalten worden, daher solche nur kayser und könige getragen haben, um ihre würde dadurch anzuzeigen. Denen göttern wurden besonders damals purpur-kleider beygeleget. Der hohepriester der Jüden hat dergleichen getragen; ingleichen die priester der Aegyptier und Aethiopier, der Syrer, Phönicier, Tarsenser, Chalcedonier, Griechen und Sycioner. In denen mittlern zeiten trugen die kayser einen purpurmantel, daher auch die soldaten, wenn sie einen zum kayser ausruften, und nicht gleich ein ander purpurkleid haben konten, den purpur von denen götzenbildern, oder von denen fliegenden fahnen herabnahmen, und den neu-erwählten kayser damit umgaben. Weil also der purpur damals nur vor hohe personen gehörte, durfte niemand damit handeln, vielweniger selbigen tragen. Heutiges tages aber will es etwas allgemeines werden, nachdem jetzo die purpur-farbe nicht so kostbar, wie der alten ihre, die von dem blute der purpur-schnecke herrührete, und besonders von ihr erlanget werden mußte, wenn solches die rechte hoch-rothe farbe geben solte. Jetzo wird hierzu das insect der coccinell-käfer oder kermes gebraucht. Dieses purpur-würmlein, von grösse einer linse, halten die Engeländer vor kleine schröter, das einer wand-laus oder wantzke gleichet. Inwendig ist es roth, wie scharlach, von sehr langsamer bewegung, welches man auf allerley bäumen in neu-Spanien antrift. Die Indianer sammlen und setzen sie auf eine art feigen-bäume ihres landes, deren früchte voll blut-rothes saftes sind. Wenn nun die kleinen würmlein sich auf denselben nähren, so saugen sie die schöne rothe farbe davon in sich. Sind sie dann zu ihrer grösse kommen, so machen die Indianer einen rauch auf diejenige seite des baums, wo der wind denselben auf die bäume treiben kan, und darunter legen sie ein mit kalck bestreutes tuch. Wenn nun diese thierlein von dem rauch betäubet werden, so schütteln sie die bäume, daß diese käferchen auf den kalck ins tuch herab fallen und sterben, da sie denn solche an der sonne dürre werden lassen, und sodenn zum verkauf aufheben. Siehe Cochenille im ersten band, pag. 314. In Pohlen und Deutschland trift man polygonum minus cocciferum, klein wege-gras oder blut-garbe genannt, an. An dessen wurtzeln hangen kleine bläslein, welche inwendig roth sind, und von dem gemeinen volck johannis-blut genennet werden. Es sind aber diese bläslein behältnisse kleiner fliegen, und geben schöne carmin-farbe. Soll nun z. E. wolle mit obgedachten coccinellen gefärbet werden, so wird auf 20 pfund wolle ein halber scheffel kleyen in einem sacke, mit so viel wasser, als zulänglich, durchnetzt, in einem kessel gethan, und eine halbe

stunde gekocht, hernach aus dem kessel genommen, ausgedruckt, und zum auströpfeln aufgehangen. Inzwischen macht man ein viertel sauer wasser mit ein viertel fluß-wasser, darein man 4 pfund römischen alaun und 2 pfund rothen weinstein thut, kochend. Wenn dieses geschehen, werden die gebünde wolle hinein gethan, die stäbe, woran sie hangen, nach und nach gewendet, und nach zwey stunden wieder heraus genommen, gelinde ausgedruckt, in einen sack gesteckt, darinnen sie 5 bis 6 tage im keller liegen bleiben. Denn macht man von neuem das helleste fluß-wasser laulicht, thut darein 12 untzen auf jedes pfund wolle gepülverte coccinellen, auch mehr, nachdem die farbe helle oder dunckel werden soll, und wenn die coccinellen sehr alt, muß deren viel seyn. So nun die infusion zu kochen anfängt, wird die wolle hinein gethan, die feuchte seyn muß, eine stunde gekocht, heraus genommen, ausgedruckt, und in fliessendem wasser ausgespület. Der rest oder die folge der infusion kan noch zum färben einer schwächern schattirung gantz wohl gebrauchet werden. Die blut-rothe farbe bekömmt mehr glantz, wenn man die wolle ins wasser bringt, das etwas mehr als laulicht ist, und ein wenig seife aufgelöset hat. Die seife macht, daß sie etwas ins carmoisin fällt, wird aber davon schöner. Thut man in die infusion von kermes ein wenig aquafort, so wird die farbe mehr angenehmer, aber vom kothe leicht fleckigt.

Purpur-fieber: Ist eine art fleck-fieber, da die flecken, welche sich auf die äussere haut zu setzen pflegen, purpur-roth sehen. Es wird gleich wie die andern fleck-fieber curiret.

Putte, siehe Butte.

Putzen bringen: Heißt auf bergwercken, wo ein keilertz beysammen lieget.

Pyn-äpfel: Wachsen auf einem rohr, so aus vielen blüthen hervorschiesset, fast den lilien gleich. Die äpfel haben die grösse der granat-äpfel. Sie haben einen treflichen geruch. Wenn man sie essen will, werden sie in scheiben zerschnitten, und mit saltz in wasser gelegt. Sie erwecken den appetit.

Pyramidal-glöcklein: Ist ein schönes blumen-gewächse, welches in der blüthe eine pyramide von blauen sternen vorstellet, ziemlich lang blühet, und bey beständig warmen sommer reifen saamen giebet, so aber allererst im späten herbst erfolget. Der saame wird im April bey wachsenden monde in eine gute lockere und etwas sandigte erde an einem sonnenreichen orte gesäet, die davon wachsende pflantzen kommen vor dem dritten jahre nicht zur blühe. Man kan es auch durch die wurtzel vermehren, welche in stücken gebrochen, und zween quer finger tief in eine gute lockere erde zur frühlings-zeit gesteckt wird, da denn die pflantzen theils das andere, theils aber das dritte jahr zur blüthe kommen. Bey truckenem wetter will es zu zeiten begossen seyn, sonderlich wenn es in der blüthe stehet. Den winter über bleibet es im lande, wenn es nur an einem warmen, von den nord-winden befreyten, und nicht zu feuchten orte stehet, weil dieses gewächse des winters von der feuchtigkeit gerne verfaulet.

Pyramiden: Sind zugespitzte hohe figuren, unten von 3, 4 oder mehr ecken, welche nach der höhe zu sich verlierend, und immer an ihrer dicke abnehmend, endlich gantz spitzig zulaufen. Die allerberühmtesten und vormals unter die sieben wunder-wercke der welt gezählten pyramiden finden sich noch heutiges tages, wiewol etwas zerstümmelt und verfallen, in Egypten, etwa drey meilen von Cairo. Von dergleichen pyramiden werden alle solche unten breite, und oben spitzig zulaufende eck-figuren pyramiden genennet. Die in lust-gärten anzulegende pyramiden, wie auch portale, werden erst aus holtzwerck gebildet und aufgerichtet: Dieweil es aber hohe wercke, so lassen sie sich aus rainweiden und dergleichen strauch-werck allein nicht wohl bekleiden, deswegen kan man mit darunter nehmen hagenbüchen und rüstern. Wo aber viel cornel-baum, wachholdern, oder die grosse art buchsbaum in menge vorhanden, dienen solche auch beydes zu pyramiden und portalen.

Pyrole, siehe Kirsch-vogel.

Pyrole, siehe Winter-grün.

Quacksalber: Eigentlich ist dieses ein altes deutsches wort, und ein solcher name, wodurch man vormals diejenigen leute anzeigte, welche mit ihrem krame von allerhand salben, pflastern und andern dingen, von marckt zu marckt im lande umherzogen, und solche jedermann zum öffentlichen verkauf vorlegten, auch sie mit vielem geschrey, reden und plaudern dem volcke anpriesen, und daher wurden sie auch marckt-schreyer genennet. Weil nun solche, ohne die medicin studirt zu haben, sich darauf gleichwol auch mit legten, daß sie kranckheiten curiren zu wollen sich unterfingen, sonst aber nur salben-krämer abgaben, so wurden nachhero diejenigen,

nigen, welche sonder alle gründlichkeit in der medicin zu practiciren sich unterfingen, quacksalber genennet, besser möchten sie störer heissen, weil sie ohne allen verstand und wissenschaft in der medicin umherfahren, und darinnen gleichsam stören und wühlen, dergleichen noch auf den heutigen tag von den gemeinen practicanten geschiehet, welche entweder gar keine oder doch nicht hinlängliche studia medica und philosophica haben, daß sie geschickt seyn können, kranckheiten zu erkennen, und eine rechtschaffene cur nach einem vernünftigen und ordentlichen methodo medendi anzustellen und zu führen. Alle diese können mit keinem andern namen, als mit dem namen der quacksalber, beleget werden. Von quacksalbern aber und von der schädlichkeit ihres beginnens im gemeinen wesen, hat der berühmte Doct. Börner im II. theil seines Medici sui ipſ. cap. ultim. hinlänglich gehandelt, und gewiesen, daß dergleichen leute durch ihren frevel nichts als unheil anrichten, und durchaus nicht verdienen, in republica geduldet zu werden.

Quadrant: In der mathematic wird der vierte theil eines circuls also genennet, der in 90 graden bestehet, und nach solcher eintheilung werden diejenigen instrumenta gefertiget, vermittelst deren man die höhen, tiefen und flechen gewisser gegenden sowol, als gantzer länder ausmessen, und auf dem papiere in kleinen vorstellen kan, als wovon die land-charten ꝛc. sattsames zeugniß geben. Die astronomi bringen durch die quadranten in erfahrung, wie hoch das gestirne am himmel von der erde entfernet, und die marck-scheider können dieses instrument bey ihrer arbeit und verfertigung derer risse von bergwercks-gebäuden über und unter der erden nicht entbehren. Von diesem instrumente her erhält die mathematische figur in gestalt eines viereckes ihren namen.

Quadrat, wornach alle cörper, vermittelst der quadratruthen, und dieser ihrer quadrat-zolle, ausgerechnet werden müssen. In und bey haushaltungsgeschäften eräussert sich unter andern, daß ein besitzer von waldungen, wenn er die bäume, was diese nach ihrer circumferentz, runde oder stärcke am quadrat in sich halten, geometrisch auszurechnen, vermögend ist, sich vielen nutzen zuwege bringen kan. Z. E. Es ist ein baum vorhanden, der 5 fuß 6 zoll in der runde oder circumferentz starck ist, (welchen ein mann von mittler statur umklaftert) anbey wird gefragt: Von was vor beschaffenheit der diameter der circumferentz des baumes, und wie breit er im quadrat sey, oder vier-kantig bauen könne? Antwort: 21 zoll hat der diameter, und giebt ein quadrat von 15 zoll. Hieraus nun ist zu ersehen, wasmassen anbey folgendes zu wissen nöthig: 1) Ein quadratum, oder quadrat, ist eine viereckigte recht winckelichte figur, so vier gleiche seiten und vier rechte winckel hat, wie in der Fig. Tab. aus aaaaaaaa zu ersehen. 2) Das quadratum kan hiernechst oblongum, oder ein länglicht viereck, seyn, so auch vier rechte winckel und gleiche linien hat, jedoch 2 davon länger sind, als die andern beyde, wie aaaa mit bbb in gedachter figur. 3) Circulus ist eine runde fläche, so von ihrem centro überall einerley weite und runde hat, wie cccccccc in voriger figur besaget. 4) Der Diameter ist eine quer-linie, so mitten durch das centrum gehet, und auf beyden seiten an dem circul-creise oder über ein quadrat an den seiten gerade über der mitten antrift, und solchen also in zwey gleiche theile schneidet, als dddd. Die diogenal-linien sind diese, so aus dem winckel eines quadrats durch das centrum gezogen werden, besiehe dddddddd. Uber dieses muß auch anbey vorräthig seyn, ein tüchtiger geometrischer circul mit guten spitzen, deren eine ausgeschraubet, und mit einem reiß-bley-futter verwechselt werden kan. Ein gleiches lineal von gutem holtze. Ein maasstab, welcher einen fuß lang seyn kan, und in 10 zoll, jeder zoll wie die meß-ruthe, entweder in 10 theile eingetheilet ist, oder, so jene in 10 zoll oder theilen bestehet, diese gleichfalls also getheilet sey. Auf der einen seite des maas-stabes kan ein verjüngter maas-stab stehen, jedoch nach der meß-ruthe eingerichtet, damit man nach solchem das fuß-maas aufs papier tragen, und das verlangen besser ausrechnen kan. Zum holtz-abmessen ist noch eine schnur, oder vielmehr kette nöthig, (siehe Meß-kette, pag. 319) so in füsse dem maas-stabe gleich eingerichtet, und nach gefallen 12, oder mehr fuß lang seyn kan, davon einer am ende der kette wieder in zolle eingetheilet wird. Das fundament bey der rechnung gründet sich auf des Archimedis regul, welche also heißt: Wenn der diameter circuli 7 hat, so habe die circumferentz 22, und hiernach muß der auffatz und die ausarbeitung einer jeden ausrechnung geschehen: Z. E. Man messe einen baum mit der hierzu bereiteten kette, dieser ist e. g. 5 fuß 6 zoll starck, denn wird der auffatz nach der regul de Tri also gemacht: 22 zoll circumferentz geben 7 zoll diameter, was geben 5 fuß 6 zoll?

22 zoll

22 zoll : 7 zoll was 5 fuß 6 zoll

$$\begin{array}{r|l} 2 & \\ 462 & 21 \text{ zoll diam.} \\ 222 & \\ 2 & \end{array} \qquad \begin{array}{r} 12 \\ \hline 66 \\ 7 \\ \hline 462 \end{array}$$

Diesemnach bestehet des baums von 5 fuß 6 zoll stärcke seine diameter in 21 zoll; solcher soll nun zum verbauen viereckigt beschlagen, und vorher in erfahrung gebracht werden, wie starck er baue, dahero seine quadrat dicke also ausgerechnet werden muß: Der diameter des circuls wird hierbey allemal in sieben eingetheilet, und das ausbringen nach vorigem exempel mit 7 dividiret, als:

Zoll $\frac{21}{7}$ | 3 zoll, ist diesemnach der siebende theil des diameters. Diese 3 zoll werden mit 2, weil von zwey seiten des baums ein abzug geschehen muß, multipliciret, daher 6 entstehet; diese 6 wird von dem gantzen diametro 21 zoll abgezogen, und 15 zoll zum facit erhalten, die des angeführten baums quadrat-stärcke besagen. Dieses nun trift bey allen circuln, mithin auch ausmessung der bäume zu; denn, wenn deren diameter in sieben theile getheilet wird; so machen fünf theile davon das quadrat aus, welches in die circumferentz des circuls gebracht werden kan. Zu dessen beweis folget anbey noch eine probe: Wenn ein baum 6 fuß 6 zoll starck in der runde oder circumferentz ist, von was vor beschaffenheit ist dessen diameter? fac. $24\frac{9}{11}$ zoll, oder 2 fuß und $\frac{9}{11}$ zoll.

Ausrechnung:

22 Z. giebt 7 Z. was 6 fuß 6 Z.

$$\begin{array}{r|l} 18 & \\ 546 & 24\tfrac{9}{11} \text{ fac.} \\ 22 & \end{array} \qquad \begin{array}{r} 12 \\ \hline 546 \end{array}$$

Auszug des quadrats:

$$\begin{array}{r} 3 \\ 24\tfrac{9}{11} \text{ zu 7 theilen;} \\ \hline 7)\ 3\tfrac{3}{7} \end{array}$$

$$\begin{array}{rl} 11 & \text{des bruchs nenner mit der} \\ 3 & \text{so überblieben, multipl.} \\ \hline 33 & \text{hierzu den zähler} \\ 9 & \text{addiret} \\ \hline 42 & \end{array}$$

Ferner wird des bruchs nenner 11 mit dem divisore 7 multipliciret, und 77 erlanget, welche zahl der nenner von der vorherstehenden 42 ist, und diese beyde zahlen formiren nun diesen neuen bruch $\frac{42}{77}$ theil, oder kürtzer $\frac{6}{11}$, darzu kommen die obigen 3 gantzen, also zusammen $3\frac{6}{11}$, das mit 2 multipliciret, macht $7\frac{1}{11}$. Dieses von dem facit der ersten ausrechnung, $24\frac{9}{11}$ abgezogen, bleibt $17\frac{8}{11}$ zoll, als des baums, à 6 fuß 6 zoll stärcke, seines quadrats weite und breite.

Diese ausrechnung kan noch kürtzer also geschehen:

Circ.	Quadrat	Circumferentz
22 Z.	5 Z.	6 fuß 6 zoll.

$$\begin{array}{r} 78 \\ \hline 22)\ 390 \\ 176 \\ 3 \\ 1 \end{array} \Big|\ 17\tfrac{8}{11} \text{ fac.} \qquad \begin{array}{r} 12 \\ \hline 78 \end{array}$$

Not. Weil in dem circul 22 das quadrat 5 beträgt, so muß diese rechnung gleich jener zutreffen.

Denen in der rechen-kunst unerfahrnen, oder, welche bey eräusernder gelegenheit sich keine mühe geben wollen, wird die hierbey gefügte tabelle zustatten kommen, in welcher die bäume bis auf 20 fuß stärcke ausgerechnet sind, darzu schon capitaleichen gehören; solten sich aber ja bäume finden, deren circumferie mehr als 20 fuß betrüge; so kan dem hier ermangelnden bald abgeholfen werden, wenn nach vorhergedachtem modo etwas mühe angewendet wird.

Die

Die Circumferentz eines Baums von		Hat zu seinem Diametro			Und giebt in solchem Circul oder Circumferentz ein Quadrat an, von		
Fuß	Zoll	Fuß	Zoll	Theil	Fuß	Zoll	Theil
5	6	1	9	,	1	3	,
6	,	1	10	10/11	1	4	4/11
6	6	2	,	9/11	1	5	8/11
7	,	2	2	8/11	1	6	4/11
7	6	2	4	7/11	1	8	10/11
8	,	2	6	6/11	1	9	9/11
8	6	2	8	5/11	1	11	2/11
9	,	2	10	4/11	2	,	6/11
9	6	3	,	3/11	2	1	10/11
10	,	3	2	2/11	2	3	1/11
10	6	3	4	1/11	2	4	7/11
11	,	3	6	,	2	6	,
11	6	3	7	10/11	2	7	4/11
12	,	3	9	9/11	2	8	9/11
12	6	3	11	8/11	2	10	1/11
13	,	4	1	7/11	2	11	5/11
13	6	4	3	6/11	3	,	9/11
14	,	4	5	5/11	3	2	2/11
14	6	4	7	4/11	3	3	6/11
15	,	4	9	3/11	3	4	,
15	6	4	11	2/11	3	6	3/11
16	,	5	1	1/11	3	7	7/11
16	6	5	3	,	3	9	,
17	,	5	4	11/11	3	10	4/11
17	6	5	6	9/11	3	11	8/11
18	,	5	8	8/11	4	1	1/11
18	6	5	10	7/11	4	2	5/11
19	,	6	,	6/11	4	3	9/11
19	6	6	2	5/11	4	5	2/11
20	,	6	4	4/11	4	6	6/11

Nebst vorher erzehlten kan man auch, wenn ein stück holtz, oder ein baum verlanget würde, welcher im quadrat gewisse fuß oder zolle zu einem nöthigen bau haben solte, nach der circumferentz der bäume gantz wohl ausfündig machen, was vor einer sich hierzu schicke. Zum exempel: Wenn aus einem baum 1 fuß 4/11 zoll quadrat-nutzen begehret würde, so müßte dessen stärcke oder circumferentz 6 fuß seyn, das also kürtzlich ausgerechnet wird:

Diameter		Circ.	Diam.
5 Z.		22 Z.	16 4/11 Z.
11			180
	1		22
55	41	1	3960
	3960	72	6 fuß facit.
	555	12	
	5		

Weiter ist auch der cörperliche inhalt, nach der circumferentz oder circul-fläche, derer in den bäumen seyenden quadrat-zolle auszurechnen, wie die doppelte circul-fläche AA auf der Fig. Tab. besaget; die ausrechnung davon geschiehet folgender massen: Z.E. des baums diameter ist 14 zoll, wieviel giebt solcher quadrat zolle? fac. 44.

Ausrechnung:

7 zoll geben 22 zoll, was 14 zoll
22
———
308

2
308 | 44 zoll.
77 | 11 ist der vierte theil des inhalts dieser circumferentz
———

154 quadrat-zolle aber hält der gantze baum in sich. Der beweis hiervon thut sich aus der vorher angeführten figur hervor, woselbst die quadrate AA nachgezählet werden können, welche in diesem vierten theile $38\frac{1}{2}$ quadrat ausmachen. Es müssen aber diese also gezählet werden, daß, wo der circul die quadrate durchschneidet, und theils zu grossen, theils kleinen winckeln oder trianguln gemacht, nach proportion zwischen zwey kleinen gegen die grossen eine vergleichung herauskomme. Solchemnach kan im voraus erfahren werden, wie viel latten, bretter, und anderes aus einem baum geschnitten werden könne, und was solcher vor nutzen giebt.

Quadruple: Ist eine spanische goldene müntze von 4 doppien oder pistolen, deren werth bey uns zwantzig thaler ist.

Quadruple Louis: Eine goldene müntze in Franckreich, so Ludwig der XIII im jahr 1641 schlagen lassen, von 12 livres oder francken, und nach unserm werthe vier reichs-thaler.

Quäcker, siehe Buchfincke.

Quamoclet: Wird von denen Americanern der americanische Jeßmin genennet, welches wort nachzulesen.

Quandel-kohlen: Sind die kleinen kohlen, so von dem kleinen füll-holtze kommen, das um die quendel-stange gelegt wird.

Quandel-ruthe: Nennen die kohlen-brenner diejenige stange, so sie in der mitte eines meulers einstossen, und welche 4 bis 5 ellen lang ist.

Quappe, siehe Aalraupe.

Quarantaine: Werden diejenigen 40 tage genennet, binnen welcher jemand, der aus einer wegen der ansteckenden seuchen verdächtigen gegend kommet, in einem darzu bestimmten lazareth von allen menschen abgesondert, damit man sieht, ob sich eine kranckheit an ihm äussere oder nicht, bleiben muß, bis er an den verlangten ort eingelassen wird. Bisweilen wird sie auch auf wenige tage gesetzt, behält aber doch den namen quarantaine, solten es gleich nur zehn tage seyn. Dergleichen quarantaine müssen in dem venetianischen gebiete alle diejenigen halten, so über die see aus Morea oder Levante kommen, sie mögen wegen der pest verdächtig seyn, oder nicht.

Quarck: Dieses wort wird von vielen menschen, besonders denenjenigen, welche reichthümer besitzen, in betracht geringschätziger sachen, also gebrauchet, daß sie solche einen quarck nennen, ungeachtet diese dennoch auf gewisse maasse andern zu gutem nutzen dienlich sind. Der von dem molcken entstehende quarck wird gemeiniglich auch von dergleichen leuten, seiner natürlichen gestalt nach, vor etwas sehr geringes geachtet, und gleichwol brauchen sie solchen zum oster- und pfingst-fladen. Der land-wirth bedienet sich des quarcks in seiner haushaltung an statt der butter zum brode, und nennet ihn steifmatz. Kuchen oder fladen, wie gedacht, werden davon gebacken; delicate mäuler rühren den quarck in rahm ein, thun kleine rosinen nebst zerschnittenen abgeschälten mandeln darunter, und verzehren ihn also öfters als ein tractament. Der bauersmann machet quarck-käse daraus, trägt sie zum verkauf in die städte rc. und hat seinen nutzen davor zu gewarten. Dieser quarck entstehet von der schlicker-milch, welche, nachdem die käse-mutter auf dem lande viel oder wenig derselben hat, in fässer oder grosse töpfe gethan, im winter am ofen, im sommer aber sonst in die wärme, daß sie vollends zusammen fällt, gesetzet wird, und, wenn sie derb worden, wird das molcken abgegossen, oder abgezapfet, das dicke, nachdem es genugsam gestanden und derb worden, in einen sack gethan, mit steinen beschweret, damit das molcken herauspresset, und was übrig, im quarck-sacke bleibet, heißt der quarck, woraus erwehnter massen unter andern die quarck-käse gemacht werden, wozu ihn manche etliche tage stehen lassen, da wird er zu herben quarck, und bleibet nicht der süsse quarck, der, wie vorher erzehlet, als etwas wohlschmeckendes zu diesem oder jenem gebraucht werden kan.

Quarck-faß: Ist ein flaches höltzernes gefässe, darein der quarck aus dem sacke geschüttet wird.

Quarck-käse, siehe Käse.

Quarck-korb: Ist ein von höltzernen sprossen viereckigt zusammen gesetztes, oben weiter und unten etwas engeres gefässe, so über das molcken-faß gesetzet, und hierauf der quarck-sack geleget wird, damit das molcken von dem quarcke rein abseigen könne.

Quarck-sack, Ist ein sack von starcker leinewand, welcher mit quarck gefüllet, und, wenn er zugebunden, in den quarck-korb geleget, sodann aber mit einem steine beleget wird, daß das molcken in das untergesetzte molcken-faß ablaufe.

Quarrete: Ist eine italienische scheide-müntze, so etwa 6 pfennige unsers geldes betrift.

Quart: Ist der vierte theil eines gantzen, es sey maas, gewicht oder elle. Ein quartier wein ist der vierte theil eines maasses. Zehen und ein quart sind zehen und ein viertel eines thalers ꝛc.

Quartal: Ist ein viertel jahr von dreyzehen wochen, oder eine von den vier jahrs-zeiten, auf welchen die besoldungen, zinsen, und andere gefälle ausgezahlet, und die handwercker zusammen zu kommen pflegen. Es sind aber der quartale viere, und fallen auf reminiscere, trinitatis, crucis und Luciä. Einiger orten sind die ziele der quartale lichtmeß, Walburgis, Laurentii und allerheiligen; anderswo fallen sie auf ostern, Johannis, Michaelis und weyhnachten; wieder anderer orten auf die quatember. Das sterbe-quartal heisset, in welchem ein besoldeter diener verstorben, da denn, ob es gleich nur angetreten wäre, die gantze darauf fällige besoldung den erben zu folgen pfleget.

Quartal-gelder: Sind der vierte theil der besoldung, so kirchen- und schul-dienern, wie auch andern officianten quatember- oder quartal-weise ausgezahlet wird.

Quartal-pfennige: Wird dasjenige geld genennet, welches die pfarr-kinder eines jeden orts denen geistlichen in ihrem sprengel an denen vier vornehmsten festen des jahres entrichten müssen.

Quartier: Heissen die gärtner eine abtheilung in denen deutschen lust-stücken oder parterren, welche von ihnen mit schönen blumen und kräuter-werck besetzet, mit buchs-baum, salbey und dergleichen eingefasset, und nach einer angenehmen und abgemessenen figur gezogen wird; weil deren gemeiniglich verschiedene beysammen liegen, werden diese mit schmalen gängen von einander abgesondert, damit man auf selbigen allezeit bequem handthieren könne.

Quartier oder quartiergen: Heisset der vierte theil von einem nösel, oder der achte von einem maas oder kanne.

Quart wein: Ist in den kayserlichen erb-landen der vierte theil eines topfes, deren 20 einen eimer austragen. Ein topf machet ohngefehr so viel, als 3 meißnische maas oder kannen.

Quasi-possess, gleich als besitz: Ist ein recht solcher dinge, die zwar nicht in die äusserlichen sinne fallen, dennoch würcklich zu nutzen. Dahin gehöret die gerechtigkeit, über des nachbars feld zu gehen, zu reiten und zu fahren, oder auf dessen grund und boden ein gebäude aufzuführen ꝛc.

Quasten: Nennet man die zierrathen, welche von gold, silber, seiden, cameel-haaren, zwirn und dergleichen, gleichsam zusammen gerollte frantzen sind, oder auf allerhand art über länglich rund gedrehete höltzerne knöpfe gewunden, geknüpft, geschlungen, und sonst von unterschiedener arbeit zusammen gesetzt worden, wie solches der gebrauch und die umstände erfordern, wozu man sich nemlich dererselben bedienen will. Anderer art sind demnach die quasten, welche das frauenzimmer in ihre fecher, oder die manns-personen in ihre degen und stäbe zu schlingen pflegen. Anders sind hinwiederum beschaffen die, so man an die bett-zöpfe gebrauchet, um sich an selbigen anzuhalten, und bequem im bette aufzuheben: Noch anderer art sind die, welche man an geflochtenen runden schnüren bey vorhängen herabhangen läßt, um diese, vermittelst solcher leinen, auf- und zuziehen zu können. Dergleichen werden gemeiniglich von weissem zwirn, cameelhärnen garne, und dergleichen, entweder schlecht, oder von knötlein zusammen gesetzt, und mit allerhand darein gehangenen püschlein gezieret; eben solcher art sind auch diejenigen, so man den pferden in die eingeflochtenen mähnen zu hängen pfleget, oder sonst hin und wieder zum aufputze gebraucht.

Quatember: Dieses wort wird in zweyerley verstande gebrauchet, indem es einmal die eintheilung eines jeden jahres in vier theile, oder quartale, nemlich reminiscere, trinitatis, crucis und Luciä, hernach auch die zu solchen zeiten fällig werdenden herrengefälle, an quatember- vermögen- kopf-steuern, und dergleichen mehr besaget. An einigen orten ist das ziel der quartale, oder quatember, wie vorher gedacht, eingeführet; an andern hingegen eräussert sich der wechsel zu lichtmeß, Walpurgis, Laurentii und allerheiligen; wiederum anderswo fallen sie auf ostern, Johannis, Michaelis und weyh-

weyhnachten, allemal aber bedeutet eine solche benennung den vierten theil des jahres. Und weil in steuren, welche einer auf ein schock, zum exempel, seiner einkünfte ehemals in Sachsen auf ein jahr, der anlage nach, zu geben schuldig war, die gantze abgabe auf viermal im jahre abgetragen werden mußte, so hieß ein solcher theil ebenfalls quatember, quatember-steuer, quatember-geld, wie denn bis dato noch die summa, so auf einen quatember nach dem steuer-anschlag im gantzen lande solcher gestalt einkömmt, ein quatember heisset. Wenn demnach von dem willigen und ausschreiben der quatember-steuer geredet u. gesagt wird: So und so viel quatember sind dieses jahr zu entrichten; so verstehet man die summe z. E. 25000 Mfl. welche auf einem quatember im gantzen lande bezahlet werden muß: Sind nun 6, 8, 10 und mehr quatember verwilliget und ausgeschrieben; denn müssen auch so vielmal mehr Mfl. gegeben werden. Eräussern sich umstände, daß zu des landes bedürfnisse besondere abgaben erforderlich sind; so werden öfters in städten und dörfern extraordinaire quatember, oder pfennig- und quatember-steuern angeleget, welche von einer land-tags bewilligung zur andern steigend und fallend sind, übrigens allemal zu gantzen und halben quatembern zu bezahlen repartiret, und nach dem quatember-steuer-fuß jedem abzutragen auferleget werden.

Quecken, quecken-gras, hunds-gras: Dieses unkraut, so sehr wurtzel-reich ist, und gantze äcker mit der zeit also aussauget und verderbet, daß endlich gantz und gar nichts darauf wächset, wird ein guter haus-wirth allemal durch pflug und ege, so viel nur möglich, aus dem lande zu bringen, und durchs feuer zu verderben sich angelegen seyn lassen, wenn er anders bey seinem feld-bau nicht vielen schaden leiden will. In gärten giebt es auch quecken, die sich allhier, wenn ihnen zeit gelassen wird, also einnisten, daß sie schwerlich gar getilget werden können. Man nennet diese art auch schnur-quecken, und trift sie in lockerer erde am meisten an, läuft tiefer, als geackert und gegraben wird, und richtet sich nach der lage der furche, dergestalt, daß sie bisweilen anderthalb elle lang hervorgezogen werden kan; sie hat viel knoten, und jeder knote ist mit einem keim und zarten würtzelgen versehen. Die haupt-wurtzel ist sehr zach, kan schwerlich zur fäulung gebracht werden, grünet und wächset auch, wenn sie aus der erde gebracht, und geringe feuchtigkeit erhält. Mit ausjäten kan man ihr deswegen nicht viel anhaben, weil das hervorwachsende quecken-gras von der wurtzel abreisset, dahero eine gabel mit langen zincken hierzu nöthig, damit das erdreich, wenn es aufs beste umgegraben, durchgangen, und solches unkraut herausgezogen und zerstreuet wird. Im acker muß es bey truckenem wetter mit dem pfluge recht tief gefasset, und, wenn die ege selbiges in etwas losgearbeitet, mit eisernen rechen herausgezogen werden, das zwar mühe kostet, jedoch nutzen schaffet. Nachdem nun die quecken also aus denen äckern gebracht worden sind, läßt sie der landmann dürre werden, verbrennet solche, und streuet die davon gekommene asche auf seine felder zur düngung. Daß aber dieses verbrennen der quecken schrecken und unglück verursachen, und solches unkraut anders ruiniret werden kan, beweiset ein gewisser von adel durch folgendes, da er gegen einen verständigen haus-wirth, der sein guter freund war, und das verbrennen der quecken nach art seiner vorfahren in der oeconomie eingeführet hatte, sich also heraus gelassen, nachdem er vorher auch nicht eingeräumet, daß durch kalck, wie viele vermeinen, die quecken aus dem felde zu bringen sind: Er könte nicht sehen, was derselbe, welcher die quecken verbrennet, vor vortheile hätte. Er müßte stroh zum anstecken haben, und dieses zehnmal, sonst brennete der haufen nicht fort; seine art, die quecken aus denen äckern zu bringen, wäre diese gewesen: Bey der braache hätte er einen acker in die quere ackern, und in die länge mit einer fünf balckigten ege bestreichen lassen, die eiserne, und keine höltzerne zincken gehabt. Darauf bey der ruhr erst der acker in die länge geackert, in die quere geeget, bey der vierten art wieder in die quere geackert, und in die länge bestrichen, und bey der aussaat in die länge geackert, und in die quere, wie das erste mal, bestrichen worden, dabey allezeit jemand mit einem eisernen rechen die quecken auf haufen bringen, hernach mit dem schube-karn in die hohlen wege, oder fahrwege führen müssen, durchaus aber nicht verbrennen dürfen, weil auf solche art die benachbarten vielmals also in schrecken gesetzet würden, als wenn an einem orte feuer wäre, oder, wenn dieses würcklich entstanden, das vorwenden des quecken-verbrennens, des sonst behülflichen nachbars wohlmeinendes wollen, ein in feuers-gefahr gerathenes gebäude retten zu helfen, von der vollbringung abgehalten. Die quecken-wurtzel, so weiß, süß und knotig, wird als ein öfnendes mittel in verstopfung der leber, der miltz, des gekröses und der harn-gänge, auch

wider

wider die bauch-würme und den stein gebrauchet.

Quecker: Eine art von palm-wein, der sehr hitzig und köstlich seyn soll. Er kömmt von den kleinen palm-bäumen.

Quecker ein vogel, siehe Buch-fincke.

Quecksilber, laufender mercur, silber-wasser rc. Es ist dieses eine mineralische fliessende materie, schwer und dennoch flüchtig, durchdringend und silber-farbig, welche sich mit dem gold und silber vereinigt, und dasselbe auffschliesset. Es giebet dessen zweyerley sorten, nemlich der natürliche und gemachte mercurius: Die erstere wird sonderlich in Deutschland häufig gefunden; die ader desselben ist ein röthlicher stein, welcher sich leicht zerreiben läßt, und ungemein schwer ist. Diejenigen, so in den gruben arbeiten, geben ihn bisweilen mit den spitzhacken so harte streiche, daß viel quecksilber hervor quillet und sich scheidet. Man verfähret auch damit also: Er wird in einen irdenen topf gethan, und ein anderer oben darauf gesetzt, daß die öfnungen gegen einander kommen; darauf leget man feuer unter den topf, in welcher die materie ist, so löset sich das quecksilber durch die hitze auf, und träufelt in den untern topf, welches man mit recht das natürliche quecksilber nennen kan. Der gemachte wird durch der chymisten kunst aus bley und cinober, welches die wahre quelle des mercurii ist, oder aus schwefel und sublimirten mercur gezogen. Zuweilen findet man das quecksilber in den gruben also flüßig und rinnend, wie wir es zu sehen bekommen, und dieses wird von etlichen jungfern-quecksilber genannt. Bisweilen findet man es auch zwischen der erde und dem gesteine, auch oftmals, daß es allbereit zu zinober worden. In Europa werden verschiedene örter gefunden, da man den mercurium aus den gruben arbeitet und ziehet, nemlich Spanien und Deutschland; die letztern aber übertreffen die erstern an reichthum. Die größte und wichtigste findet sich an den gräntzen von Friaul und Kärnten, ohngefehr 50 stunden von Görtz, nicht weit vom fluß hydra, welche mehr als 600 schuh tief ist. Viele versichern, daß einige dieser gruben so tief wären, daß man fünf stunden zum einfahren brauche. Erwehnte mine ist an etlichen orten gar hart und leber-farb, und man ziehet sie mit haacken heraus; es findet sich eine weiche erde darinn, in welcher der mercurius gantz rein und in kleinen stücken gefunden wird. Diesen nennet man nun den jungfrauen-mercurium, welcher viel höher als der gemeine gehalten wird; denn wenn man mit diesem mercurio gold schmeltzt, so trägt der mercurius das gold gantz hinweg, welches der gemeine nicht thut. Es findet sich des gemeinen quecksilbers auch weit mehr als des jungfräulichen, denn man hat bey abgelegten rechnungen gefunden, daß wenn man des gemeinen 600000 pfund gegraben hat, kaum 27000 pfund des mercurii virginis gewonnen worden. Diejenigen, welche also unter der erde arbeiten, verderben und sterben bald; denn obschon keiner mehr als sechs stunden drunten ist, so werden sie doch alle gichtbrüchig. Hingegen sind die kräuter und gewächse, so auf dergleichen bergen wachsen, viel grüner und grösser; die bäume aber, welche nahe an der quecksilber ader stehen, bringen selten blüthe und früchte. Diejenigen, die das quecksilber aus den schachten ziehen, bedienen sich grosser eiserner retorten, um selbiges von seinem ertz, und andern harten cörpern, daran es hanget, abzusondern und zu scheiden, und machen es durch hülfe des feuers und kalten wassers also flüßig, wie es ordentlicher weise ist. In der artzeney-kunst ist fast kein mittel so allgemein als der mercurius; denn vermittelst desselben werden die schleimigten dicken feuchtigkeiten im menschlichen cörper aufgelöset. Er heilet die venerische kranckheiten durch die salivation aus dem grunde. Er tödtet alles ungeziefer, so den menschen beschwerlich ist; wird zu salben und pflastern gebrauchet, und sonderlich in dem sogenannten miserere. Man giebt den patienten davon ein pfund ein, dadurch denn die fibren des eingeweides, die sich gefalten haben, durch die schwere ausgedehnet werden, und gehet hernach wieder durch den stuhlgang von dem menschen fort, wie er eingenommen worden.

Quehlen: Bedeuten in den wäsch-verzeichnissen schmal gewürckte, aus leinwand, zwillig oder damast geschnittene tücher, damit man sich das gesicht und hände eines theils abzutrucknen pfleget, welche hernach zum unterscheid der folgenden hand-quehlen genennet, und insgemein an allen seiten gesäumet werden; mit denen auch überein kommen die küchen-quehlen, nur daß sie etwas kleiner und geringer an der leinewand; andern theils hat man auch putz-quehlen, welche gewöhnlich von damaste, sehr lang und breit, auch überdies zuweilen mit spitzen besetzet sind; so giebet es auch roll-queheln, darein man die neu gewaschene wäsche schläget, und beym rollen in das mandel-holtz wickelt, zu denen öfters nur ungebleichte leinewand genommen wird.

Quellen: Dieses wort wird in gar vielerley bedeutung angenommen, indem es bald physice, bald moraliter, bald aber auch politice verstanden wird, weil es alles dasjenige anzeiget, woraus die ursprünge der dinge ihren anfang nehmen. Gegenwärtig wird es nur alleine in dem ersten und eigentlichen verstande gebraucht, da durch quellen man diejenigen örter andeutet, an welchen die in der erden verborgenen wässer hervor brechen, es sey nun, daß solches in der tiefe bey brunnen, oder in der gantz obern fläche der erden geschehe. Nur um die ursach der quellen giebt es bey den natur-kündigern viel fragens und disputirens, doch scheinen diejenigen ziemlichen grund in der sachen zu haben, welche vorgeben, daß alle, oder doch die meisten quellen ihren ursprung von den grossen seen und meeren herzunehmen pflegen, sonderlich was die beständig und ohne unterlaß, auch bey der größten dürre und truckenheit in einerley maasse fortwährenden quellen belanget, welcher meynung auch der grosse Cartesius gewesen. Weil aber hierbey verschiedene phänomena sich ereignen, welche diesem vorgeben schwierigkeiten machen, sonderlich, daß die meer- oder see-wässer meistentheils saltzigt sind, und ihre saltzigte eigenschaft auch bey keiner destillation ablegen, darzu so sind manche quellen gar ungeheuer weit von dem meere entfernet; als wollen einige lieber, sonderlich aber Perrault, Mariotte und andere, denen auch der berühmte Hr. Baron von Wolf beystimmet, daß die quellen vom regen- thau- und schnee-wasser herkämen, weil von solchen luft-begebenheiten die wässer in die erde einzudringen, und sich darinnen in gewisse grosse hölen zu versencken pflegten, aus welchen sie nachhero allgemach wieder zu den quellen kämen. Wie denn jene beyden ihren satz dadurch zu behaupten sich angelegen seyn lassen, indem sie ausgerechnet, daß durch den regen alleine in einem jahre mehr wasser auf die erde ausgegossen würde, als alle quellen zusammen das gantze jahr hindurch lieferten. Weil aber gleichwol auch dem ersten satze nicht wol gäntzlich kan widersprechen werden, wenn man erwäget, daß das gesaltzene meer-wasser durch so gar unzählige wege und gänge in der erden, und durch so vieles auf- und absteigen seine saltzigte eigenschaft dennoch gar wohl ablegen kan, ob es schon in keiner destillation geschiehet; so mögen beyde zugleich in gewisser masse in solange beybehalten werden, bis eine gantz gewisse erfahrung der sachen den ausschlag giebet, welches aber in unsern tagen schwerlich geschehen dürfte, und wer weiß, ob auch in künftigen zeiten, weil das werck unüberwindlich scheinenden schwierigkeiten ausgesetzet ist. Sonsten aber kan hiervon nachgelesen werden, was der ber. medicus und naturkundige Hr. Doct. Börner in seiner physica §. 281 u. f. oder im 15 c. deswegen abgehandelt.

Quell-wasser: Dieses wasser wird denjenigen entgegen gesetzet, welches aus strömen, flüssen, auch vom thau, regen und schnee herkommt, weil es aus dem schoosse der erden quillet, d. i. hervor springet, und entweder aus gar starcken quellen auf die erd-fläche alsbald in bächen wieder fortläuft, oder in brunnen gesammlet wird. Von dergleichen quellwässern trift man gar unterschiedene arten an; denn einige sind gemein, werden daher auch im gemeinen leben zu verschiedenen absichten angewendet, andere haben eine medicinische eigenschaft, und werden daher gesund-brunnen genennet, derer man wieder mancherley arten antrift, als martialische, vitrialische, schweflichte, alaunhafte, die saltz-quellen führen saltz in grosser menge bey sich. Alle diese laufen über diejenigen mineralien unter der erden hin, von welchen sie subtile theile in sich nehmen. Auch hat man nebst den kalt-quellenden wässern auch warm oder gantz heiß aus der erden hervor brechende, wie die warmen bäder lehren, welche so heiß aus der erden kommen, sowol im winter als sommer, daß man feder-vieh darinnen abbrühen, und die hände, wenn man mit selbigen da hinein fähret, verbrennen kan. Die meisten quell-wasser sind ohne geruch und geschmack, verschiedene aber, sonderlich die mineralischen riechen und schmecken auch. Ingleichen giebt es vergiftete wässer, woran menschen und vieh sich zu tode trincken können, wenn sie von unwissenden in den leib genommen werden. Alles wird hinlänglich ausgeführet gefunden in des mehrgedachten Hrn. Doct. Börners physica cap. 13 § 288 u. f. Es trägt sich zuweilen zu, daß in denen teichen unterirdische quellen in den damm einwühlen und durchdringen, den damm durchsäugen, auch gar öfnen, daß das wasser durchdringet. Im teiche nun vorzubauen, hilft wenig, und den gantzen damm aus dem fundament aufzuführen, ist kostbar. Wenn man ausser dem damme stehet, daß der boden sich naß und schwammigt hält, so ist es ein kennzeichen einer in demselbigen verborgenen quelle. Dieser nun abzuhelfen, verfähret man also: Wenn der teich abgelassen, wird der damm an dem orte, wo er nässet, abgetragen, bis man die quelle findet. Dieser einschnitt wird von unten bis oben fein derb mit thone eingerammelt, so hält dieser thon die quelle zurück, daß das wasser nicht mehr durchdringen kan.

Quendel: In hochdeutscher sprache wird dieses kraut der frauen bett-stroh, künlein, hühner-kohl, kleiner costentz, hühner-ferb, von denen Oesterreichern kundel-kraut, an einigen orten auch feld-kümmel, thymian ꝛc. und lateinisch serpillum genennet; er ist von unterschiedlicher gestalt und art, als zahmer quendel, wächst eine spanne hoch über sich, und kriecht nicht also auf der erden wie der wilde, gleichet an gestalt der ästlein und blätter dem wohlgemuth, an geruch dem majoran; trägt purpur-farbene blumen in geährten köplein, ist von scharflichen geschmack, und soll hin und wieder auf den pündnerischen alpen zu finden seyn. Citronen-quendel, hat eine dünne, holtzigte, kleine und braun-schwartze wurtzel, so ihre zasern treibet, die sich auf dem boden ausspreitten, kommt mit dem gemeinen quendel fast überein, doch sind die blätter schwärtzer, dicker, und geben im zerreiben einen citronen-geruch von sich. Die stengel wachsen viereckigt, und auf solchem purpur-farbigte blumen, weit dicker als an den vorigen. Der saame ist sehr klein und schwärtzlicht, in Oesterreich, Ungarn, Mähren ꝛc. aber wird diese art gefunden. Wilder quendel kriecht und pflantzet sich auf der erden mit vielen dünnen, runden und biegigen stengeln, daran hangen die länglichten blätter, kleiner als am poley: Oben an den stengeln stehen weiß-purpurfarbige blümlein, selten aber weisse, worauf eine hülse mit schwartzen saamen folget. Er wächst auf den felsen, bergen, dürren auen und wiesen, blühet vom May an den gantzen sommer durch und ist sowol von scharfen geschmack als geruch, übrigens warmer und truckener natur, führet ein öhlichtes, balsamisches, flüchtiges, mildes saltz bey sich, und hat die eigenschaft, das haupt, die nerven und mutter zu stärcken, flüsse zu trucknen, verstopfungen zu eröfnen, winde zu vertheilen und schmertzen zu stillen. In speisen und geträncke dienet dieser quendel wider den gift, daher ihn die alten den müden schnittern in der kost zu essen gegeben, um solche, wenn sie vielleicht ungesundes wasser getruncken, von des giftes schädlicher würckung zu befreyen. Unsere haus-mütter thun ihn in die quarck-käse. An manchen orten wird er noch in der küche zur zubereitung des fleisches und der fische gebrauchet. Wein auf quendel gegossen, und solches etliche tage stehen lassen, giebt einen guten eßig. Eine hand voll quendel in einer halben kanne wein gesotten und davon getruncken, stillet das grimmen, befördert den harn, gries, stein und weiber-zeit, stillet auch den weissen schmertzhaften weiber-fluß. Destillirt quendel-wasser, löffel-weise gebraucht, stärcket das blöde haupt, gesichte und den magen, benimmt den schwindel, dienet wider den husten und auch vorher gedachtes. Dessen geruch stillet das haupt-weh, und bringet schlaf. Der grosse garten- oder römische quendel hat weisse oder purpur-rothe blumen, wird durch zerreissung der wurtzel, auch durch abgebrochene zweiglein fortgepflantzet, und in gärten unter den schirm-gewächsen gehalten. Er löset den schleim von der brust, ist eine blut-reinigung wider das podagra, stärcket den magen, das haupt, und dienet äusserlich wider braune flecke, geronnen geblüte und hüft-weh. Die weiber legen den quendel zu denen käsen, um dieselben vor maden zu verwahren. Auch dienet er denen hühnern vor den pips, und wird deswegen in ihr saufen geleget.

Quendel: Wird auch das centrum oder mittel einer kohlen städe, darauf der kohlen-brenner einen meuler anleget, genennet.

Quer-eggen, eigentlich quiren: Der land-mann bedienet sich dieser wörter bey der zubereitung des feldes zur saat, wenn er den gebraachten acker entweder mit einer sonderlichen art des pfluges, so ein haack-pflug genennet wird, wieder rühret, und die braache über die queere durchreisset, oder einem besäeten acker mit der egge die länge und die quere, also gleichsam übers creutze, deswegen wohl durcharbeitet, damit der saame besser ins erdreich gebracht werde. Diese arbeit bringt sonderlich bey der gersten-saat ihren guten nutzen, nachdem dadurch der saame recht gezogen, und an einen ort so viel als an den andern gebracht werden kan, wodurch ein rechtes wachsen bey gedeylicher witterung erfolget. Einige hauswirthe behaupten auch, wenn der saame von gersten, roggen ꝛc. durch das quer-eggen recht unter die erde gebracht, und hernachmals mit einer waltze bey truckener zeit überfahren worden, trespe und anderes unkraut an seinem aufkommen gehindert werde.

Quer-flügel: Heißt derjenige durchgehauene weg im holtze, welcher recht in und vor dem jagen, das daselbst angestellet, sich befindet.

Quer-gang oder quer-gänge in alleen, die man in und ausserhalb den gärten antrift: Solches sind breite lust-gänge, auf beyden seiten mit bäumen oder sträuchern besetzet, welche in schnur-gerader linie gepflantzet, und also auch verschnitten werden. Zu denen garten-alleen schicken sich verschiedene obst-

bäu-

bäume, der castanien-baum, cypressen-taxus, auch tannen-bäume sehr bequem, als welche letztere im schnitt überaus wohl zu halten sind. In kleinen lust-gärten müssen sie nicht unter 12 fuß breit seyn, in grossen aber können 30 bis 40 fuß darzu genommen, und solche mit schönen gefässen, darinnen orangerie stehet, bordiret, die eingänge hiernächst durch statuen, und deren ende desgleichen, wie auch perspectiv-mahlerey gezieret werden; siehe Portal. Ausser denen gärten sind die ahorn-bäume, ilmen und rüstern, sonderlich aber die linden gut zum anbau der alleen zu gebrauchen, weil dieser ihr dickes laub viel schatten giebt, und die wohlriechende blüthe sehr angenehm ist. Linden und rüstern versetzet man dahin, wenn sie ein paar zoll dicke gewachsen, da solche ausgegraben, und also behauen werden, daß sie eine gleiche länge bekommen, sodenn erfolgt das pflantzen nach der schnur in einer geraden linie. Rasen-alleen sind auf beyden seiten mit kleinen sand-gängen eingefasset, in der mitten aber mit gras bewachsen, das von zeit zu zeit abgegraset, und also gleich gehalten wird. Sand-alleen werden nur mit sand, öfters mit bunt-färbigen und dergleichen kleinen steinchen überschüttet, und von dem hervorwachsenden gras durch eiserne harcken oder rechen gesaubert, und gleich überzogen. Dieses nun sind die haupt-alleen, und gehen vom mittel eines garten-gebäudes oder lust-plans gerade aus, deren schönheit in der länge, breite und obgedachter bordirung bestehet. Befinden sich hierneben kleine schmale gänge, heissen solche contre-alleen. Die quer-gänge oder quer-alleen durchschneiden jetzt genannte haupt-alleen also, daß, wenn man im centro dieser, daher die quer-gänge ihre anlage erhalten, stehet, durch alle gesehen werden kan, daferne solche gleich aus, und nicht nach art der irr-gärten angeleget sind. Des berühmten Leipzigs gärten, das allda befindliche rosen-thal, und die um solche, der welt bekannten handels-stadt, doppelt, drey und vierfach gepflantzte linden, geben sattsame information von demjenigen, was alleen, nebst deren quergänge sind, und belustigen die da herum spatzierenden inwohner sowol, als fremde, zur angenehmen sommers-zeit gewiß mehr, als sonst an einem orte Sachsen-landes geschehen kan. Es ist wunderns-würdig, was diejenigen, welche dieser linden-stadt und deren einwohner wohl beobachten, diesfalls alljährlich auch hierunter vor sorge tragen, und welcher gestalt sie täglich auf verbesserung solcher angenehmen gegenden bedacht sind. Grosse herren lassen vielmals in denen waldungen, heiden oder forst-revieren stell-flügel, schneisen oder alleen anlegen und hauen, welche, nachdem sie einmal fertig, und im stande erhalten werden, sind sie zum zeug-stellen bey allerhand jagen sehr nützlich, besonders aber beweisen solche unter andern herrlichkeiten eines landes die pracht der majestät. Hiervon zeuget die haupt-allee mit ihren quer-gängen in dem zwischen dem königl. churfürstl. sächsischen jagd-schlosse Hubertus-burg und dem stifte Wurtzen befindlichen grossen walde. Solche und andere grosse alleen werden geometrice angeleget, und in 8, auch sechs-eckigte stern-alleen eingetheilet, dergleichen wohl eingerichteter lauft dem gantzen jagen die proprete geben muß. Der rath Zincke meinet zwar in seinem verbesserten öconomischen lexico: Es wären dergleichen alleen und quer-gänge ein wasser- holtz- und forst-verderb, welcher, so viel möglich, zu unsern zeiten zu vermeiden, dahero besser gethan sey, das land, die strassen, ingleichen die gassen der dörfer und flecken, ferner die kirch-höfe, würden nach alleen-art mit fruchtbaren oder andern bäumen, sonderlich mit weissen maulbeer-bäumen, zu der erwünschten anlage des seiden-baues, bepflantzet, das nütze dem lande, und ersetze unsern einbrechenden holtz-mangel, mache auch das land schön und angenehm; ob aber der diesfalls besorgliche schade zu exaggeriren, und der daher versicherte nutzen in consideration zu ziehen sey, beruhet auf einer genauern untersuchung, die hieher nicht gehöret, zumal da ein princeps zu gewissen zeiten sich der sorgen-last des landes und der unterthanen, durch einiges vergnügen, z. E. jagen, besehung angenehmer gegenden, ambuliren in wäldern und feldern, nebst denen grossen seines hofes und reiches, in etwas entschlagen und erleichtern will, welches ja aufm dorfe und kirch-höfen nicht geschehen kan; und in gebahnten forsten oder gehöltze muß auch das jagen unterbleiben, dahero denn, gleichwie zu allen menschlichen unternehmungen, geschicklichkeit und eine ordentliche einrichtung erforderlich, ebenfalls die beförderung des vergnügens eines landes-herrns wegen verlust etwas wenigen holtzes, nicht gemißbilliget werden kan. Inzwischen ist aller orten platz genung zur gedachten anbauung und erlangung eines mehrern holtzes, und ersetzung des vermeintlichen schadens, wenn nur menschen vorhanden, die denen diesfalls öfters ins land ergangenen anbefehlnissen folge leisteten. Uebrigens wird der geneigte leser hierbey noch auf das wort: Lauf, in diesem andern

andern band pag. 189 gewiesen, da noch etwas hieher gehöriges befindlich; und in Döbels anderm theil seiner jäger-practica ist das abstecken der quergänge und alleen weitläuftig beschrieben.

Quer-sattel: Ist ein gar auf besondere art, und nur vor die weibs-bilder, verfertigter reit-sattel, mit einer rund-ausgebogenen rück-lehne versehen, welchen man in die quere auf die pferde oder maulthiere zu legen pfleget. Dergleichen sattel bedienen sich insgemein die soldaten- und andere weiber, auch oftermals die dames auf der jagd.

Quer-tuch, siehe Lauf-tuch.

Quetschen, quetschung: Hierdurch soll gegenwärtig nicht das quetschen einer sache, die man aus dem grossen durch quetschen, pressen oder drücken ins kleine bringen will, verstanden werden; sondern die art der beschädigung am menschlichen cörper, durch stumpfe und nicht schneidende instrumente, wenn hiermit adern, zäserlein und beine zerquetschet werden, welches innerlich und äusserlich geschehen kan. Dergleichen trägt sich öfters bey haushaltungs-verrichtungen durch den schlag eines hammers, zumachung einer thüre, aufhebung oder niedersetzung schwerer meubeln und hausrathes, ingleichen durchs stossen und fallen 2c. zu, worauf eine ausrinnung des geblüts und anderer feuchtigkeiten an dem verletzten theile erfolget; welche daselbst stocken, faule geschwüre, brand, und nach unterscheid der umstände und des verletzten ortes, viele andere übel, ja den tod selbst verursachen können. Dieses ist nun wol von denen geringen quetschungen nicht zu besorgen, die nur auf einige tage schwartz-braune flecken an der haut verursachen, und, wenn des geblütes nicht viel ausgetreten ist, sich oft nach und nach von selbsten vertheilen; wo solches aber in menge erfolget, werden geschwüre daraus, davon krebs und kalter brand entstehet. Die quetschungen aller innerlichen theile sind sehr gefährlich, und werden selten curiret, sondern bringen gemeiniglich den tod zuwege, und dieses manchmal bald, bisweilen langsam, nachdem die verletzung geringer oder heftiger gewesen. In der cur soll man überhaupt auf alle manier die stockenden feuchtigkeiten suchen zu zertheilen, und sich vor der verschwürung oder eyterung, am allermeisten aber vor dem brande hüten. In geringen quetschungen; z. E. wenn ein kind fällt, und eine beule auf der stirne 2c. davon bekömmt, kan man die vertheilung mit aufschlagung warmen weins, brannteweins, campfer-geistes, oder ungarischen wassers, vermittelst hierdurch befeuchteter tücher, werckstellig machen: Kalt wasser oder eßig mit saltz vermischt, und bald etliche mal, wie gedacht, übergelegt, würcket dergleichen. Hausmütter drücken ihre also verunglückten kinder mit einem grossen messer, oder binden ihnen ein grosses stück geld fest auf solchen gequetschten ort, schlagen auch den vom menschen warm gelassenen urin darüber. Sind aber die quetschungen heftig, so koche man wermuth, scordium, sabina, abrotanum, jedes alleine, oder etliche zusammen, im weine, oder saltzwasser, weiche tücher darein, und lege sie öfters warm auf. Venetianische seife in urin oder wein gekocht, ingleichen kalck-wasser mit etwas spiritu vin. camphorato, oder aceto lithargyrisato, oder eßig, worinnen kümmel gekocht, warm über geschlagen, ist auch gut. Im fall aus der übelen beschaffenheit und grösse eines von der quetschung entstandenen schadens und vielem ausgetretenen geblüte, gefahr zu besorgen, dürfte das schröpfen mit einem incisions-messer nicht undienlich seyn, daferne solches bald geschiehet, um hierdurch das geblüte wegzubringen, darauf fernerweit zertheilete bähungen gebrauchet werden müssen; wobey sich ein patiente nur mit guten brühen und suppen sättigen, vor fleisch und starck gewürtzten speisen aber hüten muß. Bey denen frauens-personen kan über vermuthen auf unterschiedene art eine quetschung an ihren brüsten entstehen, die ihnen das leben kostet, und wenn dieses vermercket wird, so können sie pappel-salbe, salbe von wilden pappeln, rosen-öhl, des besten wein-eßig, eine untze von jedem, und zwo drachmen ammonischen saltz-geist durch einander mischen, mit einer warmen hand solches salb-öhl auf den verletzten ort einstreichen, und sodenn hieher folgendes pflaster auf leinewand gestrichen legen. Rec. Einfaches schleim-pflaster, kümmel-pflaster, jedes eine halbe untze, schleim-pflaster mit gummi ein drachma, vermische solches zum vorgedachten gebrauch. Bey diesem jetztgemeldeten erinnert man sich einer vor etlichen jahren gewiß in D. geschehenen historie, da ein ehemann seine eheliebste aus besonderm liebestrieb auf die brust geküsset, und sie nur durch die lippen des mundes also gequetschet, daß sie an der brust den krebs davon bekommen, und, ungeachtet vieles geld angewendet worden, nicht curiret werden können, sondern daran sterben müssen. Alle weibes-bilder, welche sich des tändelens an nur gedachtem ort bedienen lassen, mögen sich ja bey dergleichen quetschen einer behutsamen aufführung anbefohlen seyn lassen, und dieses als eine warnung beobach-

beobachten. Bekannter massen können kinder noch in mutter-leibe, besonders an köpfen, gequetschet, hiernechst bey der geburt durch der hebammen grobes anpacken also verwahrloset werden, daß dadurch geschwulst entstehet, und deswegen haben eltern ursache, ihre neugebohrnen kinder genau zu besehen, daferne nicht, wie leider oft geschiehet, ungesunde zweige von stämmen ohne tadel erfolgen sollen. Werden nun bey dergleichen kindern geschwülste gefunden, die durch das streben derselben gegen den innern mutter-mund und durch gebrauchte force entstanden sind; so nehme man campfer-geist, süß mandel-öhl, von jedem zwey drachma, zusammen gesetzten lavendel-geist, ein halb drachma, rüttele es unter einander, und schmiere den beschädigten theil öfters; dabey solcher etliche mal mit warmer milch gebähet werden kan. Schicket sich aber die geschwulst zur eyterung, so muß solche unverzüglich befördert werden, durch auflegung eines zusammen gesetzten schleim-pflasters mit gummi, oder eines überschlags von semmel in milch geweicht. Nachdem der eyter heraus ist, so nehme man arcäus salb-öhl, mische ein wenig peruvianischen balsam darunter, streiche solches warm auf ein bäuschlein, und lege es über; den gantzen verband aber verwahre man mit einem einfachen schleim-pflaster. Die quetschung an dem mittelsten beine derer manns-personen, und demjenigen, was daran hanget, verursachen gewiß nicht wenig incommodität, zumal, wenn sie von schlägereyen herrühren, zu deren linderung das bähen mit folgendem saft dienlich: Rec. Granat-äpfel-schaalen und wilde granaten-blüthe, von jedem ein drachma, rothe rosen-blätter und stein-klee-blätter, von jedem eine handvoll, siede solches nicht allzustarck in rothen wein, und brauche es, wie gedacht. Derjenige, so dieses schreibet, erinnert sich der pflicht, die er seinem nächsten schuldig ist, füget deswegen noch hierzu, was ihm an seinem cörper vor kurtzer zeit durchs quetschen begegnet, und wie er sich, nechst göttlicher hülfe, auf einrathen eines geehrten freundes geholfen. Mich veranlaßte auf der reise zur winters-zeit im quartier ein warmer ofen, das an solchem befindliche cannabe oder die ofen-banck zur nächtlichen ruhe-statt zu erwählen, darauf vom wirth der herberge betten geleget, und ein tisch zur verwahrung vor das hinunterfallen angesetzet wurde. Bey der bewegung nach geendigter mitternachts-ruhe stosse ich mich im herumwenden auf gedachtem lager am tische an die rechte brust, welches mir einen so empfindlichen schmertzen verursachte, daß ich aufstehen, und in der finstern stube, bis licht hinein gebracht wurde, herum gehen mußte; dieses bewegen und das streichen mit branntewein und seiffe stillete mein leiden; nach einer viertel jahres frist aber wuchs nach und nach eine beule an erwehntem orte, wohin ich mich, gemeldter massen, gestossen hatte, welche binnen eines viertel jahres frist so groß, als ein species thaler wuchs, fast einen zoll hoch wurde, und mich manche tage hinderte, die feder zu führen. Zu solcher zeit war ich auch, gleichwie jetzo, in Leipzig, suchte dahero hülfe, und nach vielem anfragen erfolgte der rath von einem P. M. wenn rechte warme witterung erfolgen würde, solte oder müßte ich mich schneiden lassen; GOtt fügte es aber, daß ich nach Freyberg reisen mußte, hier bediente ich mich eines Licent. bis dato noch lebenden medicinæ consilii, wieß ihm meine gewiß von einer quetschung entstandene beule, der nach geschehener überlegung den rath gab, ich solte mir in einer apothecke das Empl. Dia Sulph. Rul. fertigen lassen, solches auf leder, das grösser als die beule wäre, streichen, auflegen, nach geschehenem selbst abfallen ein frisches appliciren, und einige zeit damit continuiren. Diesem folgte ich, und verspührte etliche tage nach dem gebrauch solches pflasters besondere linderung meiner schmertzen. Da ohngefehr 5 wochen bey dem gebrauch dieses mittels verflossen waren, eräusserte sich ein beulgen zwischen beyden brüsten, eine spanne über dem nabel, das seit etlichen tagen so dicke, als ein finger, und fast einen zoll hoch, sehr spitzig wuchs, inzwischen setzte sich die grosse beule, und der schmertz war erleidlich; jedoch mußte ich diesfalls mentionirten Licentiaten fernerweit consuliren, der mir nunmehro weiter den so genannten gelben zug zum auflegen auf die neue beule angerathen, und nachdem ich solchen zwey tage gebrauchet hatte, wurde diese an der spitze weiß, verursachte mir einiges brennen oder hitze, ich schnitte mit der schere die spitze weg, legte frischen gelben zug darauf, verrichtete am tische mit der feder meine arbeit, worauf hierbey nach 4 stunden ohngefehr gewiß mehr, als eine halbe meß-kanne wasser aus dieser beule mir über vermuthen am leibe hinunter in die bein-kleider lief, hierauf war die grosse beule weg, das loch der kleinen heilete ich binnen etlichen tagen mit dem gelben zug und elexier proprietatis zu, und wurde also durch den guten rath eines gönners ohne vielen aufwand von einem gefährlichen übel befreyet: Ich habe dieses pflaster nach der zeit andern bey fast dergleichen zufällen ange-

angerathen, und danck davor verdienet. Wer den campher vertragen kan, mag solches pflaster campheriren lassen. Bey geschehenen augen-quetschungen, das sich gar leichtlich im ball-spielen und fechten mit den rapieren zutragen kan, ist gut, das frische wasser oft aufgelegt, noch besser aber, wenn man in rosen-wasser ey-weiß einquirlet, und beständig drüber schlägt. Dergleichen augen werden auch äusserlich mit spiritu vini camphorat. warm bestrichen, und kleine säckgen mit augentrost, veronica, hyssopus, salvia, camillen-blumen, fenchel angefüllet, und in wein gekocht, drüber geleget: Solte sich aber geblüte ins auge ergossen haben, ist nöthig, daß der patiente alsbald am halse oder fusse zur ader lasse, vorher in wein gekochte säckgen auflege, und fußbäder brauche. Daferne man hierbey dem beschädigten des tages zwey oder dreymal warmes tauben-blut in die augen tropfen läßt, und die kräuter-säckgen wieder darauf leget, ist solches desto besser.

Quetsche, siehe Pflaume.

Quingnenell, anstands-brief, eiserner brief: Ist in den rechten ein brief, welchen die hohe landes-obrigkeit jemanden ertheilet, wodurch er vor den anlauf seiner gläubiger auf eine zeitlang geschützet wird, bis er sich erholen, und mittel finden kan, sie zu befriedigen. Insgemein wird solcher auf fünf jahr ertheilet. Indessen aber kan er von gläubigern vor ablauf der ertheilten frist nicht angestrenget werden.

Quinquina, fieber-rinde, china chinæ: Hiervon ist unter dem worte: China chinæ, gehandelt worden. Hier wollen wir nur noch hinzuthun, daß die beste quinquina aus kleinen zarten rinden bestehet, die aussenher schwärtzlich und höckricht sind, wie chagrin-leder, mit etwas moos oder kleinem farren-kraut bestreuet, inwendig aber röthlich, und eines gar bittern geschmacks. Diejenige, so inwendig zimmt-farbig oder leib-farbig siehet, ist schlechter, aber daher auch wolfeiler. Auch soll man zusehen, daß keine späne vom baume, die oftmals an der rinde hangen bleiben, darunter gemischet sind.

Quinteßenz: Ist der geist oder spiritus, item das allersubtileste wesen eines krautes, der früchte, blumen, des gewürtzes, gewisser metalle, steine und unzählig anderer wesentlichen stücke, so durch chymische hand-griffe zum gebrauch vor menschen und vieh, daher erlanget wird. Z. E. Die quinteßentz vom ambra hat ihren guten nutzen: Sie stärcket das gehirne und gedächtniß, benimmt die melancholie, vertreibet den schwindel, so von kälte kommt, und dienet denenjenigen, welche mit kalten flüssen beladen, vertreibet den schnupfen, und ist ein gewaltiges präservativ für die fallende sucht, erquicket die, so damit behaftet, und bringet solche wieder zu rechte. Zu deren fertigung nehmet zwey theile mandel-öhl und einen theil ambra, auf das subtileste bereitet, vermischet es zusammen, und thut solches in ein glas, dieses vermachet wohl, setzet es an die sonne, oder in das warme frauen-bad, da es wohl digeriren muß, bis aus der materie im glase eine pastete oder teig wird, darnach presset den unrath davon ausser dem glase gäntzlich aus. Das ausgepreßte schüttet in einen glas-kolben, und giesset guten fein rectificirten branntewein darüber, das also fernerweit an der sonne, oder im frauen-bade, oder sonst an einem warmen orte zur digestion gebracht, und sodann aus der asche destilliret wird, wodurch der branntewein mit der quinteßentz herüber gehet, das lautere mandel-öhl aber bleibet, ohne beybehaltung der quinteßentz, unten auf dem boden des glases stehen; darnach destilliret den branntewein in gar gelindem bade ab, so bleibet die quinteßentz in gestalt eines öhles, von aller unreinigkeit geschieden und abgesondert, unten auf dem boden liegen. Wegen des ambers erwärmender und trucknender natur ist diese quinteßentz eine sehr köstliche artzeney wider das auffsteigen der mutter, sowol innerlich, als äusserlich zu gebrauchen; massen durch dieses mittel die abgefallene mutter wieder zurück an ihren ort getrieben wird: Denn wenn man es mit gallen-öhl vermischet, auf den nabel bindet, und einen magnetstein darüber leget, wird den weibern die gebährmutter, so ihnen sonst zum ausfalle geneigt ist, an ihrem orte behalten. Die unfruchtbaren weiber werden auch dadurch zur fruchtbarkeit befördert, und der bösen giftigen pest-luft kan hiermit widerstanden werden. Rhunrath in seiner destillir- oder artzney-kunst saget: Die quinteßentz, oder das fünfte wesen, ist nichts anders, denn die höchste, aber jetzt abgesonderte kraft des dinges, von dem sie hergekommen ist: Indem sie die essentz, ehe sie ausgezogen wird, unsichtiger, unbegreiflicher, aber doch empfindlicher weise, wie das leben in dem geblüte, wohnet; doch aber eigentlich kein element ist, gleichwie das leben kein geblüte ist, ob sie schon den ausbund oder die höchste kraft von allen dreyen subtilitäten der elemente ausmachet, und dennoch davon abgesondert ist, dergestalt, daß ein saltz, öhl und auch ein saft, eine essentz seyn kan rc.

Popp hingegen saget: Wenn man aus einem kraute die vier elemente von einander scheidet, als nemlich das wasser, den geist, das öhl und auch das saltz, und mischet solche viere wiederum in eines zusammen, so heisset man solches das fünfte wesen, oder seine gantze kraft und essentz des krautes. Hierbey wollen wir es bewenden, diese diversen meinungen andere ausmachen lassen, und der sehr herrlichen quintessentz des saltzes und des zuckers zubereitung, zum besten der haus-wirthschaften, noch gedencken. Rec. calcinirtes saltz, so viel beliebig, gieß destillirtes regen-wasser darüber, seige die solution durch ein papier, und lasse sie bis aufs truckene abrauchen; denn giesse wieder wasser darauf, löse es auf, seige es durch, coagulire es, und wiederhole die arbeit so oft, bis das saltz keinen unrath mehr setzet, sondern gantz süsse wird; darunter mische halb so viel calcinirte alaune, thue es in eine retorte, und schlage eine vorlage vor, fange alsdenn allmählig an zu destilliren, erstlich mit gelindem, darnach mit starckem feuer, bis alle geister herüber gegangen sind; alsdenn nimm die vorlage herunter, und ziehe das phlegma in dem bade herüber, der geist aber muß ein bis viermal rectificiret werden, daß er gantz rein und subtil wird; das überbleibsel thue aus der retorte, gieß destillirtes regen-wasser darauf, und ziehe sein saltz aus, dasselbe seige durch, und lasse es gerinnen, löse es wieder auf, und coagulire es nochmals; dieses aber muß man so ofte thun, bis das saltz so schöne, als ein crystall wird, und so süsse, wie ein zucker, schmecket; thue solches in eine phiole, und calcinire es, bis solches so roth, wie ein blut, wird, welches in einer monat-frist geschiehet; denn giesse den rectificirten geist darüber, verschliesse es in eine phiole, und setze es in das dunst-bad, so wird der geist aus dem saltze die tinctur ziehen, und sich gantz roth färben: Dieses destillire mit einander herüber durch eine retorte, so wird man eine herrliche essentz haben, welche mit keinem gelde zu bezahlen, und ein edler schatz in einer haus-apothecke ist. Sie kan bey allen kranckheiten sicher gebrauchet werden, sonderlich wider das glieder-weh, reissen und dergleichen schmertzhafte zufälle, indem sie zertheilet, und alle tartarische schleimigte flüsse ausführet. Wer sich vor das podagra fürchtet, der brauche diese edle artzeney, er wird dafür wol sicher seyn. So man sie innerlich gebrauchet, giebet man von einem scrupel bis auf ein quentlein, nach gelegenheit des patienten, oder der kranckheit, in einem sich besonders darzu schickenden getrancke, als in fiebern in einem cardobenedicten-wasser, und es ist gleich viel, ob man sie morgens oder abends einnimmt. Wird diese essentz aber als ein präservativ gebraucht, muß sie früh morgens in suppe oder wein genommen werden. Zur quintessentz des zuckers muß der allerfeinste zucker, an quantität nach belieben, genommen, solcher gröblich zerstossen, in eine gläserne phiole oder kolben gethan, des besten destillirten wein-eßigs darauf gegossen, und das gefässe hermetisch versiegelt werden. Wenn solches also etliche tage in der digestion gestanden, so wird sich der zucker aufschliessen und blut-roth werden. Alsdenn ziehet ihn nach der kunst mit rectificirten branntewein aus, zuletzt ziehet den branntewein im bade davon, bis auf die gebührliche dicke eines saftes, so hat man auf dem boden des gefässes die zucker-quintessentz gar vortreflich, welche denn zu viel artzneyen ein köstlich wohl ersprießliches mittel ist, in andern säften, geistern, destillirten wassern, firupen, decocten, suppen, weine, brühlein, biere und dergleichen zerlassen, oder sonsten unter bequeme artzneyen vermischet, zu gebrauchen. Dieses ist dasjenige, was essentia dulcis, oder gold-tinctur, genennet, und weit und breit von Halle aus verführet wird.

Quintlein: Ist der vierte theil von einem lothe. Auf ein pfund gehen hundert und acht und zwantzig quintlein. In apothecker-gewichte hält ein quint drey scrupel, und wird drachma genennet.

Quiren, siehe Quer-egen.

Quirl: Dieses zur vermischung und dünne-machung mancherley müser, suppen und brühen nöthige küchen-geräthe wird gemeiniglich aus denen gipfeln der jungen fichten-bäume, tannen und kiefern gefertiget, welche, nachdem sie abgeschnitten, abgeschälet, dessen seiten-zweige, so gemeiniglich in 4, 5 bis 6 zacken bestehen, mit einem faden zusammen gezwungen, also abgedorret, so denn nach art der quirl geschnitten, geschabet und gebrauchet werden. Ein guter haus-wirth soll alle tage auf seinen grundstücken, wäldern, feldern ꝛc. fleißig nachsehen, ob nicht allda zu schaden gehauen, gehütet, gegraset ꝛc. werde, mithin hat er ursache, wohl achtung zu geben, daß sein holtz von quirl-ausschneiden verschonet bleibe, weil hierdurch manches bäumlein, das mit der zeit grossen nutzen schaffen kan, ruiniret wird. Vermöge derer in Sachsen ergangenen allergnädigsten verordnungen, ist diesfalls eine höchstlöbliche einsicht gebrauchet, und das ausschneiden der gipfel

zu quirln verboten worden, dahero sodenn nach der zeit die quirl-händler ein creutz in die eine spitze eines geraden runden stöckleins also zu befestigen gelernet, daß hierdurch der koch in der küche eben dasjenige verrichten kan, welches vorher, so zu sagen, ohne einem gipfel vom fichten-baum, unmöglich schiene. Inzwischen wird bekannter massen alljährlich in forsten und waldungen viel abgeholtzet, da ja wol von denen gefälleten bäumen die gipfel und seiten-äste zur zubereitung derer quirle ausgehauen werden können, wenn ja in einer haushaltung dergleichen natürlich-gewachsene küchen-instrumente vorräthig seyn sollen und müssen; ungeachtet man doch in deren ermangelung, wie gedacht, von holtze, auch beinen und horn dergleichen auf solche art, daß sie keine besondere schwere erhalten, fertigen, hiernechst vieles essen ohne quirl vollkommen zubereiten kan, mithin die quirle von gipfeln der bäume gar wohl entrathen werden können.

Quitte: Diese gantz bekannte frucht wird nach der figur, welche sie vorstellet, in äpfel- und birn-quitten unterschieden. Jene sind klein und steinigt, diese grösser, zärter und einer länglichen gestalt. Beyde sind anfänglich grün, und wenn sie zeitig, gold-gelb und mit weissen fasern, wie mit wolle belegt, und geben einen nicht unangenehmen geruch, daher man sie in den schräncken zu wäsche und kleidern legt, doch darf man sie nicht faulen lassen. Sie haben eine zusammen ziehende kraft, und kommen dem schwachen magen zu hülfe; stillen auch den durchlauf und das erbrechen. Roh sind sie wegen des herben geschmacks nicht zu geniessen; werden sie aber gekocht, geben sie ein angenehmes essen; bevor man andere speisen isset, stopfen sie, hingegen befördern sie die öfnung des leibes, wenn man sie nach geniessung anderer speisen zu sich nimmt. Das abgezogene wasser von quitten, z. E. vier loth, mit drey loth gutem wein vermischet, abends, morgens und mittags getruncken, stärckt den magen mercklich, und hat dessen öfterer gebrauch in allzu heftiger frauen-kranckheit guten nutzen. Es wird aus den quitten ein saft gemacht, welchen man in schachteln, wie marmelade, oder in höltzernen formen gerinnen lässet. Die Frantzosen heissen ihn coignac, und verfertigen ihn also: Man nimmt z. E. ein dutzend schöner quitten, schneidet sie mit kröbs und allem in kleine stücken, leget sie in 6 kannen wasser, lässet sie bis auf 2 kannen einkochen, und thut 4 pfund zucker, und nach belieben die gelbe schaale von ein paar citronen, ingleichen einig gröblich gestossen gewürtze, hinzu; siedet es zusammen so lange, bis es zu einer gallerte wird. Wenn sichs ein wenig gesetzet hat, giesset man es etwas warm in die schachteln oder töpfe, welches man in der haushaltung verwahret, und denen, die mit dem durchfall behaftet sind, davon giebet; sind auch gesunden leuten gar dienlich. Will man sie einmachen, werden sie in viertel geschnitten, und der kröbs heraus genommen, sodenn in geläuterten siedenden zucker geworfen, worinnen sie aufsieden. Es wird auch quitten-wein und brod daraus bereitet. Mit rosen-wasser übergossen, geben sie einen schleim, welcher alle schärfe von bösen feuchtigkeiten benimmt. Mit wegerich-wasser taugen sie vors augen-weh, verbrannte glieder, schrunden der lefzen und bräune der zungen.

Quitten-baum: Worauf vorbesagte frucht wächset, ist von niedriger grösse, hat zerstreuete krumme äste, die blume und frucht gleichet dem birn-baum. Man mag sie aber warten, wie man wolle, so ist die frucht sauer und strenge, wiewol eine art der portugiesischen quitten-bäume eine lange, glatte und süsse frucht träget, die roh sehr gut zu essen ist. Der engeländische gärtner zählet dieses baumes sechserley gattungen. Einige gärtner nennen den apfel-quitten-baum das männlein, und den birn-quitten-baum das weiblein; diese letztere sorte hat grössere blätter, geradere zweige und eine schwärtzliche rinde, und dienet besser zu zwerg-bäumen, die darauf gepfropfet werden. Die gemeinen quitten kommen in einem feuchten, mittelmäßig kalten und lehmigten boden fort, und tragen, wenn sie mit verwesetem miste gedünget werden, ihre früchte. Die vermehrung geschiehet durch die bey der wurtzel häufig ausschossende neben-brut, welche das fundament und die baum-schule des zwerg-obstes abgiebt. Man soll aber diese nicht unter einander mengen, sondern äpfel von birnen, und diese von jenen absondern, um im pfropfen und oculiren sich hiernach zu richten, und allemal äpfel auf äpfel, und birne auf birnen bringen. Die vermehrung geschiehet auch durch einschneidung und abnehmung der zweige, desgleichen kan man eine grosse menge quitten ziehen, wenn man im Martio den stamm bis auf einen zoll von der erde absäget, die in häufiger anzahl hervorkommende wurtzel-sprossen mit erde behäufet, und wenn sie bewurtzelt sind, anderwerts verpflantzet. Einige wollen den quitten-apfel mercklich vergrössern, wenn man einen zweig, an welchem der apfel hanget, in einen spalt-topf mit erde gefüllet, einbeuget, und den apfel bis zu seiner zeitigung wachsen lässet.

Quitten-äpfel: Ist eine gattung grosser und gelber äpfel, welche sowol ihrer gestalt als farbe nach den äpfel-quitten ziemlich gleich kommt, und daher diesen namen bekommen haben.

Quitten-kerne: Werden von den quitten-äpfeln zu gewisser zeit herausgenommen, welche schön grob und rein ausgetrucknet, sind die besten; sie werden im Franckenland häufig gesammlet. Die schwartzen und mit schimmel angelaufenen taugen nichts; sie haben einen sehr schleimigen geschmack, und geben, mit rosen-wasser abgerieben, einen schleim, der zu den mast-körnern, oder der blinden goldnen ader, äusserlich aufgestrichen, ein vortrefliches mittel ist.

Quitten-kern-schleim wird also verfertiget: Man nimmt quitten-kerne, so viel beliebig, zerstösset sie in einem mörsel gröblich, feuchtet sie mit reinem brunnen-wasser an, stösset immer fort, und giebet wasser nach, iedoch fein mäßig, so wird endlich ein schleim daraus; selbiger wird durch ein tüchlein gedruckt, und wachs darunter gemischet, daß es eine salbe wird, so ist es fertig. Andere giessen warmes wasser auf etwas zerquetschte quitten-kerne, und lassen dasselbe so lange an einem warmen orte darüber stehen, bis sich der schleim erzeiget, welchen sie alsdenn durch ein reines leinenes tuch drücken, und hernach, damit er keinen schimmel bekomme, mit ein wenig zucker vermischen.

Quitten-wein: Ist eine art des allerbesten obst-mostes, der also zubereitet wird: Man reibet die quitten, welches birnen seyn können, die nicht so steinigt, und mehr saft als die äpfel geben, auf einem reib-eisen gantz klar, presset diese auf das beste aus, und lässet den saft mit etwas zucker sieden. Hierauf giesset man selbigen, sobald er kalt, in ein glas, das oben einen engen hals, unten aber guten raum hat, schüttet oben ein wenig baum-öhl darauf, und vermachet das glas mit wachs oder peche, so lässet sich dergleichen sehr lange halten. Von diesem weine kan man alsdenn mit einem oder zwey kelch-gläslein eine gantze doppel-flasche wein anmachen, und selbigem einen vortreflichen geruch und geschmack zuwege bringen. Es lässet sich auch ein reines quell-wasser, damit angemischt, in grosser sonnen-hitze sehr angenehm trincken.

Quittung: Ist ein schriftlich bekenntnis desjenigen, welcher bey einem andern etwas zu fordern gehabt, und also nach empfang dieses, über die bezahlung quittiret. Ein hauswirth, verwalter, und wer sonst gelder da oder dorthin auszahlet, hat ursache, ohne erhaltene quittung nichts wegzugeben, wenn er nicht in besorgnis gerathen, oder gar in der that erfahren will, daß ihn solches noch einmal abgefordert werden möchte und könne; welches gleichfalls auch bey abgelegten rechnungen über einnahmen und ausgaben zu beobachten nöthig ist. Hierbey nun entstehet die frage: Was zuthun sey, daferne derjenige, welcher quittung ausstellen soll, nicht schreiben kan, die bezahlte post iedoch nur so ein weniges beträgt, daß ihm nicht zuzumuthen, gerichtliche quittung auszustellen, oder zeugen hierzu zu requiriren. In solchem fall ist hinlänglich, wenn der auszahler die quittung selbst schriftlich fertiget, den namen dessen, der das bezahlte geld in empfang nimmt, darunter schreibet, und diesem nur ein zeichen, das in ein paar X X oder was er sonst mahlen kan, darzu bringen läßt. Der inhalt einer quittung über erhaltene posten bey haushaltungs-angelegenheiten ist hinlänglich beweis darzustellen, wenn folgendes darbey beobachtet worden:

Ich endes unterschriebener bekenne hiermit, daß N. N. mir vor (z. E. erhaltenes saamen-geträyde an 10 scheffel roggen, 5 scheffel gerste rc. oder vor zimmer-mauer-arbeit rc. oder vor geleistete frohn-dienste, handlanger-arbeit, schmiede-kosten rc.) 10 rthlr. 20 gr. 4 pf. baar und richtig bezahlet hat, deswegen ich ihm mit begebung aller mir zu statten kommenden ausflüchte, als des nicht empfangenen geldes, oder sie haben sonst namen wie sie wollen, hierdurch wohlbedächtig quittire: Geschehen L. den 8 Maji 1750.

Unter belegen von handwercks-leuten hingegen darf nur gesetzet werden: Zu danck bezahlt, oder danckbarlich bezahlt, richtig bezahlt, und der name dessen der das geld in empfang nimmt, darunter, oder, wie oben gedacht, ein signum XX.

Quitzen, siehe Eber-eschen-baum.

Quota: Ist dasjenige, was zu einer gemeinen summa einen ieden besonders beyzutragen oblieget, oder was ein ieder von einem gemeinen gute zu empfangen hat.

Raam, siehe Rahm.

Raape, räpfen, rape oder rappe: Ist ein starcker und ziemlich grosser raub-fisch, welcher sich wie der lachs im früh-jahr am meisten in den strömen und flüssen, sonderlich in der oder, sehen läßt, zuweilen aber auch in seen und teichen gefunden wird. Der grösse nach wird er dem lachse beynahe gleich kom-

kommen, indem er oft zehn bis zwölf pfund am gewichte hat, und einer ellen lang ist; hat aber grössere schuppen als dieser, fast wie die karpfen, ist auch nicht so dickrückigt, sonst aber fleischigt und von gutem geschmack. Im rachen stehen auf jeder seite sieben lange zähne. Ueber den gantzen leib ist er weiß oder silber-farb, auf dem rücken aber dunckel-blau. Die floß-federn sind bräunlich, und der schwantz ist gespalten. Seine streich- und laich-zeit ist im May und Junio: Das fleisch ist etwas grätig, sonst aber weiß, fett und sehr gut zu essen. Er muß mit kaltem wasser übers feuer gesetzet werden, so bleibt er gantz beysammen, wenn er aber in heissem wasser gesotten wird, so fällt er aus einander. Man pflegt ihn auch zu braten, geräuchert aber ist es eine harte unverdauliche speise. Seine nahrung ist die fettigkeit des bodens und wassers. Die fischer fangen ihn auch oftmals im sommer und herbst.

Rabatte: Also nennet man beym garten-bau einen schmalen streif landes, welcher längsthin an den zäunen oder gängen angeleget, mit buchsbaum oder andern kräutern eingefasset, und blumen- oder stauden-gewächse darein gepflantzet werden. Man kan auch um den gantzen garten haupt-rabatten, etwa dritthalb schuh breit machen, welche aber nicht nahe an den hecken, weder inwendig noch auswendig kommen müssen, sondern allemal drey schuh breit davon, daß ein weg darzwischen bleibe. Wo die haupt-gänge sind, können sie sowol auswendig als inwendig mit buchsbaum eingefasset werden. In den haupt-rabatten kan man wol um den garten oder quartiren allerhand niedriges, sowol kern- als stein-obst, rosen, grosse johannes- und stachelbeeren eins ums andere setzen, oder auch allerhand niedrige obst-bäume um die haupt-quartire pflantzen; doch wollen solche zwerg-bäume zu rechter zeit wohl beschnitten seyn, damit das schöne blumen-werck von der menge der äste nicht bedecket werde. Die neben-rabatten sind kleiner, und werden neben den grössern gemeiniglich an der seite abgestochen, auch zuweilen gar in die mitte der grossen rabatten nach proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur, die zierde des gartens zu vergrössern, indem sie nicht nur einen überaus netten abstich machen, sondern auch denen in der ferne stehenden einen angenehmen prospect geben. Siehe Garten-bau.

Rabe: Es ist wol keine gegend in der welt, wo dieser bekannte raub-vogel nicht gefunden werde. Ordentlich ist er an farbe gantz schwartz und glänzend von federn, der kopf ist nach dem leibe wohl proportionirt, desgleichen seine flügel und schwantz; hat einen starcken schnabel und scharf sehende augen. Er lebet gemeiniglich vom aase, luder und gewürme, thut aber dabey jungen hühnern und gänsen, auch in der brut-zeit, den hasen und feder-wild unbeschreiblichen schaden. Er bleibet sommer und winter, horstet auf hohen bäumen, und weiß sein nest dergestalt zu bewahren, daß ohne grosse gefahr ihm seine jungen nicht leicht können geraubet werden; nachdem er wie der adler 30 tage gebrütet, bringet er im früh-jahr 3, 4 bis 5 junge aus, welche mehrentheils auf Ostern aus den eyern sind. Wo ein paar raben in einem walde hecken, verrathen sie durch ihr geschrey alles, was sie gewahr werden, und leiden keine andere raben in ihrem revier, stehlen alles, was sie finden, und schleppen es in ihre nester. Wenn sie zahm auferzogen werden, und ihnen die zunge gelöset ist, lernen sie einige worte sprechen. Sie sind kühn und behertzt, und streiten mit dem habicht und falcken in der luft, und weil sie mit ihrem geschrey ihre cameraden zu hülfe rufen, müssen ihre feinde endlich der grössern macht weichen. In ihren vor wetter und schlossen mit allerley genifte bedeckten nestern lassen sie ein rundes loch, da sie kaum hinein kriechen können, und pfleget der landmann aus diesem eingang zu mercken, von welcher seite dasselbe jahr die meisten ungewitter herkommen werden. Die sogenannten Kolck-raben sind viel grösser als die gemeinen, wie eine henne, und haben ungemein starcke krallen. In Holland werden sie bisweilen in den wirths-häusern gehalten, welche die gäste mit einer rauhen stimme bewillkommen und rufen: Was willst du? Weisse raben siehet man in unsern gegenden nicht, aber wol in Norwegen und andern kalten ländern. Die raben erlangen ein hohes alter bis zu hundert und mehr jahren. Wie die raben berücket und aus den krähen-hütten geschossen werden, ist bey dem artickel Krähe gedacht worden. Man tödtet sie aber auch auf diese weise: Wann schnee liegt, so beschüttet man einige plätze mit blut von geschlachtetem vieh, streuet darüber klein gestossene krähen-augen; wenn sie nun davon fressen, werden sie bald hinfallen, die aber noch davon fliegen, wird man bald anderswo erstarret finden. Die raben sind im übrigen nicht nur in der medicin, sondern auch ausser derselben brauchbar; denn ihre federn dienen nicht nur zum zeichnen, sondern auch den musicis, ihre clavecimbeln und spinette zu fiedern. Die jungen raben werden inson-

insonderheit vor die böse seuche gut befunden, wenn man selbige noch nackend zu aschen verbrennet, selbige allezeit über den andern oder dritten tag dem patienten ein quentlein auf einmal in einem dazu gehörigem wasser eingiebt, wird dieses übel nicht nur vertrieben, sondern soll auch nimmermehr wieder kommen, welches auch das stückgen fleisch, das den raben, sobald sie ausschliffen im munde lieget, und insgemein das leberlein genennet wird, wenn es zu pulver gestossen, thun soll, und eben diese würckung wird auch dem gehirne zugeschrieben. Das raben-schmaltz oder fett, wie auch das blut und ihre eyer, färben alle menschen-haare schwartz, insonderheit sollen die eyer hart gesotten, und deren eines oder zwey auf einmal genossen, der rothen ruhr steuren. Das hertz nur bey sich getragen, soll den menschen immer munter erhalten, und wider die unnatürliche schlaf-sucht dienen. In Liefland giebt es eine art, die man see-raben nennet, deren schnabel gleich einer säge mit zähnen versehen ist. In der Schweitz, Friaul und in Franckreich wird der wald- oder stein-rabe gefunden, welcher von seinem geschrey auch der scheller genennet wird. Er ist in der grösse eines huhns, hat schwartze mit grün unterspielenden federn, einen röthlichen spitzigen schnabel und braune beine. Er hält sich im alten gemäuer und felsen auf, und wird, wenn er jung aus dem nest genommen, vor ein lecker-bißlein gehalten.

Raben-ducaten: Ist ein ungarischer schlag von ducaten, so der könig Matthias Hunniades müntzen, und darauf einen raben mit einem ringe in dem schnabel setzen lassen, zum andencken, daß er einen solchen vogel, der ihm einen smaragdenen ring vom tische entführet, mit einer armbrust im fluge gefället. Sie sind vom schlage unterschiedlich, indem der rabe bald unter dem bilde, bald in einem felde des wappens stehet.

Raben-stein: Wird insgemein, sonderlich in Sachsen und Thüringen derjenige ort genennet, welcher ausserhalb der stadt und mehrentheils nicht weit vom galgen, zu bestrafung derer missethäter, welche geköpft, oder mit dem schwerdte vom leben zum tode gebracht werden sollen, von steinen oder mauerwerck aufgeführet ist. Und ist kein zweifel, daß solcher ein unverwerfliches zeugniß von der hohen und peinlichen gerichtsbarkeit ableget. Wie denn dergleichen ein jeder fraisch- oder zent-herr ohne widerspruch aufrichten kan. Wobey denn auch eben diejenigen solennitäten zu beobachten sind, welche bey bau und besserung derer galgen oder hoch-gerichte in zusammenforderung derer werck-leute erfordert werden.

Rabeth-hure: Ein schimpf-wort, welches daher entstanden: Rubetum heisset bey den lateinern so viel, als ein ort, wo viel brombeer-sträucher stehen, welches wort hernach der gemeine mann rabeth ausgesprochen; wie denn eine gegend um Leipzig ehemals also genennet worden. Und weil zuweilen unzüchtige weibes-personen und liederliches gesindel sich dieser sträucher und gehöltzes zu ihrer unzucht bedienet, hat man dieselben rabeth-huren, das ist, solche unzüchtige bälge, so aus dem rubeth oder rabeth kommen, genennet.

Rabulisten: Wird insgemein derjenige advocat genennet, welcher denen partheyen vielmehr um seines eigenen nutzens und vortheils willen bedient ist, und daher auch dem richter oder dem gegentheil vielmehr nur mit vielem geräusche und unnützen plaudern zu übertäuben, als seines clienten rechtliche nothdurft durch erforderliche und gründliche beweisthümer auszuführen suchet.

Rabzähne: Werden an einem pferde die zwölf fördere zähne genennet, davon sechs oben, sechs unten im maule stehen, und aus welchen nebst den vier hacken oder hunds-zähnen das alter eines pferdes erkannt wird.

Rache: Wenn man dieses wort dem weitern verstande nach betrachtet, so ist die rache eine that, dadurch man seinen feind vor eine schon würcklich zugefügte, oder auch nur zugedachte, und doch mißlungene beleidigung züchtiget: Im engern verstande aber bedeutet es nur die unvernünftige rache, dessen begierde die rachgierigkeit heisset; sie ist eine heftige gemüthsregung, wodurch man ein empfangenes unrecht oder beleidigung schmertzlich empfindet, und den beleidiger dessen entgelten zu lassen trachtet. Hausväter oder hauswirthe, welche besonders mit höhern, als sie sind, unterthanen, untergebenen, gesinde, nachbarn u. d. g. umgehen müssen, sind vielen beleidigungen unterworfen, dahero bey dessen erfolg in ihren gemüthern unleugbar öfters ein dencken auf rache entstehen muß. Hier nun ist zu bedencken, was massen eine beleidigung entweder aus schwachheit oder aus boßheit verübet werden kan, mithin ist sie vernünftig oder unvernünftig, welches aus den regeln theils der billigkeit, theils der klugheit muß beurtheilet werden. Wenn eine beleidigung aus feindschaft und boßheit begangen worden, und ich also gnugsamen grund habe, zu besorgen,

daß

daß mein widersacher hinführo ferner mich zu beleidigen destomehr fortfahren möchte, ie mehr er dadurch, soferne ihm die erste beleidigung ungerochen hingehen sollte, in seiner boßheit würde verstärcket werden; so habe ich wol ursache, durch eine proportionirte ahndung des angethanen unrechts ihn zu erinnern, daß er hinführo ohne seinen eigenen größten schaden dergleichen fernerhin unternehmen zu dürfen, die hofnung fahren läßt, und die pflichtbezeugungen der allgemeinen socialen freundschaft mir keinesweges anderer gestalt werde versagen können, als daß er dabey zu seinem empfindlichen schaden dieselben von meiner seiten nach proportion wiederum werde entbehren müssen. Dieses erfordert erstlich die vernünftige liebe seiner selbst; hernach auch die beschaffenheit der menschlichen gesellschaft, welche sonst sehr würde verunruhiget werden. Ist eine beleidigung bloß aus schwachheit geschehen, so muß man dabey erwegen, ob nicht der beleidiger wenigstens in schuld sey, und hinführo dergleichen mehrmalen begehen möchte: Z. E. Daferne ein unbedachtsamer, nachläßiger oder vielleicht ein trunckener mensch, ohne daß er ein feindseliges gemüthe gegen mich heget, durch seine waschhaftigkeit oder nachläßigkeit, oder in seiner trunckenheit mir schimpf und schaden zuziehet, und sein übel gezogenes naturell zu diesem fehler dermassen geneigt ist, daß er damit mir und vielen andern sehr oft schadet; in solchem fall ist in ansehung der schwachheit nicht alle ahndung auszuschliessen, und wir sind nicht gehalten, den schädlichen würckungen der schwachheit des nächsten, die er verbessern kan und soll, uns ohne unterscheid zu unterwerfen. Vielmehr ist der billigkeit gemäß, unserm unbedachtsamen, nachläßigen, versoffenen nächsten dann und wann fühlen zu lassen, wie nöthig es sey, solche unbedachtsamkeit, nachläßigkeit, versoffenheit u. s. w. abzulegen, damit er der menschlichen gesellschaft nicht beschwerlich falle. Hat endlich der beleidigte nicht zu befahren, daß die beleidigung aufs künftige vor ihn von schädlicher folgerung seyn werde, z. E. wenn sie bloß durch zufall oder aus versehen, welches wahrscheinlich nicht continuiren wird, begangen worden, alsdenn ist man verbunden, alle ahndung und rache zu unterlassen, sollte auch die beleidigung etwas sehr hohes anbetreffen, und der beleidiger grosse schuld zu vertreten haben: Denn alle vernünftige rache hat die abwendung zu künftiger fernern beleidigung zum endzweck. Eben dieses ist auch zu sagen, wenn die abwendung der würcklich ferner zu besorgenden beleidigungen eher und leichter durch güte und wiederversöhnung eines widersachers erhalten werden kan; ingleichen wenn der widersacher so mächtig ist, daß man durch unternommene rache die zubesorgenden incommoditäten eher vermehren als vermindern würde, oder, wenn der beleidigte die macht, eine nachdrückliche rache auszuführen, nicht besitzet u. s. w. In allen diesen fällen fällt der grund, auf welchen die billigkeit einer ahndung beruhet, nemlich die abwendung zukünftiger beleidigung, und also mit demselben die billigkeit der rache selber ohnstreitig hinweg; doch ist zu mercken, daß, so man solchenfalls vor vernünftig befindet, dem andern ein angethanes unrecht zu pardoniren, er dadurch zwar, wie gedacht, von der ahndung, nicht aber eben nothwendig von der erstattung des zugefügten würcklichen schadens befreyet seyn müßte. Aus welchen allen so viel, als eine general-regel, erhellet, daß eine rache alsdenn vor billig und rechtmäßig zu achten, wenn sie als ein nöthiges mittel, ein zukünftiges übel abzuwenden, gebrauchet wird. Eine vernünftige rache ist demnach von der unvernünftigen in zwey stücken unterschieden, erstlich in ansehung ihres ursprungs, indem eine vernünftige rache auf wohl bedachte, und nach den regeln der gerechtigkeit abgefaßte rathschläge der gesunden vernunft sich gründet, unvernünftige rache aber aus affecten, aus zorn, haß, feindschaft ihren ursprung hat; vors andere in ansehung ihres endzwecks, massen bey vernünftiger rache die absicht geführet wird, daß man einen importunen menschen zu fernern beleidigungen schüchtern machen möge; eine unvernünftige rache aber ist, die aus affecten entstehet, die eitele lust zum zwecke hat, die man aus dem tort, so man seinem feinde anthut, zu empfinden hoffet. Auf solche weise ist leicht zu erachten, daß die vernunft in ansehung dessen, was sie in betrachtung der rache vor billig erkennet, den geboten Christi nicht widerspreche, da er sagt Matth. 5. v. 44: Liebet eure feinde, thut wohl denen, die euch hassen. Denn die hiermit gebotene liebe unserer feinde ist ohnstreitig eine art der allgemeinen socialen liebe des nächsten; unsern nächsten aber sollen wir nach der lehre Christi, wie nicht weniger nach der gesunden vernunft, nur als uns selbst lieben, folglich sollen wir unsere feinde zwar lieben, aber nur als uns selbst, und dieser liebe ist nur die unvernünftige rache, die aus zorn und feindschaft entstehet, nicht aber die aus vernünftiger liebe seiner selbst entspringet, entgegen gesetzet; ja diese ist vielmehr der

liebe des nächsten und unserer selbst gemäß, und eine unfehlbare folge derselben. Ferner, da diesfalls nach den regeln der vernunft ein weiser die allgemeine sociale menschen-liebe gegen seinen beleidiger großmüthig beybehält, so folget, daß er ihm, der angethanen beleidigung ungeachtet, die pflicht-bezeugungen solcher liebe nicht versagen könne, in so weit er die versagung derselben zu wohl befugter abwendung künftiger beleidigungen nicht vor nöthig findet. Also ist der vernunft nicht minder gemäß, wenn Christus ebenfalls sagt: Thut wohl denen, die euch hassen, u. s. w. und wenn er ferner am angezogenen orte v. 38. 39. 40. fortfähret, ihr habt gehöret, daß zu den alten gesagt ist: Auge um auge, zahn um zahn; ich aber sage euch, daß ihr nicht widerstreben sollt dem übel; so ist der wahre verstand dieses gebots gar deutlich dieser, daß das bey den alten im brauch gewesene jus talionis von uns Christen vor kein tüchtiges und allgemeines fundament unsers bezeigens gegen unsere feinde solle gehalten werden, inmassen solches den groll im hertzen nicht aufhebet, welcher nach obigen nicht allein dem geoffenbarten worte, sondern auch der vernunft, zuwider ist. Man siehet auch noch aus andern schrift-stellen, daß nur die unvernünftige rache verboten wird: Z. E. Du sollt nicht rachgierig seyn, noch zorn halten, 3 B. Mos. 19. v. 18. Rächet euch nicht, meine lieben, Röm. 12. v. 19. wobey gleich vorher gehet: Vergeltet niemand böses mit bösem. Im übrigen ist noch zu mercken, daß, wenn wir nach obigen principiis die ahndung einer angethanen beleidigung vor vernünftig befunden, selbige nur auf billige, und in göttlichen und weltlichen gesetzen zugelassene art auszuüben sey. Insonderheit ist der vernunft nicht gemäß, die ahndung derjenigen beleidigungen, welche zu rächen der weltlichen obrigkeit durch die gesetze vorbehalten worden, sich selbst unmittelbar anzumassen, und solche eigene rache ist demnach eine in göttlichen und weltlichen rechten verbotene sache, mithin gereichet es auch einer herrschaft zur sünde, wenn solche sich eigenmächtiger weise an ihren untergebenen rächet, und also eine selbst-rache ausübet; iedoch ist auch zwischen dieser und einer erlaubten strafe oder züchtigung ein unterscheid zu machen, nachdem die letztere im bürgerlichen stande, die rache aber unter denen, die im natürlichen stande leben, statt haben kan; hiernächst die strafe vornemlich auf gemeine besserung, die rache aber auf des beleidigten eigene versicherung zielet. Das auf rache abzielende drohen, da einer, der vermeinet, er sey vom andern beleidiget worden, dem vermeintlichen beleidiger sein thun gedencken will, ist gleichfalls ein unerlaubtes beginnen, welches in gewissen fällen bestrafet werden kan. Dergleichen eräussert sich ja wol bey menschen, die ihres übeln aufführens halber zur strafe gezogen werden müssen, worauf solche öfters in groll und rache gerathen, mit drohungen sich heraus lassen, und, auch wo möglich, dieselben werckstellig machen, wovon herren und frauen in ihrem haushaltungs-wesen leider genug exempel zu erzehlen wissen.

Rachete: Ist unter den lust-feuern ein stück, bestehet aus einer hülse von pappier, holtz oder blech, so mit einem gewissen racheten-satze, oder ausgestossenem schieß-pulver, salpeter, kohlen-staube oder nach gelegenheit andern dingen, vermischten zeuge gefüllet, in einen racheten-stock oder form wohl geschlagen, ein schlag- oder stern-feuer darauf gesetzt, ein dünner langer stab daran gebunden, und also angefeuert wird, da sie denn gerade in die höhe steiget, wenn sie aufs höchste kommen, zerspringet, und entweder einen starcken knall giebet, oder ein regen- und stern-feuer ausschüttet.

Rad: Insgemein ist solches entweder von holtz oder metall rund, und also zubereitet, daß es sich an seiner achse umdrehen kan. Die zum wagen oder karren unumgänglich nöthigen räder bestehen aus einer nabe, in welcher auswendig 12 speichen befestiget, die mit dem andern ende in die felgen reichen, derer 6 den umkreis oder krantz des rades ausmachen, welche mit soviel eisernen, vermittelst starcker radenagel darauf geschlagenen schienen verstärcket werden. Inwendig ist die nabe, so auswendig mit eisernen ringen gebunden wird, so weit ausgebehret, daß sie, auf die achse gestossen, an derselben umlaufen kan. Was andere hierbey über die frage: Ob die kleinen und niedrigen räder, oder die grossen und hohen bessere dienste thun, urtheilen, wird deswegen hier in vergessenheit gestellet, weil allen vermuthungen nach ein anderer wagen auch andere räder haben muß, jedes land hierauf seine absicht richtet, und die hier befindlichen rademacher schon wissen, was z. E. die räder zu einer visiten-kutsche, und andere zum fracht-wagen vor höhe und stärcke haben sollen. In der mühle ist das wasser-rad, welches geschaufelt auswendig vor dem mühl gerinne hänget, und von dem durch dasselbe darauf fallende wasser umgetrieben wird, vermittelst des inwendig an derselben wellen befestigten kamm-rades den mühl-

mühl-stein umtreibet, oder in den walck-pappier- und andern dergleichen mühlen durch diese daran befestigte welle, und in solche eingezapfte arme den stampfer hebet, und den erforderten dienst verrichtet. Die uhren haben auch ihre räder, welche, mit federn oder gewichten umgetrieben, zu abmessung der zeit dienen, deren achse mit zapfen, und der krantz mit zähnen versehen, womit immer einer in das andere getriebe greifet und einander umwenden, von welcher beschaffenheit auch bratenwender-wegmesser- und andere dergleichen räder sind. In der mechanick wird vor ein rad geachtet, ein jeder an einer welle befestigter circul, welcher zugleich mit der welle um ihr gemeines centrum beweget werden kan; welchem verstande nach auch allerhand winden zu den rädern gehören, oder zum winden mancherley räder. Hieher gehöret die gattung der schwung-räder, so an maschinen, welche durch menschen oder thiere beweget werden, nöthig sind. Bey den berg-wercken bedienet man sich überdieses der kunst-poch- und kehr-räder. Ein unterschlägig rad ist, worauf die wasser nicht fallen, sondern das vom fortfluß des wassers umgetrieben wird, da hingegen das andere ein oberschlägig rad heisset. Unter den handwerckern haben die, so mit weberey umgehen, grosse und kleine räder zum spuhlen und auch an würckstühlen; ferner woll-räder oder spinn-räder, dergleichen sich auch das frauenzimmer zum spinnen des flachses, der baumwolle rc. bedienet. Dem glücke wird ein rad zugeschrieben, wegen seines unbestandes und leichtlichen veränderlichkeit, und im sprichworte saget man: Wer wohl schmieret (scil. die räder) der fähret wohl, d. i. wer ihm durch geschencke freunde machen kan, kommt mit seinen sachen wohl fort; ingleichen, man soll sich nach den hintern rädern umsehen, d. i. wohl überlegen, ob dasjenige, so man angefangen, und wo man sich eingelassen, werde können die folge haben, und ausgeführet werden.

Rad: Ist auch eine lebens-strafe, und zwar nächst dem feuer die schärfste, sonderlich wenn der verbrecher den gnaden-stoß nicht bekömmt, d. i. wenn nicht bald im anfang ihm das genick oder das hertz angestossen wird. Der verbrecher wird auf der erde, anderswo aber auf einem höltzernen creutz ausgestreckt, da ihm bey uns durch starckes stossen mit einem hierzu besonders verfertigten rad, an manchen orten durch schlagen mit einer eisernen keule, die röhren an armen und beinen zerbrochen werden, worauf er also auf ein denen wagen-rädern gleiches und auf einen pfahl gestecktes rad geleget, und mit denen gebrochenen gliedern in die speichen eingeflochten, oder auch wol erst mit dem schwerd gerichtet, so denn aufs rad geleget, der kopf hiernächst mit einem nagel auf dem pfahl befestiget wird.

Rad und getriebe: Ist eine zusammen gesetzte maschine, durch welche vermittelst einiger weniger räder und getriebe, welche man nach erfordern der umstände vielmals in einen kleinen raum, wie bey einer winde, einschliessen kan, nicht nur das vermögen ansehnlich vermehret wird, sondern auch die bewegung fortwähret, und nicht wie bey dem hobel unterbrochen wird. Es wird dabey entweder ein stern-oder kamm-rad angebracht, welches in sein getriebe eingreifet.

Rad antragen: Heißt die zugelegte rundung des rades, oder den krantz an die rad-armen, welches die speichen sind, welche dem rade die hältniß geben, befestigen, und das rad schaufeln. Rad ist nicht recht in zirckel getheilet oder gekeilet, heißt, wenn das rad in der rundung seine rechte eintheilung nicht hat.

Radder-albus; Ist im Cöllnischen eine scheide-müntze, welche beynahe 6 gute pfennige gilt.

Radeberge, radewerge: Ist ein höltzerner mit eisen beschlagener, und an einem rad beweglicher kasten, den die gärtner, ziegelstreicher, teich-gräber, rc. und andere arbeits-leute gebrauchen, den zusammen gezogenen mist, ingleichen steine und unkraut aus dem garten zu bringen, hingegen gute erde und den dünger damit von einem orte zum andern zu schaffen; auch die ausgegrabene ziegel- oder teich-erde, steine und anders an behörige orte zu führen. Es bestehet aber solcher aus einem beynahe viereckigten, nicht so tief als breiten kasten, von rothbüchenem-rüstern- oder andern zähen holtz gemacht, daher auch von einigen das gantze fuhrwerck ein kasten-karren genennet wird, dessen beyde seiten-bretter hinten und vorn ausgeschweift zulaufen, da denn die hintern theile, die eine ziemliche länge haben müssen, vor hand-griffe dienen, die vördern aber ein kleines rad, gleich einem gemeinen schieb-bock oder schiebe-karren, zwischen sich haben, auf welchen die radeberge auf den boden fortgezogen oder geschoben wird.

Radefunfziger: Sind gekrämpelte oder cardätschte tuche von wolle.

Radehaue: Ist ein werckzeug von eisen, vorne mit einer nach der quere gehenden breiten schärfe, und hinten mit einem auge, darinnen ein ziemlich langer

ger kiel steckt, und welche zum graben-machen, ausrotten, reinigung der rade und vielerley andern arbeiten gebrauchet wird.

Rade-heller: Sind einige accidentien der müller, mit deren erhöhung sie die mahl-gäste beschweren, so aber in der mühl-ordnung des fürstenthums Glogau vom jahr 1660 abgeschaffet worden.

Rade-kasten: Die läufte, unslet, öhle, geleuchte, beutel-tücher, stäuber, fege-siebe, aufschütt-fasse, mulden, goß-säcke, tücher auf die mühlen, besen, stöcke, riemen und alle andere nothdurft, was zu dem rade-kasten und in die mühle gehöret, sollen die müller selbst zu schaffen und zu halten schuldig seyn.

Rade-nägel: Sind starcke kumpfigte mit breiten viereckigten platten versehene nägel, womit die eisernen rade-schienen auf die felgen der wagen-räder geheftet und befestiget werden.

Raden-sieb: Ist ein ziemlich enge geflochtenes sieb, womit die raden und andrer kleiner unrath und gesäme aus dem korne gesiebet werden.

Radies, radieschen: Von dieser so bekannten wurtzel giebt es zweyerley arten: Eine davon ist rund, die andere aber lang mit rothen köpfen. Beyde werden monat-radiese genennet, weil man sie alle monate stecket. Wer sie zeitig verlanget, bringt sie auf ein mist-beet. Sie pflegen leicht wurmstichig zu werden, daher einige den saamen vor der aussaat in saltz-wasser einweichen, und ihn wieder abtrucknen lassen. Die langen radieschen schicken sich nicht wohl auf die mist- sondern nur auf die garten-beete. Das land, worauf man sie säen will, muß vorher wohl gegraben, und mit verfaulten mist gedünget seyn, jedoch ist solcher nicht eher in die erde zu bringen, bis man keine fröste mehr vermuthet, denn sie sind zärter, als die andern, und werden von einem eintzigen starcken reif költzig. Das nothwendigste bey erziehung der monat-radiese ist, daß man recht guten saamen bekommt, absonderlich wenn man solche frühzeitig auf den mist-beeten haben will. So bald als sie nur vier blätter bekommen, kan man sie zur speise brauchen. Recht runde und gantz kleine schwäntzlein müssen sie haben, ausser diesem ist es die rechte sorte nicht; und ist man einmal gut versehen, kan man den saamen selber zeugen. Wenn man nun die runden radieschen zeitig haben will, so säet man den saamen im anfange des Februarii, auch wol noch eher, auf ein mist-beet, und bedecket sie so lange mit den fenstern, bis sie aufgehen wollen, so bald man aber solches mercket, daß sie keimen, müssen die fenster wieder weggethan werden, denn unter solchen wird nichts guts daraus, sondern man muß sie hernach des nachts mit brettern bedecken, oder wenn es sehr kalt, oben darauf stroh oder mist werfen lassen. Sie werden vom geschmack gut, als wenn sie in ordentlicher jahreszeit wären gezogen worden. Da hingegen diejenigen, welche unter dem salat gesäet, und fenster drüber gelegt werden, unter zehen kaum eine davon zum essen tauglich wird. Sind etwa vierzehen tage vorbey, so kan wiederum ein mist-beet zurechte gemachet werden, denn mit diesen wird man ohnfehlbar so weit reichen, bis die sonne den erdboden erwärmet hat, alsdenn können sie im garten gesäet werden, und damit muß man alle vierzehen tage continuiren, so hat man jederzeit alte und junge monat-radieschen beysammen. Man muß sie täglich begiessen, sonst werden sie wurmicht und böse. Den saamen zu erziehen, nimmt man vom mist-beet, oder von den erstern, so auf dem lande im garten zu versetzen sind, die rundesten, weissesten, reinesten, und diejenigen, welche die kleinsten schwäntzlein haben, verpflantzet sie auf ein besonderes beet, an einen sonnen-reichen ort einer halben elle weit von einander, doch so, daß das kräuterich oder die blätter von der erden nicht bedecket werden; ehe sie recht einwurtzeln, muß man das hertzlein mit einem höltzgen lüften, sonst pflegen sie gern zu verderben. Der saame siehet aus wie schwartzer winter-rettig, und ist fast kein unterscheid, ausser daß der monat-rettig etwas grössere und dunckere körner hat. Der saame hält sich 4 bis 5 jahr. Wenn der saame reif worden, muß man ihn eine zeitlang auf einen luftigen boden dünne legen, damit er austrucknen kan; den winter über nimmt man solches, thut ihn in säcke oder körbe, und bringet ihn in die stube bey den ofen; hat er nun einige tage da gestanden, daß er recht dürre worden, so wird er mit den fussen, jedoch ohne schuhe ausgetreten, denn werden die saamen-capsuln recht klein werden; dieses ist auch vor den saamen viel besser; denn wird er gedroschen, so werden die körner alle breit geschlagen, und gehen dadurch viel zu schanden. Andere lassen sie stehen, wo sie gesäet sind, es ist aber besser, wenn selbige verpflantzet werden.

Radiren, raden oder ausraden: Heißt in gerichts-händeln, eine schrift durchstreichen, auskratzen, und etwas darein, darzwischen oder darneben setzen. Wenn eine urkunde nicht rein, sondern etwas daran durchstrichen, oder sonst gebessert ist, entstehet ein verdacht

verdacht wider sie, wo es nicht mit beyder handelnden theile wissen und willen geschehen; und macht sie verwerflich, sonderlich wenn die durchstriche und änderungen ein hauptstück betreffen, als da ist die benahmung der schuld, die zeit und des orts, der handlung, und dergleichen. Sonst aber wird es, wenn gleich bisweilen ein wort oder eine ziffer ausgekratzt und durchstrichen, oder hinein geschrieben, und sonst geändert worden, nicht eben so gar genau genommen. Nur daß, wie gedacht, eine solche veränderung nicht einen wesentlichen theil oder den haupt-punct einer solchen urkunde betrift. Doch kömmt es auf des richters erkenntniß an, wie weit dieselbe, gestalten sachen nach, alsdenn noch gelten möge.

Rad-schienen: Sind eiserne schienen, so oben rings um die räder über die fugen der felgen geschlagen werden, damit dieselben auf dem pflaster und steinwegen nicht so leichte schaden nehmen können. So gemein sie bey uns sind, so rar sind sie bey dem pohlnischen fuhrwercke.

Rad-speiche: Sind die arme eines rades, so von der nabe bis an die felgen gehen, und an beyden enden zapfen haben, damit sie in die nabe und felgen eingezapfet werden.

Rad-sperre: Heisset das etwas krumme holtz, so unten eine eiserne spitze hat, die vorne in die achse gestecket wird, das holtz aber bis über das rad am leiter-baum gehet, an welchem es feste gemachet wird, deren gemeiniglich viere, und gleichsam die stützen oder spreitzen eines wagens sind, damit derselbe, wegen der darauf liegenden last, sich nicht so leichte von einander geben könne.

Räde-armen auf mühlen: Sind vom holtze, woran eiserne rade-büchsen und zwey eiserne zapfen.

Rädel-kuchen, krepfel, kröpfgen: Ist ein gebackenes, so also gemacht wird: Man bereitet aus mehl, eyer-dottern und rahm einen teig, treibt ihn mit der kuchen-waltze aus, rädelt mit dem rädgen stücken, so groß man die rädel-kuchen haben will, und bäckt sie in heissen schmaltz oder butter.

Rädels-führer: Ist eigentlich nichts anders, als das haupt, oder der anstifter und urheber eines aufstandes oder aufruhres, so die andern anführet und verhetzet.

Räder baden (die): Ist ein mühl-wort; nemlich, wenn der unter-mehl-müller zu hoch fürsetzet, daß der strohm seinen freyen abzug nicht haben kan, sondern zurück in des ober-müllers abschuß tritt, daß seine räder sich aus dem wasser nicht erheben können, sondern stille stehen müssen, so heißt es: Die räder baden oder ersaufen gar in dem wasser.

Rädern: Ist unstreitig eine derer schweresten und abscheulichsten todes-strafen, welche noch unter gesitteten völckern und in christlichen republicken üblich sind, zumal wenn solches von unten hinauf geschiehet, so, daß die beine zuerst, sodenn aber auch die armen, und zuletzt die brust und das genicke zerstossen werden; womit man aber auch insgemein nur die verruchtesten missethäter und ertz-böseswichter zu belegen pfleget.

Räde-werck auf mühlen: Daran ist die räde-schere, welche als eine feder den anschlag an die dauben drücket.

Rähmen: Wird bey der haasen-jagd gesagt, wenn ein hund einen haasen also einholet, daß er sich wenden muß.

Rähmen: Werden auch die aufrecht stehenden höltzer der thür-flügel genennet, welche von beyden seiten die füllungen einfassen, und vornemlich das eisenwerck an denen thüren halten müssen.

Rähmen, siehe Reben-lesen.

Rähm-stücke: Sind die quer über gehenden stücke an einer thüre, welche die rähmen zusammen binden müssen, und den raum zu denen füllungen vollend beschliessen helfen.

Rändern: Heisset im wein-bau, wenn der wintzer in denen weinbergen an denen rändern und räinen umher, wo etwan miß-triften oder grase-flecken sind, mit der radehaue das kräutig, gras oder andere gehecke, so umher wächset, aushacket, ausschüttelt, und was an demselben, nebst den quecken, vorhanden, wegreisset, und aus den bergen träget.

Rändern: Heißt auch die müntze an dem rande rändern, damit sie durch unbeschnittene oder beschnittene Juden nicht beschnitten werden kan. In dem 40sten stück der Leipziger zeitungen auf das jahr 1749 ist ein extract aus dem königl. englischen und churfürstl. braunschweig. mandate zu finden, daß die neuen gold-gülden gerändert werden sollen, damit man sogleich sehen könne, ob sie beschnitten.

Räpfen, siehe Raape.

Räther, siehe Reethers.

Räuber: In der garten-kunst heissen die überflüßigen und unnützen zweiglein, welche an dem stamme und an den ästen eines baumes hin und wieder ausschlagen, gerade über sich wachsen, und dem baume und dessen nützlichsten ästen den saft und wachsthum benehmen, daß sie endlich verdorren und verderben müssen. Dieselben soll man alsobald, wenn man

man ihrer ansichtig wird, ohne sorgfältige beobachtung der zeit, mit einem scharfen messer hinwegschneiden, diejenigen aber, so schon erstarcket, mit einer säge abnehmen, und den ort, wo solche gestanden, am stamme wohl und glatt mit einem scharfen baum-messer beschneiden, damit das wasser und die feuchtigkeit nicht so leichtlich in das von der säge rauch gemachte holtz eindringe, und die rinde desto eher drüber wachsen und verwimmern könne.

Räuchern: Heisset einmal, wenn durch räucher-kertzen, räucher-pulver, weyhrauch, agtstein, wachholderbeere rc. die zimmer und gemächer, um einen guten geruch da zu machen, oder auch zugleich der gesundheit dadurch zu dienen, ausgeräuchert werden: Hiernächst aber wird das fleisch von mancherley vieh, ingleichen gänse, fische, und andere mehr, in caminen, schloten, rauch-kammern durch von wachholder-reisern, tannen- und anderm holtze darunter gemachtes feuer, vermittelst des davon aufgehenden rauchs, getrucknet und geräuchert, damit sich solches länger halte, und zum gebrauch und verspeisen tauglich bleibe. Hierzu nun schicket sich dasjenige fleisch, welches nicht zu alt, noch zu jung ist, am besten. Solches wird in wannen und mulden eingesaltzen; rind- und schweine-fleisch muß zum wenigsten 14 tage so eingesaltzen liegen, und fleißig oder täglich mit seiner lacke übergossen werden, damit sie das fleisch recht durchziehe; kalb- und schöpsen-fleisch hingegen läßt man über 8 bis 10 tage nicht im saltze liegen. Viele nehmen zum einsaltzen des fleisches, so geräuchert werden soll, coriander-saamen und wachholder-beere, diese zerstossen und zerquetschen sie in ziemlicher menge gröblich: Denn wird eine schicht mit saltz wohl durchriebenes fleisch in das gefässe, darinnen das einsaltzen geschiehet, geleget, von gedachtem coriander-saamen und wachholder-beeren eine handvoll darauf gestreuet, wieder eine schicht fleisch mit saltz darauf gebracht, dieses, wie vorher, beschüttet, das so oft wiederholet wird, bis alles fleisch also eingeleget; und wenn es eine zeitlang in dieser beitze gelegen, so bringt man es zum räuchern an den gehörigen ort. Das hammel-fleisch wird auf diese art gar gut, läßt sich aber über ein jahr nicht erhalten. Wer ein recht niedlich geräuchertes rind-fleisch haben will, schlachte einen wohl gemästeten ochsen von vier oder fünf jahren, zerhaue ihn in stücke, und weil die wärme noch im fleisch, so bestreue man solches in mulden oder andern flachen gefässen über und über mit gnugsamen saltz. So bald nun dieses zergangen, und in das fleisch gedrungen, muß es unverweilt in rauch gehangen, und darinnen, bis es getrucknet, nicht aber erhärtet, gelassen, denn wieder heraus genommen, und in einem schranck verwahret werden. Im speisen weiset sich aus, um wie viel wohlgeschmackter und milder dieses gegen einem andern geräucherten fleische sey. Die schincken zum räuchern werden von dem schweine wohl abgelöset, etliche tage, bis sie ein wenig erstarren, liegen gelassen, alsdenn eingesaltzen, da das saltz absonderlich um die knochen, wo sie sonsten zum ersten moderigt und madigt zu werden pflegen, wohl eingerieben wird, und in solchem saltze bleiben sie eine woche liegen. Hernach legt man diese schincken auf bretter, decket andere darüber, und beschweret solche mit steinen oder gewichte, damit das saltz-wasser durch dieses pressen herausläuft: Denn werden sie noch einmal auf der fleischigten und der zähen schwarte entgegen gesetzten seite gesaltzet, drey tage liegen gelassen, und hernach in rauch gehangen. Etwas salpeter unter das saltz gemenget, machet, daß das fleisch des schinckens schön roth wird, und einen lieblichen geschmack erhält. Andere lassen die schincken wohl klopfen und bläuen, damit sie mürbe werden, oder in der kälte ausfrieren, und saltzen sie sodenn erstlich ein; oder kochen abgeschälte rothe rüben in eßig, damit durchreiben sie die schincken, legen diese schicht-weise in eine wanne oder faß, und zwischen jede lage schincken, rothe rüben, giessen den eßig drüber, beschweren solche, vermittelst eines brettes und steinen rc. lassen sie also vier wochen bis zum räuchern liegen. Wiederum sind einige, welche die schincken groß mit der schwarte lösen, das fleisch, nicht aber die schwarte, mit einem pfriemen durchstechen, und saltz in einer pfanne heiß machen, damit durchreiben sie solche in einem tage dreymal, legen die schincken hernach in eine wanne, besprengen solche mit heissem eßig, bringen gestampfte rothe rüben darzwischen, auch eine last, wie gedacht, oben darauf, und hängen sie nach drey wochen in rauch. Die speck-seiten müssen anfänglich recht starck mit saltze durchrieben, und wenn dieses wohl eingekrochen ist, auf einander in mulden rc. geschlichtet, nach etlichen tagen in andere mulden ausgeladen, die oberste zu unterst gelegt, mit frischem saltze besprenget, und von woche zu woche so tractiret werden, bis eine jegliche speck-seite gleichsam durchsichtig wird, bevor sie in rauch kömmt. Zungen vom rind- und andern vieh werden vor dem räuchern wohl gewaschen, hernach gesaltzen, im saltze eine halbe woche liegen gelassen,

denn

denn herausgenommen, vom saltz und blut gereiniget, und in ein sauberes geschirre geleget; die saltzbrühe wird in einem kessel übers feuer gesetzt, gesotten, reine abgeschäumet, wenn sie erkaltet, wieder über die zungen geschüttet, und 14 tage also stehen gelassen; hierzu werden auch, wie vorher gedacht, in eßig gekochte rothe rüben theils scheiben-weise, theils kleine gehackt, gebraucht; oder die eingesaltzenen zungen werden, wenn sie eine zeit also gestanden, noch mit eßig besprengt, und in wasser gesottenen rothen rüben, schicht-weise, wie schon gemeldet, beleget und beschweret. Knack-würste soll man recht derb, und dahero einmal heute, und das andere mal morgen stopfen, wenn im räuchern was daraus und keine lücken daran werden sollen, ist darzu etwas salpeter dienlich. Gänse müssen recht fett gemästet seyn, daferne sie zum räuchern ausgesetzt, und acht tage im saltze stehen, endlich in leinwand genähet, und also in die feuer-mäuer rc. gehangen, auch fleißig darnach gesehen werden; denn, wo viel rauch ist, dürfen sie kaum 14 tage räuchern. Der fisch zum räuchern wird ausgenommen, reine gewaschen, eingesaltzen, (besonders aber ist dieses um die köpfe der fische wohl zu beobachten, weil solche sonst moderigt und madigt werden) in ein tuch geschlagen, damit er hierinne abtrucknе, und etwas gepreßt werde, bevor er in rauch kömmt. Man kan die fische auch auf folgende art räuchern: Nimm ein groß faß von schlechtem holtz abgebunden, ohne boden, mache von der obern seite des fasses inwendig eine spanne lang zwey hölzer creutz-weise über einander, die durch vier löcher im fasse stecken, an diese hänge die fische. Auf das faß werden gleichergestalt zwey höltzer befestiget, darauf ein boden zu liegen kömmt, der etwas kleiner, als des fasses loch ist, damit der rauch zwischen faß und boden durchziehen kan: Uber dieses spanne eine starcke oder grobe leinwand scharf an, und fertige von ziegeln einen ofen, mit löchern, dadurch man holtz hinein bringen kan; setze das faß darauf, und heitze mit faulem holtze, laub rc. das nur rauch und nicht viel flamme giebt, so wirst du bald fische räuchern können. Hierbey ist noch zu mercken, daß man mit dem räuchern behutsam umgehen muß; denn wenn das fleisch noch so wohl eingesaltzen, und die würste noch so gut gemacht worden, so können sie doch mit dem räuchern verderbet werden. Die roth-würste dürfen nur ein paar tage liegen, die brat-würste aber müssen fünf bis sechs tage hängen, ehe sie in rauch kommen. Wo nun oben am schorsteine besondere rauch-kammern gemacht sind, daß man durch eine vorschiebethüre nach gefallen viel oder wenig rauch in die kammer hinein lassen kan, so ist es gut. Nachdem aber viele haus-wirthe keinen solchen platz darzu haben, oder nicht so viel daran wenden wollen, müssen sie ja wohl mit dem, was geräuchert werden soll, in die schorsteine fahren. Bey den würsten ist besonders in acht zu nehmen, daß sie nicht gerade über den feuer-herd, oder das ofen-loch, und ferne von starcken rauch gebracht werden: Denn je sachter diese räuchern, je schöner sie werden. Ohngefehr nach 14 tagen, da sie gemeiniglich recht welck worden, rückt man damit besser in schorstein hinauf, doch nicht an die seite, wo der hitzige rauch anschlägt, und dürfen die roth-würste, ausser denen sehr grossen, nicht so lange hangen, als die brat-würste, beyde sorten aber müssen, wenn sie im angreifen etwas harte sind, heraus genommen werden, und nicht bein-harte räuchern. Bey harten frösten ist nöthig, des nachts einen mäßigen schmauch zu halten, oder die würste gar abzunehmen, damit sie nicht gefrieren und verderben. Das fleisch muß ebenfalls bis zwölf tage von ferne hängen, daß sich der rauch erstlich nur allmählich daran und hinein ziehe: Denn es sonst, sogleich in starcken rauch gebracht, nicht durchräuchert, und an den knochen gelb und schmierig wird. Nach diesem aber kan man es schon näher und besser zum rauche hängen, jedoch auch nicht allzunahe, weil durch das sachte räuchern ein besseres durchräuchern erfolget. Ist nun das fleisch etwas harte, so wird solches höher hinauf zum endlichen räuchern gebracht, darf jedoch nicht bein-harte ausdorren, sondern soll hübsch gelb geräuchert seyn. Hierbey schicket sich kiemichtes holtz keinesweges, immassen das fleisch und die würste einen bitterlichen geschmack davon bekommen, schwartz und schmierig werden. Wachholder-holtz, wo es zu haben, ist das beste, nächst diesem das ellern- elsen- und erlene- nebst dem buchenen holtz und tannen-reisig, jedoch gehet eichenes- rüstern- bircken- und aspen-holtz auch an. Wenn das fleisch und würste etwa 10 tage gehangen haben, und alsdenn laubigtes erlen-holtz im ofen, und auf dem herde, oder des nachts zu einem mäßigen schmauche brennen kan, so räuchern sie davon schön gelbe, bekommen auch einen so guten geschmack, als vom wachholder-holtze, wie viele versichern: Andere hingegen behaupten, daß vermittelst dieses holtzes alles fleisch rc. nicht nur besser und geschwinder räuchert, sondern auch einen weit angenehmern geschmack davon erhält, zumal, wenn

wenn die einsaltzung gehöriger massen beobachtet, und das einhängen in die feuer-essen recht besorget wird. Weibs-personen, welche ihre monatliche zeit haben, hüten sich vor der betastung desjenigen, was eingesaltzen und geräuchert werden soll, widrigen falls gewiß schaden entstehen wird.

Räucher-kammer oder rauch-kammer: Ist ein besonderes gemach, so unter dem dache eines gebäudes an einer feuer-mäuer angebracht ist, das fleisch, so man räuchern will, darinnen aufzuhängen. Die grösse derselben ist nach gefallen und nothdurft, die höhe achtehalben bis acht schuh. Die wände werden entweder gemauert, oder, wenn sie von holtze abgebunden, wohl verkleidet und verklebet, der boden aber mit einem guten estriche versehen, damit keine feuers-gefahr zu besorgen. Unten am boden gehet der rauch durch ein schräges loch hinein, dieses hat inwendig in der feuer-mäuer von unten auf zehen zoll, aber beym ausgang sechs zoll ins gevierte. Das obere loch aber ist so groß, als die feuer-mäuer breit ist. Darüber wird ein eiserner schubfaltz, und darein ein starckes eisernes blech, mit einem heraussstehenden ranft zur handhabe, der das gantze loch überdecken und beschliessen kan, bereitet, mittelst dessen des rauches wenig oder viel eingelassen werden kan. Es dienet aber auch anbey wider feuers-gefahr: Denn wenn der rauch-fang oder die feuer-mäuer brennet, kan das feuer durch diesen schieber und blech völlig beschlossen, und flugs gedämpfet werden. Das thürlein zur rauch-kammer kan beyläufig fünf viertel oder einer elle breit, dritthalb ellen hoch, und, wo nicht gantz eisern, doch von innen mit eisernem blech beschlagen seyn. Also beschreibet das von Zincken verbesserte öconomische lexicon die rauch-kammer. Hierbey aber ist zu gedencken: Wenn der gedachte schieber vor dem loche der feuer-mäuer in der rauch-kammer zugeschoben werden muß, daferne die feuer-mäuer, woraus der rauch in die rauch-kammer ziehet, lichterloh brennet, daß das helle feuer gewiß auch in der rauch-kammer bereits vorhanden ist, mithin schwerlich ein mensch dahinein kommen, und mit dem schieber das loch in der feuer-mäuer zumachen kan, zumal, wenn speck und fleisch schon brennte; und wenn das untere kleine loch gar nicht zugemacht werden könte, wäre um so viel weniger möglich, das ausgebrochene feuer abzutreiben: Dahero dieses kleine zug-loch, gleich dem grossen, ein vorschiebe-blech haben muß; beyde aber müssen so eingerichtet seyn, daß sie äusserlich vor der rauch-kammer, vermittelst eines drates, in geschwindigkeit zugezogen werden können. Dieses erfordert wenig kosten, und keine besondere kunst, mithin wird auch ein haus-wirth solchen vortrag willig annehmen. In dem 44ten stück der Leipziger sammlungen ist wegen des speck- und fleisch-räucherns in feuer-mäuern und rauch-kammern eine sehr nützliche anmerckung zu finden, davon hierbey ein extract erfolget, den vielleicht einer oder der andere in betrachtung ziehen dürfte. Jetzt angeführten ortes wird unter andern erwogen: Daß besonders in Sachsen, statt derer durch wetter und verwahrlosung abgebrannten gantzen städte und dörfer, vielmals kaum eintzelne gassen in städten, oder nachbarn in dörfern würden durch solche entstandene feuer-flammen berühret und aufgezehret worden seyn, woferne nicht durch das aller orten und fast in allen häusern, auch unverwahrten hütten, gewöhnlich eingeführte speck-räuchern, solcherley unglück unverwehrlich groß verursachet worden. Alle anbefohlene und endlich beobachtete gute feuer-ordnungen und anstalten können bey feuers-brünsten weiter nichts helfen, als daß die dem feuer nächst anstehenden häuser und gebäude niedergerissen, oder durch spritzen und wasser-begiessen geschützet werden. Was hilft nun dieses, wenn durch entbrannten und also fortfliegenden speck in entlegenen gassen und gebäuden ohne alles vermuthen und unversehens an vielen orten zugleich feuer entstehet. Hierdurch wird alles bey dem haupt-feuer gegenwärtiges volck zerstreuet, die guten anstalten werden verlassen, weil ein jeder sich selbst der nächste, und das seinige vor andern zu besorgen ursache hat, endlich aber gerathen ansteller und arbeiter in desperation, und erachten weitere hülfe vor unnöthig. Billig solte dahero nach ohnmaßgeblichen rath in städten, welche nicht vollkommen vor feuers-gefahr verwahret sind, das räuchern des specks gäntzlich verboten, auf dem lande aber, ausser denen herrschaftlichen feuer-festen höfen, dergleichen wirthschaft dergestalt eingeschräncket seyn, daß nur jeden orts in abgelegenen und zu solcher wirthschaft wohl verwahrten besondern gebäuden ein jeder einwohner des orts, gegen einen gewissen rauch-zins, seine vorräthe einbringen, und sich dererselben wartung ohne verwahrlosung und verwechselung versichern könte.

Räucher-kertzen: Werden aus mancherley wohlriechenden pulvern, gummen, linden-kohlen mit tragant-schleime gemacht. Z. E. Nehmet benzoes, gummi und juden-weyhrauch, von jedem eine halbe untze,

untze, bisam einen halben scrupel, amber einen scrupel, zibeth zwey gran, destillirtes rosen-holtz-öhl und zimmet-öhl, von beyden etliche tropfen, aloeholtz und negelein, von beyden ein quentgen, vermischet dieses mit einer partie peruvianischen balsam, und machet räucher-kertzen daraus, welche ungemein riechen werden, aber auch sehr hoch zu stehen kommen. Oder: Nehmet rothe frische rosen vier hände voll, präparirten coriander sechs loth, des wohlriechenden gummi, elemi und betonien anderthalb loth, mastix ein loth, lavendel ein halb loth, zucker vier loth, machet dieses alles, ausser den rosen-blättern zu pulver, vermischet es so lange unter die rosen-blätter und den zucker, bis es wie ein teig wird, und aus diesem machet nach eurem gefallen runde oder breite zeltlein. Diese geben einen sehr angenehmen rauch, der nicht nur die luft reiniget, sondern auch das gehirn, hertz und lebens-geister erquicket und stärcket.

Räucher-pfännlein: Ist ein von meßing oder kupfer, auch eisen, durchbrochenes und ausgetriebenes kleines behältniß, mit welchem man in den speise-zimmern, nach gehaltener mahlzeit, oder auch in den kinder- und wochen-stuben durch ein gewisses auf glühende kohlen gestreuetes räucher-pulver, den unangenehmen gestanck zu vertreiben pfleget.

Räucher-pulver: Werden in den apothecken von allerley gattungen bereitet, nachdem sie blos einen guten geruch in einem zimmer zu machen, oder zugleich zur gesundheit dienen sollen. Von der ersten art sind folgende zwey: Nehmet weyhrauch, agtstein, weissen gestossenen zucker, lavendel-blüthen, gestossene wachholder-beeren, rothe rosen-blätter und gummi benzoes, sprenget alle diese gestossene stücke mit einigen wohlriechenden öhlen an, und räuchert damit die zimmer auf einem kohl-feuer aus; es ist nicht allein überaus angenehm, sondern auch dem haupte gar zuträglich. Man kan sonderlich zur herbst-zeit, oder im frühlinge, wenn man mit flüssen oder kopf-schmertzen beladen ist, die zimmer damit ausräuchern. Ingleichen gestossenen zimmet und negelein in ein wenig rosen-wasser und anderes wohlriechendes naß gethan, und über ein kohlfeuer ausrauchen lassen, machet in einem zimmer einen sehr angenehmen geruch. Von der letzten art sind die, so wider pest und ansteckende luft, wider flüsse, podagra, mutter-beschwerungen, zahn-weh und dergleichen gebraucht werden.

Räude, oder krätze, grind. Bey denen menschen ist dieses gemeiniglich eine beschwerliche kranckheit der jugend, und werden wol wenige gefunden werden, die davon in der kindheit befreyet blieben. Es ist dieses übel entweder noch ein überbleibsel der geburt, da die natur hernach die bisher im geblüt verborgene unreinigkeiten von selbsten auswirft; oder es rühret von einer unordentlichen lebens-art, geniessung unreifen obstes und dergleichen her, welchem man aber durch gute artzeneyen vorbeugen kan; der so genannte erb-grind aber, welcher eine art des aussatzes ist, erfordert zur heilung grössere schwierigkeit, und ist bey manchen incurabel. Es sind aber nicht nur diese, sondern auch thiere und gewächse zum öftern mit dieser verdrießlichen und unflätigen seuche behaftet. Sie machet die haut gantz schuppicht, rauch und voller krusten, und wird die haut von den kleinen eiter-geschwüren, welche ein beständiges jucken verursachen, durchnaget und zerbissen. Es ist eine kranckheit, dadurch andere leicht angestecket werden, und wo ein pferd oder ander vieh nicht von der weide oder aus dem stalle abgesondert wird, kan es eine gantze heerde anstecken, welches auch geschiehet, wenn man nur mit striegeln, sattel oder zaum, so zu einem solchen unreinen pferde gebrauchet worden, anrühret. Die räude aber ist zweyerley, nemlich die truckene, welche keinen eiter führet, und die feuchte. Diese fasset tief in die haut, und wird der rechte grind geheissen. Bey den pferden entspringet mehrentheils die räude daher, wenn man sie zur arbeit gar zu starck antreibet, dabey hungern läßt, und sie nicht fleißig putzet oder reiniget. Die zeichen sind offenbar, zudem reiben sie sich beständig an die wände, bäume ꝛc. und kratzen sich mit den füssen, wo es ihnen jucket. Bey allen räuden der pferde ist nöthig, daß man zuvor den leib innerlich reinige, ehe man sie schmieret, und wenn sie wieder heil worden, mit laugen wohl abwäschet. Wenn man ihnen ein clystir gebrauchet hat, giebt man ihnen folgenden einguß: Vitrum antimonii ein quentlein, saffran ein halbes quentlein, und ein nösel wein, läßt es über nacht stehen, seihet es des andern morgens ab, und dem pferde auf einmal eingegossen. Oder: Man macht einen einguß von anderthalben quentl. hepar antimonii, einem halben quentlein saffran, 1 quentlein schwartzer nieß-wurtz, jalappe, lerchen-schwamm, aloes, jedes 2 quentlein, und 1 nösel wein, unter einander gemischet, und auf einmal eingegossen. Einem solchen pferde soll man auch die hals-adern, die adern auf der brust, in der weichen, am hintern ober-schenckel, fessel, bug, kegel und zähe adern, welche dem schadhaften glied nützlich

nützlich sind, schlagen lassen. Man schieret die haare an dem orte, wo die räude ist, mit einem scheermesser glatt weg, bis es blutet, wäschet das pferd hernach wohl mit laugen ab, darinnen alant- und eber-wurtz gesotten worden, wenn es trucken, so schmieret man es mit folgender salbe: Man nimmt lebendigen schwefel 1 pfund, terpentin ein viertel pfund, eßig, so viel zur dicke einer salbe genug ist, und mischet es unter einander. Oder: Man kan auch ungesaltzene butter, als zwey fäuste groß, und nachdem die räude sich weit ausgebreitet hat, item aus einer feuer-mauer rus, schwefel vor 3 groschen, klein zerstossen, denn vor 3 groschen quecksilber, vor 2 gr. kupfer-wasser und vor 2 gr. alaun nehmen, stösset alles klein, knetet es mit der faust durch einander, thut es in einen topf, und salbet den ort damit, wenn er vorher mit einer striegel wohl aufgekratzet, und mit unter einander gemengtem hühnermist und eßig rein ausgewaschen worden, drey oder vier tage nach einander, doch daß er vor dem schmieren allemal gewaschen werde. Sonsten, wenn ein pferd räudig am kopfe ist, so nimmt man 2 geuspen voll gute büchene asche, und eine handvoll ungelöschten kalch, machet davon eine lauge, lässet sie zwey- oder dreymal durchgiessen, damit sie scharf werde, nimmt sodenn einen glasurten topf, giesset 2 kannen dieser laugen darein, thut eine handvoll rheinfahren, eine handvoll alant-wurtz, und fünf oder sechs tannen-zapfen darein, läßt es wohl mit einander sieden, wäschet das pferd, wo es grindig ist, damit, bis es blutet, und wenn es wieder trucken worden, so nimmt man alt schmeer, alant-wurtz, gestossenen schwefel und ein wenig alaun, stösset es unter einander, so wird eine salbe daraus, schmieret den schaden wohl damit, das thut man über den andern und dritten tag einmal. So oft man aber schmieren will, so muß der gaul vorher mit gemeldter lauge gewaschen werden. Ist ein pferd räudig am halse, so schieret man ihm, so weit die räude gehet, die haare oder mähne ab, und wäschet mit vorgemeldter lauge den unflat rein weg, und so bald es trucken, schmieret man es mit dieser salbe: 2 loth lohr-öhl, 2 loth grünspan, 2 loth glätte, ein halb pfund rheinberger schmeer, 2 loth quecksilber, 2 loth kupfer-rauch, 2 loth gestossenen schwefel, 4 loth armenischen bolus, stösset diese stücke wohl unter einander, damit das quecksilber in dem schmeer getödtet werde, und schmieret es an den schadhaften ort, hält ein heiß eisen dagegen, und reibet es wohl hinein, über 2 tage wäschet man es wieder ab, und schmieret es wieder, bis es heil wird. Wenn ein pferd am schwantz räudig oder schäbigt ist, schläget man ihm die ader an der riebe des schwantzes, lässet es wohl bluten, und thut in obgemeldte lauge 4 oder 5 loth vitriol, wäschet den schwantz rein damit, und schmieret es mit jetztbemeldter salbe bey einer glut. Ist es räudig an den füssen, so nimmt man weissen weyhrauch und salpeter, siedet solches in wein, und bähet ihm die schenckel damit, und wenn es sehr offen ist, so streuet man canarien-zucker und gepülverte lorbeeren drein, als welches heilet und wohl trucknet. Man soll ihm die beine trucken halten, und es in kein wasser oder feuchten ort gehen lassen. Wenn die füsse rinnen oder träufeln, so trucknet man sie mit einem tuch ab, und salbet das roß mit grünspan, schwefel und vitriol, klein gepülvert, und mit honig vermischt, an dem orte, wo sich die räude befindet, und wenn die räude trucken worden, nimt man terpentin, mischet ihn mit schwefel, und schmieret es wohl. Wenn ihm aber zu winters-zeit die füsse offen sind, oder das schnee-wasser selbige aufgebissen hat, so nimmt man speck, lässet selbigen zergehen, thut die griefen davon, und hingegen klein gehackte venedische seife darunter, rühret es beym feuer wohl durch einander, bis es zu einer salbe wird, schmieret die füsse damit, so kan sich der koth und das schnee-wasser nicht so bald hinein legen. Die wart- und pflegung der räudigen pferde betreffend, soll der stall im sommer trucken, und mittelmäßig kühl, im winter aber warm seyn. Ins futter soll man wöchentlich 1 loth antimonii crudi geben; der tranck aber soll fliessend wasser seyn, darinnen lerchen-schwamm, alant-wurtz und hollunder-rinden gesotten worden. Wider die räude des rind-viehes nehme man alt schmeer, schmeltze es, und giesse es auf wasser, hernach lorbeer, teufels-dreck, gelben schwefel und kupffer-rauch, menge dieses alles unter einander, lasse es kochen, und schmiere das vieh warm damit ab, jedoch daß es in einem warmen stalle bleibe. Etliche waschen und reiben die räude mit des viehes eigenem harn, darein sie vorher alte butter geworfen haben. Man braucht auch wol wider die krätze des rind-viehes und der kälber das mit bier-träbern abgesottene wasser zum abwaschen. Oder, man nimmt auch tann-zapfen, siedet sie im wasser, und wäschet sie rein damit ab. Der schurf, grind, räude und schäbigkeit ist eine sehr gemeine kranckheit unter den schaafen, und rühret theils von der feuchten witterung, theils vom unreinen, feuchten, schimlichten futter und nasser stallung her: und wenn die

schaafe

schaafe damit behaftet sind, kratzen sie mit den füssen, reiben sich an die wände, und pflücken mit dem maule die wolle aus, wo sie die räude haben, und wenn dem übel nicht in zeiten gesteuret wird, so greiffet solches weiter um, und stecket eines das andere an, davon sie endlich im frühjahr sterben. Damit es nun nicht zu weit einreisse, soll man die räudigen schaafe mit wagen-schmiere bestreichen, damit frisches laub, ein brey von roggen-mehl und alt schmeer vermenget ist, oder lungen-wurtzel mit wermuth und saltz vermischen, und den schaafen zur präservation geben; oder dieselben mit öhl-trüsen, wein-hefen und abgesottenen lupinen, oder mit dem wasser, so man in hohlen buch-bäumen findet, bestreichen. Ausser dem soll wider die krätze der schaafe nichts bessers seyn, als weisser arsenic, ratzen-pulver, äusserlich eingestreuet. Auch nimmt man winter-grün, römische erbsen, alant- und hühner-wurtz, siedet solches mit einander, thut dazu hühner-mist, lässet es drey tage und nächte stehen, und seiget es durch ein tuch; alsdenn tödtet man quecksilber mit schmeer in einem becken, nimmt dazu alt schmeer und pech, nach anzahl der schaafe, grauen schwefel, flachsagen, kupfer-wasser, jegliches gleich viel, alles klein gestossen, und in einem kessel wohl durch einander gerühret und auffsieden lassen; darnach wird es in ein gefäß gegossen, und, wo das schaaf räudig ist, die wolle von einander getheilet, und darauf geschmieret. Vor die dürre räude nimmt man alte birckene rinde, brennet sie zu asche, machet eine lauge daraus, und wäschet die schaafe damit. Auch sind die hunde selten von diesem übel befreyet. Es ist aber die räude bey denselben mancherley, die kleine machet den hunden nur eine rothe haut mit kleinen tüpfelgen, und diese ist übel zu curiren. Die grosse räude hingegen grosse, breite scherben und grind; die gemeine räude, welche mehrentheils von erhitzung des geblüts entstehet, äussert sich an den seiten hinter den blättern, an den knien und an den hessen. Die erb-räude wird denen hunden von natur angeerbet, wie denn einige alle jahr die räude bekommen. Da soll man nun silber-glätte klein stossen, lein-öhl darauf giessen, und es kochen lassen, jedoch nicht zu sehr. Ingleichen vor 2 groschen quecksilber in altem schmeer getödtet, grünspan, kupfer-wasser, pulver, türckischen pfeffer, schwefel, jedes vor 2 gr., butter und pech-wasser zwey hände voll, back-ofen-lehm klein gestossen, 3 nösel lein-öhl, unter einander gerühret, und die hunde damit geschmieret. Oder: Scharfen eßig, ein paar hände voll schwartzen geschnittenen taback, 2 löffel wagen-schmiere, dieses zusammen kochen lassen; gummi, euphorbium vor 1 gr. 6 pf., ungenetzten schwefel vor 6 pf., wenn der eßig gekochet, darein gethan, aber nicht allzuheiß, sonst läuft es zusammen; ein paar tage aber vorher giebt man dem hunde lorbeeren und schwefel ein. Einige reissen auch dem hunde alle haare um die räude herum aus, und schmieren sie mit laugen, saltz und eßig wohl, bis daß die räude schweisset, nehmen hernach unguentum enucleatum von alant-wurtz ein viertel pfund, nuß-öhl 1 pfund, pech ein halb pfund, wachholder-öhl ein halb pf., kien-rus ein viertel pfund, schwefel ein viertel pfund, grünen vitriol ein viertel pfund, gold-schaum 2 untzen, grünspan 2 untzen, alaun 3 untzen, bleyweiß 2 untzen, alles klein gestossen, und mit einem halben nösel eßig eingesotten; diese salbe soll zu obbemeldter räude ungemein gut seyn; it. mercur. sublimat ℥ß. vor 2 pf. alaun, eine handvoll saltz, solches in eine kanne wasser gethan, und weichen, alsdenn kochen, und wieder stehen lassen; item euphorbium klein gestossen, schweine-fett und kühn-öhl zusammen in einem kleinen topf warm gemacht, und allezeit um den dritten tag damit geschmieret. Es haben so gar auch die bäume ihre räude, grind oder aussatz, welches das moos ist, davon aber, und wie selben abzuhelfen, bey dem wort Moos zur genüge gewiesen worden, daher unnöthig, solches allhier zu wiederholen.

Räumen: Durch dieses wort wird hier das auflesen der abgeschnittenen reben von weinstöcken in weinbergen, das aufhacken der erde an dieser ihren wurtzeln, ingleichen das räumen oder aufbrechen der unterschiedlichen bäume in und ausser denen gärten, verstanden. Was diese arbeit, in betracht der weinstöcke, anbetrift, so ist nöthig zu wissen, daß der weinstock dreyerley wurtzeln hat, eine gerade hinabsteigende, welche daher die pfeil-wurtzel genennet wird: Zur seiten aus wachsen die thau-wurtzeln, ohngefehr so tief, als der thau eindringen kan, und die wasser-wurtzeln, welche zwar auch auf der seiten auswachsen, jedoch gantz oben an der fläche des erdreichs. Wenn nun vom wintzer das erdreich um den weinstock mit der hacke bis auf die thau-wurtzel aufgerühret, und zugleich die obersten wasser-wurtzeln abgerissen werden, damit die pfeil-wurtzel sich desto tiefer strecken und besser stärcken möge; so heisset solche arbeit bereits räumen, und geschiehet insgemein im April, alsofort nach dem schnitt, und ehe die augen oder palmen ausgehen: Fällt aber an diesem oder jenem ort gelindes wetter ein, so kan das

räumen auch wol zugleich mit dem schnitt verrichtet werden. Hieher gehöret das aufreissen des weinberges auch neben den stöcken, und daferne solches über und über geschiehet, welches allhier die erste arbeit ins erdreich ist; denn folget das auflesen der reben, nach geschehenem schnitt, oder aber auch sogleich bey dem schnitt, da wohl achtung zu geben ist, daß die augen von denen stöcken nicht abgestossen werden, wodurch vieler schade verursachet wird. Auch hat ein wintzer über dieses bey den räumen der niedrigen orte dahin zu sehen, daß das junge holtz wieder zugescharret, und also vor May-frösten bewahret werde. Die bäume nimmt man gemeiniglich aus denen baum-schulen und gehegen, versetzet solche da oder dorthin, und hier muß ihre wartung durchs räumen, misten, begiessen, anbinden, beschneiden &c. erfolgen, daferne etwas gutes daraus werden soll. Des räumens oder aufbrechens haben diejenigen bäume nicht so hoch vonnöthen, welche etwa in küchen-gärten oder anderwärts, woselbst das land ohne dem umgegraben wird, gepflantzet sind: Hergegen bedürfen es diese gar sehr, welche im wasen stehen; nachdem die erfahrung gezeiget, daß sothaner wasen, weil er mit quecken und anderm unkraut durchwachsen, nicht allein die nahrung des erdreichs den bäumen entziehet, sondern auch den einfluß des regens zu den wurtzeln mercklich hindert. Derohalben entweder im frühling, oder noch besser im herbst der wasen oder die harte kruste, nach grösse des baums, 2, 3 fuß weit um den stamm herum abgestochen, aufgehacket und weggeräumet werden muß, mit dem reinen und klaren guten erdreich aber wird wieder ausgefüllet, und die wurtzel, welche bey dem hacken oder räumen nicht beschädiget werden darf, bedecket. Durch solche arbeit, fürnemlich wenn im herbst das düngen darzu kömmt, erfolget besondere beförderung des wachsthums, die bäume bleiben gesund, setzen nicht leicht moos, treiben nicht viel wasser-schösse an den ästen, noch baum-brut an der wurtzel; in unterlassung des räumens aber erfolget gemeiniglich alles nur gedachte. Beobachtet man dieses vor winters- und nach winters-zeit tief, im sommer hingegen zweymal ja nicht also, so ist noch mehr nutzen der lohn davor.

Räupgen, chenellen: Sind sammtne schnürgen, welche zu ausputzung der kleider und andern zierrath dienen; ja man macht gantze oder chenillirte kappen, womit das frauenzimmer im winter den kopf wider die kälte verwahret. Sie werden räupgen genannt, weil sie wegen ihres rauchen ansehens wie eine art raupen aussehen.

Räutern: Wird genennet, wenn das abgeflederte und übergekehrte geträyde durch das grosse und kleine ähren-sieb durchgerüttelt, und von der annoch zurück gebliebenen spreu reine gemacht wird.

Raff, siehe Reckling.

Raffal: Ist ein in scheiben geschnittenes, gewürtztes, zusammen gerolltes, und mit bindfaden gebundenes rind-fleisch, welches in einem verkleibten topfe mit guten kräutern eine zeitlang dämpfen muß: Man schneidet derbes rind-fleisch scheiblicht, und zwar so breit, als man es machen kan, bestreuet solches mit allerhand gewürtze, nemlich muscaten-blumen, cardemomen, ingwer, citronen-schalen, und etwas geriebener semmel; darzu thut man auch nieren-stollen, rollet solches hernach zusammen, bindet es mit bindfaden, und machet dessen so viel, als man gebrauchet. Hierauf werden die zusammen gerollte stücke in einen topf gesteckt, wein und wasser darauf gegossen, saltz, ein paar gantze zwiebeln, ein paar lorbeer-blätter, thymian und roßmarin daran geworfen, oben eine stürtze darauf gelegt, und selbige mit teige und papiere fest zugekleibet. Hierauf setzet man den topf, aber nicht gar zu sehr in die kohlen, und lässet es 6 stunden lang also stehen, jedoch muß es beständig dämpfen. Wenn es einmal im sud ist, so darf man nur glühende asche zulegen. Nach ausgehaltenen 6 stunden setzet man es vom feuer, damit es erlabte, und kan es alsdenn warm, oder, wie es gebräuchlich, nur kalt verspeiset werden.

Raffen, rechen: Zum zapfen-gehäuse in teichen ist sehr nöthig, daß raffen oder rechen davor sind, und in flüssen sowol, als gräben, weil das darinnen fliessende wasser mühlen-kunst-gezeug und andere räder treibet, dürfen sie nicht weggelassen werden, daferne man vielem unglück vorbauen will. Was die teiche anbetrift, können hierdurch die dämme, mithin viele fische erhalten werden, wenn jähe starcke regen und feld-güsse entstehen, die solchemnach der vorhandenen raffen halber die dämme nicht leicht zerreissen, und die fische hinweg fliessen können. In flüssen und gräben stossen sich winters-zeit die eis-schollen daran, und bleiben davor liegen, welche, in ermangelung der raffen, dem mühlen-kunst-hütten-eisenhämmer- und andern gezähe, ingleichen brücken und stegen, unersetzlichen schaden thun würden. Solche raffen oder rechen kan man gehäuse, von säulen und strebe-höltzern gemacht, nennen, dergleichen nach der tiefe des wassers eines orts 2 bis 3 und mehr angeleget werden können. Zu deren erbauung in teichen sind viereckigte raff-stäbe von eichen-holtz à

ein und einen halben zoll ſtärcke ins gevierte nöthig, die in einen viereckigten rahm, deſſen ſäulen-werck 6 zoll ſtarck übern diameter beſchlagen ſeyn kan, alſo eingepaßt werden, daß alles zuſammen ein gegittere vorſtellet, dadurch die fiſche nicht kommen können. Zu denen raffen oder rechen, die den ſchaden, welcher durchs Eis, wie gedacht, entſtehen kan, abhelfen ſollen, gehöret weit ſtärckeres holtz, das wol gar in pfählen an orten, wo es nöthig, beſtehen, und alſo in die erde eingerammelt werden muß. Ein verſtändiger haus-vater weiß die diesfalls zur erhaltung ſeiner teiche und fiſche nöthigen mittel ſchon ausfündig zu machen, und das übrige iſt denen müllern, mechanicis, berg- und hütten-leuten nicht unbekannt, dahin ein jeder ſeine zuflucht nöthigen falls nehmen kan.

Raffiant: Heiſſet man allen puder-zucker oder moſcowade, wenn ſie ins reine gebracht, geläutert, und hut-zucker daraus gemacht worden; diejenigen aber, die damit umzugehen beſondern beſcheid wiſſen, nennet man raffineurs. Die arbeit, um den zucker zu raffiniren oder zu läutern, beſtehet meiſt darinnen, daß vom waſſer und ungelöſchten kalche eine lauge zubereitet wird, in dieſer kochet man den zucker, ſchäumet ihn ab, und gieſſet ihn in eiſerne formen. Dergleichen raffinerien findet man viele in Franckreich, Engeland, Holland, Hamburg ꝛc. wiewol auch die zucker-becker ebenfalls damit umzugehen wiſſen.

Raffiniren: Heißt läutern, reinigen, fein machen, und wird mehrentheils vom zucker geſagt, deſſen eine gattung insbeſondre raffinat-zucker heiſſet.

Raffiolen: Iſt eine art der ſpeiſen, die denen paſtetgen gleichet, iedoch gemeiniglich in geſtalt der auſtern und muſcheln von einem teig formiret, da hinein denn allerley gehacktes geſchlagen wird. Der unterſcheid zwiſchen raffiolen und paſtetgen beſtehet im backen, figuriren und geſchmack, nachdem jene nicht ſo hart wie dieſe werden dürfen, ſondern fein weich und gantz weißlicht bleiben müſſen. Raffiolen von bröſgen und hühner-bruſt werden alſo bereitet: Nimm bröſgen, nach gefallen, koche ſolche nicht gar zu weich, hacke ſie mit etwas dergleichen hühner-bruſt und marck gröblich, thue ein wenig rindfleiſch-fett in einem tiegel, röſte gehackte peterſilie und geriebene ſemmel darein, thue das gehackte nebſt ſaltz, gewürtz und einem ey darzu, rühre es unter einander, und laß dieſes auf einer warmen ſtelle ſtehen. Denn thue ſchön mehl in eine ſchüſſel, ſchneide kleine ſtückgen butter und knete ſie darunter, querle eyer in ein töpfgen, nachdem viel teig vorhanden, rühre alles wohl unter einander mit ein wenig ſaltz, denn würcke ſolchen teig vermittelſt mehrern mehls auf einem brett ſo lange, bis er nicht mehr an händen kleben bleibet, mandele ihn fein dünne, lege von dem gehackten häufgen neben einander, wie ein kloß darauf, daß allemal ein wenig platz darzwiſchen bleibe, ſchlage den teig darüber, formire die raffiolen mit einem rädlein im abſchneiden, wie du willſt, backe ſie in heißgeſchmeltzter butter gelb, und lege ſolche in eine ſchüſſel, ſetze ferner rindfleiſch-brühe zum feuer, nebſt einem guten ſtück butter, etwas muſcaten-blumen, querle dieſes unter einander, gieß ſolches, nach geſchehenem aufkochen, auf die raffiolen, und erhalte es übern feuer, bis zum auftragen. Solchergeſtalt nun werden raffiolen von bratwürſt-gehacke, hühner- und gänſelebern, kalbs-nieren, krebſen, fiſchen, friſchen holländiſchen- oder parmeſan-käſen, zum theil mit brühen von wein und gutem gewürtze zubereitet. Die fiſche werden hierzu in ſaltz-waſſer blau geſotten, von gräden geſondert, klein gehackt, mangolt, ſpinat und grünes kraut auch alſo darzu gethan; alles dieſes aber wird in etwas ſchmaltz geröſtet, iedoch ſo, daß es nicht fett werde; gut gewürtze, ſemmel-mehl oder eyer-brod nebſt eyern darunter gebracht, wie gedacht, in teig geſchlagen, geſotten und gebacken: Dieſe raffiolen aber dürfen länger nicht, als ein hartes ey ſieden. Zum krebs-raffiolen muß rinds-marck, gerührte eyer, peterſilie, ſemmel, gewürtze und ſattſames ſchmaltz genommen, alles aber wohl unter einander gehackt, durchrühret, und die brühe von geſtoſſenen krebs-ſchalen hierzu gemachet werden. Der käſe zum raffiolen wird auf einem reib-eiſen klar gerieben, desgleichen ſemmel zu dieſer gehackten peterſilie, nebſt gekochten rinds-marck mit gewürtze gethan, unter einander gerühret, und endlich der käſe darzu gebracht, übrigens aber, wie gedacht, weiter verfahren. Die mandeln zu dieſem eſſen werden abgeſchälet, in mörſel mit roſen-waſſer angefeuchtet, geſtoſſen, piſtazien und citronen darunter geſchnitten, zucker, zimmet, muſcaten-blumen, cardemomen und eyer-dotter darzu gethan; von mehl, zucker und ey-weiß aber wird hierzu der teig gefertiget, und werden dieſe raffiolen ebenfalls, wie andere in geſchmeltzter butter gebacken; müſſen aber eine brühe, von ſpaniſchen wein und zucker gemacht, erhalten, und dieſe mit zimmet beſtreuet ſeyn.

Raſle: Iſt eine ſehr nützliche invention von einem fiſch-

fisch-garn; welches M. Chomel in seinem dictionnair-oeconomique Tom. I p. 316 beschreibet: Den namen hat es daher, weil es alles mit sich nimmt, worauf es fället. Es bekömmt dieses netz eben eine solche rundung, wie die louve oder das koffer-garn, wie solches bey denen buchstaben F. G. und e. b. Tab. I. Fig. 1 zu sehen. Ist der koffer nun nach der daselbst befindlichen beschreibung fertig, so muß man kleine stecken von weichem und sich biegendem holtze, von solcher länge, wie es die weite des koffers erfordert, haben, und dieselbe als faß-reifen um das garn biegen und fest anbinden, davon der eine bey dem eingange b G an der reihe und demjenigen orte, wo die doppel-maschen gemacht, zwey in die mitte, und einer an das andere ende F. e. kömmt. Die eingänge im wasser offen zu halten, geschiehet mit vier bindfäden; denn wenn die eingänge an den enden I. L. vier und zwantzig maschen in der rundung bekommen, so werden sie in vier theile getheilet, damit sechs maschen auf einen theil kommen. Hierauf bindet man in der mitte der ersten maschen einen faden an, worzu noch eine reihe maschen eines zolles weit kan gestricket werden, jedoch ist zu mercken, daß diese reihe eintzig und allein nur fünf maschen haben soll. Nach diesem schneidet man den faden wieder ab, und bindet ihn eben auch an die erste maschen dieser letzt gestrickten reihe. In der letzten, so gleich auf diese reihe folget, sollen nur drey maschen, und durch dieselben ein bindfaden gezogen seyn, daran sich diese drey maschen auf- und zuziehen können, welchen bindfaden man denn etwas geraumlich zusammen binden kan. Wie nun dieses theil gemacht, so müssen auch die drey andern seyn, und wenn solche alle viere beysammen, so lässet man die zween reife F. G. von zwey personen, die den koffer auf beyden seiten zugleich anziehen müssen, halten, darauf bindet man die vier bindfäden, jeden gleich weit von einander, an den gleich gegen über stehenden reif, damit diese zween eingänge allezeit gantz straff und starck ausgespannet, und die öfnung eines schuhes weit seyn könne. Die öfnung K soll einen bindfaden haben, daß man solche auf- und zuziehen kan. Nach diesem nimmt man einen langen starcken doppelten bindfaden, von K. bis Z. und P. welchen man um die andern bindfäden herum legen muß, aufdaß, wenn man die rafle aus dem wasser ziehen will, solche nur an den starcken bindfaden, welcher im aufheben alle andere verschliesset, damit nichts heraus springe, könne ergriffen werden. Wenn nun also die gantze rundung oder der koffer der rafle fertig, so werden die flügel auf diese weise daran gemacht: Man nimmt nemlich einen gezwirnten strick, etwa kleinen fingers dick, welchen man unten aus garn d. g. o. h. k nehet; oder aber man ziehet diesen strick durch drey oder vier maschen hindurch, und macht zween knoten an den strick, darauf wieder drey maschen, und abermals zween knoten, welches bis wieder zum d. continuiret. Wenn dieses geschehen, so sollen drey bis vier stücklein bley an dem bindfaden angehänget werden; nach anbind- und festmachung des strickes aber an das garn, nimmt man etliche viereckigte stücke pantoffel-holtz oder andern floß, ein jedes von drey bis vier zoll groß, und eines zolles dicke, welche in der mitte durchlöchert seyn müssen, damit sie an einem andern besondern strick von sechs zu sechs, oder von neun zu neun zollen weit können angeknüpfet werden. Ueberdies wird das garn oben her eben auch, wie das andere unten her genähet, doch also, damit von besagtem strick unten und oben ein trumm von drey bis vier schuh lang herab hänge, als woran die stangen, wenn die rafle soll gerichtet werden, zu binden sind. Diese stangen, deren man fünf bis sechs haben muß, sollen gerade, starck, unten bey dem dicken theil zugespitzt, und nach der tiefe des ortes acht bis zehn schuh lang seyn. So muß auch alles schilf und gras an denjenigen ort, wo man die rafle richten will, abgeschnitten werden, damit man ohne hinderung das garn richten könne. Nach diesem nimmt man eine von denen stangen, und bindet die flügel des gedachten garnes daran, und zwar das untere theil, woran die bley-hölzer hangen, an das dickere theil der stangen; das seil aber, woran das pantoffelholtz, an das dünnere theil, und zwar so weit von einander, als der fluß tief seyn mag. Wenn nun die stangen nach einander an das garn angebunden worden, so giebt man ein ende von einem andern seil dem andern gehülfen, so jenseit des ufers stehet, zumal wenn man keinen kahn hat, die garnflügel hinüber zu führen, welcher das garn ebenfalls an eine stange fest anbinden, und die stange gantz zu allernächst an dem ufer bey A. mit dem dicken zugespitzten theil in des wassers grund, die andere stange aber gerade gegen über bey B. einschlagen muß. Ferner wirft der eine das ende von seinem seil wieder herüber, und der andere muß den garnflügel K Y. wie bey dem ersten geschehen, zurück werfen, darauf beyde mit denen stangen das garn wohl anziehen, und ein jeder seine stange an dem ufer

ufer starck und fest einschlagen soll. So nun das garn gespannet, so muß man das ende P. von dem verborgenen bindfaden Q P. bey sich behalten, und denselben wohl unter dem wasser verbergen, daß er nicht könne gesehen werden. Hierauf nimmt man eine stange, so an dem einem ende eine zwiesel oder gabel, und breitet das zuvor abgeschnittene gras allerwegen auf dem garne aus, damit es nicht gesehen, und die fische auch bey heissen sonnen-schein einen schattigten ort finden möchten. Dieses garn bleibet, also gerichtet, zwey bis drey nächte in dem wasser stehen, da sich denn, wenn anders fische in selbiger gegend, eine grosse menge darinnen wird gefangen haben. Wenn mans nun aus dem wasser heben will, so muß man ans ende der garn-flügel ein seil anbinden, und also nach und nach anziehen, darnach aber den bindfaden Q. P. fest halten, damit die eingeschlossenen fische nicht wieder heraus kommen mögen; denn dieser bindfaden ist bloß wegen der fisch-diebe ersonnen, daß wenn solche die rasse heraus ziehen, in meynung, die gefangenen fische zu erwischen, dieses bindfadens aber nicht gewahr werden, so ziehen sie zwar die rasse heraus; die fische aber sind ihnen entwischt.

Ragion: Heißt bey kaufleuten sowol, als bey denen rechts-gelehrten, so viel, als eine sogenannte compagnie und gesellschafts-handlung oder mascopey.

Ragion-bücher: Werden an einigen orten, sonderlich wo grosse und berühmte handels-plätze sind, diejenigen protocolle oder gerichts-bücher genennet, in welche derer kauf- und handels-leute, welche zusammen in gesellschaft stehen und handlen, ihre namen sowol, als die gantze beschaffenheit der unter sich aufgerichteten handels-compagnie, obrigkeitlich verzeichnet werden, damit man um soviel sicherer wissen möge, wer eigentlich in derselben einverleibet, und mit was vor bedingungen diese handlungs- und gewerbs-compagnien oder gesellschaften unter denen gesellschaften oder meistens sogenannten associirten eingerichtet sind.

Ragout oder hachel: Diejenigen essen, welche von capaunen, enten, gänsen, hühnern und anderm fleische, vermittelst guter abgewürtzter und zubereiteter brühen von austern, sardellen, citronen, oliven, truffes, morgeln, capern, grünen erbsen, krebsen, stock-schwämmen, champignons, sellerie, petersilien-wurtzeln u. d. g. dingen, gefertiget werden, nennet man ragout. Deren zubereitung z. E. also geschehen kan: Nimm rein gemachte hühner oder tauben, brenne mehl in butter ein, und laß solches braun werden, thue saft von citronen, pfeffer, nelcken, muscaten-blumen und fleisch-brühe hinzu, lege die hühner und tauben hinein, und lasse alles wohl kochen; im anrichten kan solches mit ausgemachten krebsen garniret werden, und also werden insgemein alle ragouts zugekocht, besonders diejenigen vom überbliebenen braten und feder-vieh. Sollen gefüllte karpfen in einem ragout zubereitet werden, so muß man diese schuppen, das fleisch von den gräden nehmen, solches klein hacken, butter nebst geriebenen brod und gewürtze darzu thun, dieses in einem grossen karpfen bringen, solchen zunehen, braune butter darüber brennen, und sofort in einer brühe von halb wein und wasser, mit citronen, lorbeer-blättern, roßmarin, saltz, pfeffer, cardemomen, muscaten-blüthen vermischt, sieden lassen. Inzwischen wird zugleich ein ragout von capern, champignons oder morcheln, citronen und gehackten karpfen-fleisch besonders gekocht, und beym anrichten übern fisch, wenn der faden, damit er zugenehet gewesen, ausgezogen worden, gegessen.

Rahm, raam, milch-rahm, rohm, niedel, sahne, schmant: Ist der beste und fetteste theil von der milch, welcher, nachdem die frisch gemolckene milch durchgeseihet, und in die darzu bestimmten flachen und weiten gefässe, äsche und fäßlein gegossen worden, sich oben aufsetzet, nachgehends mit den rahmlöffel abgenommen, oder nach abgelassener milch aus dem gefässe heraus geschöpfet, in den rahmtopf oder rahm-ständer gethan, und wenn dessen genug vorhanden, in den rahm-sack geschüttet, durch denselben in das butter-faß gezwänget, und also darinnen zu butter gerühret, oder gestossen wird. Nimmt man von der milch den rahm nicht ab, so können sehr gute käse davon gemachet werden, die den namen süsse milch-käse erhalten. Der frische rahm oder sahne, wird auch zu vielerley essen und gebackens gebraucht, insonderheit aber der sehr delicate chocolaten-rahm folgender gestalt davon zubereitet: Man nimmt eine kanne rahm und milch, von zweyen frischen eyern die dottern, und einen löffel voll zucker, vermenget es unter einander, und lässet es zusammen sieden, rühret es aber fleißig um; nachgehends wird geriebene chocolate hinein gethan, so viel als nöthig, zum geschmack und farbe, und solches, nachdem es ein wenig wieder aufgewallet, durch ein hären sieb getrieben, denn kalt aufgetragen. Zu einem milch-rahm auf englische art nimmt man zwey eyer-dotter, acht loth zucker, vier loth einge-

eingemachte citronen- und pomerantzen-schalen, und zehn loth gestossene pistazien, thut dieses unter einander in eine kanne milch, darunter etwas rahm gemenget, lässet es entweder auf einer schüssel über dem kohl-feuer, oder sonst bey gelindem feuer, mit einander kochen, und rühret es mit einem löffel, oder rühr-kellen, fein um, damit sichs unten nicht anhange; wenn solches gekocht, schüttet man etwas von rosen- pomerantzen-blüth-wasser darzu, und träget es auf. Das bestreuen mit gestossenem zimmet ist hierbey auch nicht schädlich. Rahm von mandeln wird von abgeschälten und gestossenen mandeln, die also mit wasser durch ein haar-tuch geschlagen werden, gefertiget; hierzu müssen viel mandeln kommen, und wenn dieses geschehen, so bereitet daraus den rahm, es mag nun von pistazien oder schockolade, oder andern sachen seyn, und thut sonst nichts darzu, als ein wenig mehl, zucker und pomerantzen-blüth-wasser, aber keine eyer noch milch, sondern nur ein wenig saltz und viel zucker. Will man torten hiervon machen, so müssen sie mit savoischen zwiebacken und gebäckels, das man meringues nennet, oder andern sachen beleget, und ein boden darunter von krachenden- oder blätter-teige gemachet werden. Wer pasteten-rahm und dessen mehr, als auf einmal nöthig, machen will, muß das gelbe und weisse von zwölf eyern z. E. klopfen, ein halb pfund oder mehr gutes mehl hinzu thun, solches ferner klopfen, endlich noch zwölf eyer darzu bringen, und mit einander vermengen. Alsdenn wird dritthalb maaß milch in eine grosse casserole, die sich hierzu schicket, gethan, gesotten, und vorheriges nebst ein wenig saltz, ein halb pfund butter und nicht viel pfeffer, darzu geschüttet. Ist nun der rahm dicke und gar, schüttet man ihn in eine casserole zum verkalten. Wenn hiervon torten gemachet werden sollen, so nimm von selbigem so viel, als zu der verlangten torten-grösse nöthig, thue ihn in eine casserole, menge, vermittelst eines spatels, zucker, gehackten citronat, grüne citronen-schalen, ein wenig pomerantzen-blüth-wasser, das gelbe von einigen eyern, und rinder-marck, oder rindfleisch-fett darunter; nachdem solches alles fein paßiret, formire die torten aus blätter-teige, mache einen kleinen rand herum, thue den rahm hinein, glacire die torte, wenn solche fast gar ist, und richte sie als ein beygerichte an: An statt des rinder-marcks, so dieses weg bleibet, nimmt man geschmoltzene butter. Zum rahm vom brust-fleische der capaunen brate einen gut gespickten capaunen, laß solchen wieder kalt werden, hacke das fleisch davon klein, stosse solches nebst geschälten mandeln im mörsel, giesse gute brühe in eine casserole nebst semmel-krumen und gehackten schampionen, lasse dieses aufkochen, und thue das gestossene fleisch samt den mandeln darzu, wenn erstlich die jus vom feuer weggenommen worden. Setze eine schüssel auf den tisch, drücke darein durch ein haar-sieb das gelbe von etlichen frischen eyern, schütte den bereiteten rahm von capaunen zu den eyern, setze die schüssel, darinnen man auftragen will, auf heisse asche, thue alles hinein, decke einen torten-deckel darüber, lege feuer darauf, damit er dicke werde, und setze ihn als ein neben-gerichte bey. Auf dergleichen art kan rahm von allen andern eßbaren feder-vieh gemachet werden. Jungfer-rahm wird also gefertiget: Nimm von fünf eyern das weisse, klopfe solches wohl, und thue es mit zucker, milch nebst pomerantzen-blüth-wasser in eine casserole, setze einen teller mit ein wenig zimmet auf ein casserol-loch, schütte den durch einander geklopften rahm darauf, und färbe ihn, wenn er fertig, mit einer glüenden schaufel gelb.

Rahm: Heisset man auch dasjenige, worein etwas gespannet und ausgezogen werden kan, welches in höltzernen oder auch eisernen leisten zum theil mit schrauben, zum theil mit keilen versehen, bestehet. Dergleichen sind neh-rahmen, tuch-rahmen, rahmen, wie die pergamenter brauchen, rahmen, in welche die buchdrucker die columnen einspannen, fenster-rahmen u. d. g. Was nun insbesondere hierzu gehöret, erhält von dem worte Rahm seine erste benennung; also giebt es ferner rahm-böcke zum nehen, rahm-eisen in druckereyen, rahm-stühle und anderes mehr.

Rahm: Nennet man den rand oder einfassung um ein und anderes hausgeräthe, dergleichen die spiegel, schildereyen u. d. g. welche auf das zierlichste von gold, silber, meßing, stahl, glas, holtz und dergleichen bald rund oder oval, bald vier- oder vieleckigt, bald platt oder erhaben, und mit allerley zarten gliedern zusammen gesetzt, bald glatt oder eingelegt, und mit unzählichen veränderungen angegeben werden können. Wenn dergleichen aus unterschiedenen gliedern einer ordnung bestehen sollen, so werden diese aus dem obersten theil des gebälcks, nemlich dem krantz genommen, dahero solche rahmen auch den frantzösischen namen corniche bekommen.

Rahm-apfel, lat. anona: Ist eine frucht von fleischichter substantz, schuppicht oder stachlicht, in dessen zellen länglicht-harter saamen enthalten. Sie wäch-

sel

set auf bäumen in denen wärmsten theilen von West-Indien, als Jamaica, Barbades ꝛc. und hat unterschiedliche benennungen: Als 1) der saure bissen, 2) der süsse bissen, 3) der wasser- oder süß-apfel, 4) der stern-apfel, 5) sappadilla, 6) rahm-apfel. Sonderlich wird die sappadilla in gedachten ländern hoch geschätzet, welche von zärterer natur als die andern sorten ist. Müller hat in seinem gärtner-lexico pag. 57 hiervon eine weitläuftige beschreibung angebracht, und versichert, daß er in Londen unterschiedene pflantzen, als etwas besonderes, sieben bis acht schuhe hoch, vermittelst ungebrauchter lohe, die 10 tage auf einem truckenen platz gelegen, gezogen und zum blühen gebracht, die frucht aber nicht erlanget.

Rahmen: Heisset in der jäger-sprache, wenn der windhund dem hasen nahe kommt, aber ihn fehl greift, und ihn nöthiget, daß er sich wenden muß.

Rahm-löffel: Ist ein grosser eiserner und verzinnter löffel, womit die sahne oder der rahm von der milch in den milch-äschen oder milch-fäßlein abgenommen oder abgeschöpfet wird.

Rahm-sack: Ist ein dreyeckigter sack von dünner leinewand, in welchen der gesammlete rahm geschüttet, und durch denselben in das butter-faß gezwänget wird, damit alle in dem rahm befindliche unreinigkeit zurücke bleiben möge.

Rahm-ständer: Ist ein höltzernes gefässe, darinnen der von der milch abgenommene rahm zum buttern gesammlet zu werden pfleget.

Rahm-topf: Ist ein grosses töpfernes gefässe, welches in ermangelung eines höltzernen rahm-ständers zu gleichem gebrauch bestimmet ist.

Raiger, siehe Reiger.

Rain, reen, rein, rainung: Dieses ist gemeiniglich zwischen feldern und wiesen, welche zweyerley besitzern oder eigenthümern zuständig, ein schmaler durchstrich, der öfters nur 1, 2 bis 3 fuß breit bey bestellung des feld-baues umgeackert, mithin auch unbesäet, und nur zur gräserey unangetastet stehen gelassen wird, damit hieraus judiciret werden kan, wem dieses oder jenes stück feld zugehörig. Es giebt aber auch eben bey gedachten grund-stücken raine, darüber die feld-früchte zur zeit der erndte eingeführet werden dürfen; dahero derjenige, welcher dieses zu thun berechtiget, seinem nachbar, wenn er solche bey der bestellung des ihm zuständigen ackers geschmälert, das noch darauf stehende geträyde nieder und zu schande fahren kan. Hierbey ist aber in erwegung zu ziehen, was massen raine an diesem und wiederum jenem orte, nicht wenig variiren, nachdem hier die raine angepflüget werden, damit sie eine mehrere erhöhung als die darneben liegenden felder erhalten, dort aber hierauf kein fleiß angewendet wird. Hiernächst werden an vielen orten marquen oder grentz-steine, grentz-stöcke ꝛc. nach der länge derer felder eingesetzet, die gleichfalls nicht mit dem pflug berühret werden dürfen; folglich muß zwischen zweyen gedachter felder ein schmaler rain bleiben, welcher besonders, wenn das geträyde im felde stehet, gantz wohl beobachtet wird. Es sind demnach solche raine nichts anders, als eine anweisung zum unterscheid der güter und felder, welche zweyen benachbarten besitzern dergleichen grund-stücke eigenthümlich zustehen, und werden deßhalber errichtet und beybehalten, damit einer dem andern seines grundes und bodens nicht berauben kan, oder im fall dieses geschiehet, sogleich beweis vorhanden ist, wer unrecht gethan hat, und restituiren muß.

Rain-blume, siehe Sonnegold blume.

Ramseau: Bedeutet in der gärtnerey diejenigen züge, welche sonst auch broderie genennet werden.

Raiß, siehe Reiß.

Raisin suisse: Ist eine art eines wein-gewächses, welches gantz bunte trauben hat, indem die eine hälfte blanck, die andere hälfte roth, oder unter den beeren hin und her, die eine blanck, die andere roth ist.

Raisoniren: Ist ein gar gewöhnliches wort, so man im gemeinen leben brauchet, wenn man von einer sache ein urtheil fället, oder einen schluß machet; in beyden aber das verhältniß eines dinges gegen das andere zeiget.

Raisonnement: Ist eine gegeneinanderhaltung der gedancken, die man bey einer sache hat.

Rait: Rechnung über einnahme und ausgabe. Daher raitungs-räthe sind, die der beamten rechnungen durchgehen und untersuchen, und raitungs-briefe, quittungen über abgelegte rechnungen.

Ram, rumbillion: Ist ein branntewein, der von der überbliebenen unreinigkeit des zuckers oder zucker-rohres abgezogen und zubereitet wird. Er ist viel stärcker als wein-hefen-branntewein, daher man ihn auch auf deutsch den mord-teufel zu nennen pfleget.

Rambos: Ein fisch in America, welcher zwischen den schuppen so artig gefärbet ist, daß es der künstlichste mahler nicht schöner mahlen könte. Das gehirne von diesem fische ist treflich wider den stein.

Ramme: Heisset ein rüst-zeug, da entweder zwischen zweyen neben einander aufgerichteten höltzern ein schwerer höltzerner und mit eisen beschlagener block, theils durch menschen, theils mit pferden aufgezogen,

gen, und mit einem falle wieder nieder gelassen wird; grosse pfähle, sonderlich im wasser damit einzuschlagen, oder man hat auch hand-rammeln, dergleichen sich die pflasterer oder stein-setzer zu feststossung des pflasters bedienen, welche oben mit zweyen handgriffen versehen, unten am fusse aber mit eisen beschlagen sind. Der teichgräber hand-rammeln bestehen in einem runden ziemlich starcken höltzernen klotze, der die gestalt eines abgeschnittenen kegels hat, und mit einem etwas mehr als anderthalb ellen langen stiele versehen ist, womit sie die von der erde aufgeschüttete dämme feste zu rammlen oder zu stossen pflegen. Mit menschen-händen geschiehet das aufziehen der rammen, wo man raum und genugsamen festen grund hat; weil aber darzu viel mannschaft erfordert wird, die, wo man im wasser zu bauen hat, nicht allezeit auf prahmen angebracht werden kan; als werden gewisse getriebe angeleget, damit wenig menschen, oder mit einem pferde die hebung des blocks verrichtet wird.

Rammel-abend: Ist eine von braut und bräutigam oder deren eltern des abends vor dem hochzeit-tage angestellte gasterey oder collation, auf der sie sich mit den nächsten anverwandten oder andern guten freunden lustig erzeigen, und mit der braut allerhand schertz treiben.

Rammel-häubgen: Ist ein von nessel-tuche oder andern klaren gewebe rund geschnittener und mit weissen spitzlein oder canten umstochener auffsatz, dessen sich die weiber, so nachmittags-ruhe halten, zu bedienen pflegen. Es wird oben über dem neste zusammen gebunden, wirft um das gesichte herum vier falten oder sogenannte duten, und hat zwey herab hangende zipfel.

Rammeln: Wird von den haasen gesagt, wenn sie sich begatten, und bedeutet das, was brunften bey den hirschen. Das rammeln der haasen geschiehet im Mertz, auch wol im Februario, wenn ein gelinder winter ist.

Rammeln der bäume: Heisset, wenn selbige von den winden brav durchschüttelt werden; geschiehet solches in den sogenannten zwölf nächten, so versprechen sich die bauern ein gutes obst-jahr. Doch die winde fehlen wol selten um diese zeit, und gleichwol ist der obst-zuwachs von jahre zu jahre unterschiedlich; welches denn grössten theils der folgende frühling, besonders wegen verschiedener abwechselung und zeit der kälte und wärme verursachet.

Rammler: Ist ein haase männlichen geschlechts.

Ramolate: Heisset bey dem frantzösischen koche dasjenige, was an die speisen kommt, solche mürbe oder weich zu machen.

Rampen, siehe Wald-knoblauch.

Rancke, siehe Rebe.

Ranck-korn: Dieses ist ein gefährlicher zufall, welcher öfters denen schweinen um die erndte-zeit, da grosse hitze einfällt, zustösset, und eines, das mit dergleichen kranckheit behaftet, kan gantze heerden anstecken, wenn nicht vorsorge erfolget. Der hauswirth nennet solches ranck-korn ein gewächse, welches die schweine im maule oben am gaumen bekommen; es gleichet einer weissen erbse oder runden blatter, und wird also curiret: Das hiermit behaftete schwein wirft man durch fangen und binden auf die erde, stecket ihm einen knittel überzwerch ins maul; denn muß vermittelst eines scharfen messers das weisse gewächse aus dem fleische gegraben, geschnitten, in das daher entstehende loch klein gestossener ingwer mit ofen-ruß vermischt, gestreuet, und dem schweine ins geträncke taube nesseln geleget werden: Darneben absonderlich solches vieh in einem stall allein gesperret, und deren besserung erwartet wird.

Rand: Dieses wort wird hier in betrachtung des feldbaues in erwegung gezogen, da z. E. an einer wiese einem stück acker, einer holtzung, ein streif landes zur gräserey genutzet, oder durchs vieh abgehütet wird. Dergleichen unbebauetes land gehöret entweder einem eigenthümer zu, oder ist generis communis, und hat in betracht des letztern ein hauswirth ursache, fleißige obsicht zu bewerckstelligen, daß er auf seinen daran liegenden feldern nicht schaden leide, welches aber, daferne er besitzer von solchen rändern ist, leichtlich hintertrieben werden kan. Oefters werden solche ränder auch als raine betrachtet, und dadurch felder, so mehr als einer herrschaft zuständig, unterschieden. Ueber dieses aber giebt es im gemeinen leben unterschiedliche ränder; z. E. es läßt ein mensch beym essen und trincken das maulabwischen unterwegens, so leget sich speise und tranck dermassen an, daß zwischen diesem überbleibsel und der haut des gesichtes ein mercklicher unterscheid wahrzunehmen, der gemeiniglich ein rand um das maul genennet wird. Gebackene und mit eyern rc. begossenene kuchen oder fladen haben ränder, die nicht so werth gehalten werden als die kuchen selbst. Dergleichen noch mehr, iedoch ohne nutzen erzehlet werden könte.

Rand: Ein stücklein leder, etwan ein zoll breit oder drüber, welches die schuhmacher zwischen die brandsohle und die andere sohle am rande herum legen, daß

daß die stiche besser halten, und äusserlich ein besseres ansehen geben.

Rand-glossen: Heissen diejenigen glossen oder erklärungen, die sogleich am rande des textes beygesetzet werden.

Rang, præcedentz oder vorzugs-recht: Vermöge dessen ein mensch dem andern, in betracht seiner hoheit, erlangten würde wegen seiner verdienste um das vaterland, oder die werckstelligmachung des landes-fürstens wohl, bey öffentlichen zusammenkünften, die des reichs wohlfahrt anbetreffen, in der ordnung vorgehet. Hierbey wird gemeiniglich durch niedergesetzte reichs-hof-marschalle, die hierzu gehörige observantz dergestalt beobachtet, daß ein jeder bey solcher gelegenheit, in betracht des ihm zuständigen ranges, auch dem ihm gehörigen ort occupiren kan und soll. Im bürgerlichen und œconomischen zustande muß gewiß mehrere einsicht gebrauchet werden, wenn ja annoch eine rang-ordnung zu erzwingen möglich wäre, welche durch vorstellungen der eitelkeiten des ranges den hierbey ohne scheu verübten hochmuth besänftigte. Es ist gantz wohl möglich zu beweisen, daß verständige denjenigen, der im range eitle ehre suchet, hochzuachten nicht ursache haben, weil er hierdurch anlaß bekommt, den andern zu verachten, absonderlich, wenn er vom ehrgeitz eingenommen, durch vermögen und intereßirte patrone darzu gelanget, und noch darzu in solchen einnahmen ein bedienter ist, der leute scheeren kan. Diese betrachten nicht, daß derjenige, welcher rang durch verdienste erhält, das ist, um des guten halber, welches wir an uns haben, eine wahre ehre zum grunde leget, eines rechtmäßigen ranges würdig sey; mithin befördert nicht der rang, sondern die ursache des ranges sein vorzugs-recht, und seine GOTT und menschen treulich geleisteten dienste, erinnern dem andern, daß das gute belohnet werden muß. Wo hingegen dieses nicht ist, sondern über vorgedachtes noch der rang durch krumme wege erlanget worden, z. E. durch geld, betteley, vor erduldete schande, oder durch unerlaubte übele aufführung einer ehegattin, so kan der rang keine ehre geben, vielmehr gereichet solches zur schande, indem dieses anlaß zum nachforschen giebt, wie dergleichen rang erhalten worden, den öfters so ein rangsüchtiges monstrum nicht honett zu mainteniren weiß, vielmehr täglich seine untergebenen, wenn diese ihm nicht nach seinem befehl ehre genug erzeigen, noch ärger als ein heyde den christen begegnet, tractiret, und doch gehet dergleichen Animal irrationale noch wol um den altar in der kirche herum, vor andern, die mehr denn er, iedoch demüthig sind. Es ist eine schon längst erwiesene göttliche wahrheit, daß hochmuth zum falle kömmt; dahero sich menschen, besonders aber haus-väter und haus-mütter hiervor zu hüten, und nicht aus einer nichtigen absicht, auf rang und vorzug ihr tichten und trachten setzen sollen, wodurch kinder, gesinde, hausgenossen ꝛc. verwahrloset werden, und in keinem hause ist der satan geschäfftiger und vermögender, werck-zeuge zur ausführung seiner zum verderb des menschlichen geschlechtes gefaßten absichten zuerlangen, als wo rangsucht, einfolglich ehrgeitz und hochmuth regieret. Solchen umständen nach, wäre zu wünschen, daß kayser, könige fürsten auf rang-ordnungen, darüber allenthalben gehalten würde, dencken, und solche werckstellig machen könten, das iedoch schwerlich und vielleicht gar nicht angeführter umstände wegen möglich zu machen ist, mithin soll oder kan vielmehr auch hier nicht an die einrichtung dergleichen ordnung gedacht werden. Jedoch wird ein jeder hauswirth vermahnet, vor der rangsucht einen abscheu zu haben, und auch die seinigen hierzu anzuhalten; wenn ihm aber ein fremder besuchet, kan er ja wol geschehen lassen, daß im spatzieren gehen mit diesem, seine liebste oben anstehet, daferne ihr solchen wohlstand in künftigen zeiten zu mißbrauchen gefährlich scheinet.

Rantzen: Heisset bey den raub-thieren so viel als laufen oder sich begatten; also rantzet der fuchs zu anfange des Februarii um licht-messe; die fisch-otter um die fasten-zeit; der dachs ohngefehr im December; der wolf und der luchs ebenfalls im Februario.

Ranunckel: Von diesem gewächse ist bey dem artickel Hahnenfuß bereits das nöthigste erwehnet worden. Dem ansehen nach ist es eine der schönsten blumen, und wenn ihr nicht der gute geruch fehlte, dürfte ihr fast keine andere zu vergleichen seyn. Bey den wahren blumen-kennern sind die weissen und gelben mit rothen streifen gezeichnete blumen vor die schönsten und raresten gehalten; ingleichen die, welche auswendig rosen-farbig, inwendig aber weiß sind. Man muß wohl acht haben, daß dem vieh keine ranunckeln unter dem futter vorgeworfen werden, weil alle arten derselben giftig sind, und den tod verursachen. Was ihre zeugung oder vermehrung betrift, so geschiehet solche gemeiniglich durch die junge brut und neben-wurtzeln; selbige aber aus dem saamen zu ziehen, ist in diesen landen entweder unbe-

unbekannt gewesen, oder man hat die mühe daran nicht wenden wollen, sondern denselben aus Italien und Holland kommen lassen; daß aber solches auch hier bey uns geschehen könne, hat seine richtigkeit, es kömmt aber nur darauf an, daß man den saamen recht zu ziehen weiß, dabey denn zu mercken, daß diejenigen blumen, welche in der mitten einen knopf haben, allein darzu tauglich sind, denn die andern bringen keinen saamen. Derselbe wird insgemein im Januario gesäet, zuweilen mit laulicht warmen wasser begossen, und an einen nicht gar warmen ort, wo die luft darzu kommen kan, gestellet, bis es in den garten kan gebracht werden.

Ranzigkeit: Ist eine art einer fäulniß oder verderbung, deren die öhligte und fette dinge unterworfen sind, wenn sie entweder alt, oder warm werden: So giebt es ranzigten speck, butter, öhle, nüsse, und dergleichen.

Rape, siehe Raape.

Rapee: Wird der zu Strasburg fabricirte, und in stangen geschnittene schnupf-taback geheissen, und zwar vom rape, dem reib-eisen, dergleichen die an der picarhasi laborirende patienten und liebhaber bey sich zu führen pflegen, um solchen darauf zu reiben, und zum schnupfen aptiren zu können. Denenselben zu liebe hat man hand-mühlen, worauf er gemahlen, ingleichen grosse mühlen, wo er gestampfet und in menge zubereitet wird.

Rappe, oder rappen: Sind pferde von schwartzer farbe, und werden daher andern couleuren, in betracht ihres wohlverhaltens und guten temperaments, vorgezogen; hiervon ist unter Pferd und Pferde-kauf mehr zu befinden. Von schlechter wartung derer pferde entstehet ein aufreissen vorher gewordener harter haut in den gewerben der knien, das man auch rappe nennet, und der räude gleichet; von diesem schadhaften ort müssen bald die haare abgeschoren, warme bähungen darauf geleget, und solcher mit einer fliete so, damit man das geädere nicht hierdurch berühre, gepicket werden: Endlich aber wird ungelöschter kalck, saltz, roggen-mehl und rus, eines so viel, als das andere, mit eßig und wein vermischt, aufgeschlagen. Oder: Reibe die rappen wohl mit wasser, worinnen tann-zapfen und gipfel von wachholder stauden gesotten worden, nimm hierauf tannzapfen-öhl, wachholder-holtz-öhl, jedes 3 loth, hasel-holtz-öhl 2 loth, schwartz schnecken-öhl, eyeröhl, schwefel-balsam, jedes 1 loth, schwein-schmaltz anderthalb pfund, hirsch-unschlitt ein viertel pfund, mische alles unter einander über einer gelinden wärme zu einer salbe, und schmiere das roß damit. Man kan auch die rappen oft mit wasser, worinnen alantwurtz und nieß-wurtz, oder kleyen und pappeln gesotten worden, waschen, und, wenn es wieder trucken, mit einer salbe von unter einander gemengten lein-öhl, senf-mehl und honig schmieren. Oder: Mache einen teig von rinds-gallen und weitzen-mehl, und lege es pflaster-weise über die rappen, lasse es so lange liegen, bis das pflaster gantz hart ist, und nichts mehr operiret, hernach nimm es herab, und schmiere es mit nachfolgender salbe: Nimm pech ein halb pfund, wachs ein viertel pfund, unschlitt und altes schmeer, jedes ein pfund, baum-öhl, so viel genug zu einer salbe ist, und mache es hierzu über dem feuer. Du kanst auch das pferd ein paarmal mit lauge waschen, hernach ein pfund baum-öhl, das weisse von vier eyern wohl zerschlagen, 4 loth lohröhl, 8 loth bleyweiß, 1 loth mastix, 1 loth weyhrauch, 1 loth terpentin, 1 löffel voll guten eßig, 2 eyer groß, wachs in einem tiegel zerlassen, und das pferd heiß damit schmieren. Wenn die rappen ansetzen wollen, so nimm venedische seiffe, schneide solche klein, mache sie mit nüchternem speichel zu einer salbe, und schmiere das pferd oft warm damit. Oder: Nimm ein pfund schmaltz, ein pfund klauenfett, laß es zusammen heiß werden, und rühre zwey loth grünspan darunter, so wird eine grüne salbe daraus, mit welcher, wenn das pferd vorher mit scharfer lauge gewaschen, und wieder trucken worden, der schaden geschmieret werden muß. Etliche pflegen es oft nur mit urin zu waschen, und menschen-koth überzuschlagen. Eschene und lindne kohlen, gleich viel, und 2 theile schwefel mit ey-weiß temperirt, und auf die rappen geschmieret, bringet guten nutzen. Dergleichen mit diesem übel behafteten pferde sollen währender cur nicht ins wasser geritten werden, auch nicht sogleich nach erfolgter heilung: Wol aber kan man ihnen die schenckel mit saltz-wasser fleißig waschen.

Rappe: Heisset auch eine kleine müntze in dem freyburgischen und baselischen districte, deren zehen einen batzen machen. Die gegend, wo sie geschlagen werden, wird der bezirck der rappen-müntze oder rabenmüntze genannt, und giebt es daselbst rappen-pfennige, rappen-batzen und rappen-thaler. Sie sollen den namen von dem raben, als dem freyburgischen stadt-wapen, wo sie zuerst gepräget worden, bekommen haben, welchen sie nachgehends behalten, ob sie wol in Basel und andern umliegenden orten mit

mit ihren stadt-wapen gemüntzet worden. In Pohlen giebt es auch eine solche müntze, davon 5 einen pohlnischen groschen machen.

Rappuse, siehe Rapse.

Rapuntzel, rabintzgen, rebintzgen: Dieses bekannte und zum salat gebräuchliche kraut hat zweyerley gattungen. Der rüben-rapuntzel hat weisse länglichte wurtzeln, und schmale spitzige blätter, welche an der erde herum liegen, zwischen denselben steiget ein mit vielen zweigen besetzter harter stengel hervor, die alle mit etwas kleinern und spitzigern blättern versehen sind, als die auf der erden ausgebreitet liegen. Oben an den zweigen kommen purpur-blaue vierblätterige blümgen hervor, darauf kleine hülsen mit schwartzen saamen folgen, welcher vor den kleinsten unter allen geachtet wird, daher er auch, wenn man ihn säen will, mit erde vermischet werden muß, damit er nicht davon fliege. Es wächset zwar dieses kraut von sich selbst auf feldern, wiesen und ungebauten hügeln, wird aber wegen seiner güte, und weil er nicht allezeit wohl zu haben, in den gärten gezeuget. Man säet ihn sowol im herbst, als frühling, damit man beydes im sommer und winter geniessen kan, in ein gutes mürbes und feuchtes erdreich an einem schattigten orte. Wo er einmal stehet, da besaamet er sich nachmals selbst. Die saamen-tragenden pflantzen, wenn sie reif werden, hebet man samt der wurtzel aus, und hänget sie auf, damit man den saamen auffangen möge, denn sonst kommt er um. Die wurtzeln schmecken lieblich, und werden an fleisch und fische oder zu gesundheits-suppen gebrauchet, auch zum salat, wenn andere gewächse sparsam zu haben sind. Der winter-rapuntzel, welchen man auch krop- oder feld-salat nennet, wird in den küchen-gärten gemeiniglich um Jacobi, und wol später um Bartholomäi gesäet. Der saame hält sich wol vier jahr, der zwey-jährige aber ist zum säen der beste. Wenn die winter-rapuntzeln zu dicke stehen, muß man sie verziehen, und vom unkraut säubern, so werden sie groß, und bekommen dicke wurtzeln, welche man im winter und künftigen frühling, samt dem kraut zum salat brauchen kan, sein saame aber bleibet nicht länger als ein jahr gut. Dieses kraut hat eine kühlende eigenschaft, bekömmt aber dem magen wohl, und treibt den harn. Wenn sie vorher in heissem wasser eingeweichet werden, sollen sie dadurch einen bessern geschmack bekommen.

Raquete, siehe Rachete.

Raritäten-kammer: Ist ein zimmer, worinne mancherley sammlungen von müntzen, gemählden, naturalien, ausländischen sachen, antiquitäten und andern curiösen oder seltenen sachen zu finden und gezeigt werden. Es kan auch Naturalien-kammer nachgelesen werden.

Raritäten-kasten: Ist ein kasten, in welchem diese oder jene alte oder neue geschichte in kleinen und darzu verfertigten puppenwercke, so gezogen werden kan, vorgestellet wird. Es pflegen gemeine leute, so mehrentheils Italiener von geburt, mit solchen kasten die messen und jahr-märckte in Deutschland zu besuchen, auf den gassen herum zu laufen, und durch ein erbärmliches geschrey: Schöne rarität, schöne spiele-werck! liebhaber an sich zu locken, die vors geld hinein sehen. Weilen nun solche dinge mehr vor kinder, als erwachsene und angesehene leute gehören, so pfleget man daher dinge, die man herunter und lächerlich machen will, schöne raritäten, schöne spiel-wercke zu nennen.

Rasch: Ist ein aus wolle gemachtes gewebe, welches, weil es leichte und von geringem werthe, meist von dem gemeinen volcke gebraucht wird.

Rasch: Heißt auch bey denen jägern so viel, als geschwind im laufen seyn.

Rase de Cyper: Ist eine art seidenen glatten zeuges von gedreheten runden faden, dessen sich das frauenzimmer, wie des andern Rase de Moer, zu ihren kleidungen bedienet; dieses letzte aber bestehet aus einem kurtz gefaßten und eingeschlagenen seidenen gewebe von offenen und ungedreheten faden; man hat dessen sowol glatten, als piccirten.

Rasen, wasen: Also nennet man die mit dichtem gras bewachsene erde, wenn sie spaten tief in viereckigten stücken, und in form eines abgekürtzten kegels, auf angern und wiesen ausgestochen worden. In den gärten werden sie zur zierde bey anlegung der parterren, rasen-stücke und grünen plätze, die allerley artige figuren vorstellen, angewendet, und die stufen damit bekleidet. Bey festungs-wercken braucht man sie, die wälle damit zu belegen, da sie denn gestampft werden, und jeder rasen-schicht mit haber bestreuet wird, damit sie fest an einander wurtzeln. An einigen orten führet man sie zu haufe aufs feld, vermischet sie schicht-weise mit etwas mist, lässet sie also etwa ein jahr liegen, und führet sie alsdenn auf die äcker, wein- und hopfen-berge zur düngung, welches sonderlich dem sandigt- und steinigten boden wohl zu statten kömmt, denn der von erde seichte gewordene und entblößte grund wird dadurch zugleich

gleich bedecket. Die Frantzosen nennen es ecobier, und in dem jahre 1721 der memoires de l'academie des sciences de Paris wird es also beschrieben: Nachdem ein feld viele jahre braache gelegen, so wird das gestrippe, der ginst und anderes gebüsche, so daselbst in die höhe gewachsen, abgehauen oder verbrannt. Hernach schälet man den rasen von der ober-fläche dieses feldes ab, eben so, wie man ihn von den wiesen schälet, um die gärten mit rasen-bäncken zu zieren. Solche rasen-stücke werden zusammen in hauffen gesetzt, daß sie trucken werden, dazu läßt man ihnen den gantzen sommer zeit. Um den tag Allerheiligen herum werden sie angezündet und verbrannt. Hiermit wird das feld gedüngt, und der zuwachs davon ist gemeiniglich ansehnlich.

Rasen-alleen: Sind in einem garten diejenigen spatzier-gänge, welche auf beyden seiten mit kleinen sand-gängen eingefaßt, in der mitte aber mit gras bewachsen sind, welches man von zeit zu zeit abgrasen, und gleich halten muß.

Rasen ausstechen: Ist eine gerichtliche handlung, da man in die unbeweglichen güter, und sonderlich liegende gründe eines zu deren abtretung oder auswortung verurtheilten sich deßhalber allzu hartnäckig und ungehorsam bezeigenden beklagtens die würckliche vollstreckung der hülfe vornehmen muß, und zur anzeige dessen ein stück erde oder einen rasen ausgräbet.

Rasen der hunde, siehe Wuth.

Rasen-fuhren: Ist, wenn die bauren auf landesherrlichen befehl bey vorhabenden festungs-bau, oder aufwerfung und ausbesserung derer schantzen und wälle, die darzu benöthigten rasen an ort und stelle liefern, und mit ihren wägen und pferden zuführen müssen.

Rasen-hopfen: Ist eine wilde art hopfen, so ohne die sonst gewöhnliche wartung zu wachsen pfleget, auch durch das öftere verlegen zu bessern wachsthum befördert werden kan.

Rasen-stücke: Sind eine gattung der parterren und lust-stücke, welche man in grossen ansehnlichen gärten nebst andern anzulegen pfleget. Es sind dieselben nichts anders, als allerley züge, laub-werck und dergleichen figuren, die aus schönen grünen rasen zusammen gesetzet werden, dergestalt, daß nicht nur gewisse gänge daran befindlich, welche hernach nebst dem andern zwischen-raum mit schönen färbigen sande ausgefüllet sind, sondern auch wol in die figuren selbst zierlich geschnittene taxus-bäume nach gewisser ordnung gesetzet werden. Auf diesen ausgeschnittenen grünen rase-plätzen pfleget man das gras durch schwere eiserne waltzen immer kurtz zu erhalten, indem man sie gar fleißig mit dergleichen überrollen lässet.

Raserey oder unsinnigkeit: Diese ist von der melancholie gantz unterschieden, und vielmal mit den heftigsten zufällen vergesellschaftet, denn es sind solche rasende leute äusserst verwegen, und wollen immer hauen und stechen, haben vielmal eine solche stärcke, daß sie auch ketten und banden zerreissen, ja sie fürchten sich nicht, wenn schon viel gerüstete und gewafnete sich ihnen entgegen stellen. Sie kommen zu keinem schlafe, sondern wachen oft lange zeit an einander, können die äusserste kälte erdulden und vertragen, manchmal essen und trincken sie nicht, manchmal aber fressen sie auch aufs begierigste in sich. Unterweilen kan man ihnen keine rede abgewinnen, zur andern zeit aber schreyen sie tag und nacht mit vollem halse, kommen nicht mit ihren gedancken auf vielerley, aber was sie sich einmal in den kopf fassen, das behalten sie fest, und lassen sichs nicht wieder ausreden, sie vergessen öfters so gar ihre nothdurft zu verrichten. Die ursach dieses erbärmlichen übels rühret manchmal von dem bösen geiste her, wenn er durch GOttes unerforschliche zulassung einen solchen menschen besitzet, dergleichen wir von vielen des gelobten landes in heiliger schrift zu den zeiten unsers liebsten erlösers lesen, derer wir doch, GOtt sey danck! wenig in unsern gegenden wissen. Sonst aber ist bekannt, daß vom heftigen zorn, von einer unbändigen liebe, vielen sorgen und kummer, vom angethanen unrecht, von vielen und langen wachen, von inflammirten gehirn-häuten, von entzündung des zwerg-fells, der mutter und anderer empfindlichen innern theile, dergleichen entstehen könne. Die cur dieses übels, wenn solche bey besessenen anzustellen, ist denen herren theologis zu überlassen, als welche durch gebet und flehen zu unserm heilande muß verrichtet werden. Denn wie solche auch andern theils, und wenn nichts übernatürliches dabey befindlich, überhaupt schwer, also giebet sie auch dem medico viel zu schaffen. Das meiste wird durch brech-mittel und den puls-ader-schlag (arteriotomiam) verrichtet. Salivationem mercurialem, ingleichen die trepanationem oder durchbohrung des hirn-schädels, wollen einige sehr rühmen, gleich wie auch den gebrauch des esels-bluts, aus den adern hinter den ohren gelassen, äusserlich aber umschläge auf den kopf, aus rosen-wasser, mit opio und safran vermischet, item mit eßig vermischte gestossene krebse auf-

aufgebunden. Ob aber das gehirne eines schwartzen hundes oder widders eine kraft habe, in dergleichen unfall etwas zu bewircken, lässet man, als eine ungewisse sache, an seinen ort gestellet seyn.

Raspel: Ist wie eine feile gehauen, und hat man deren unterschiedliche, als gerade aufgeworfene, vierkandigte, halb und gantz runde, grobe und feine. Sie werden zum holtze, wie die feilen zum metalle gebraucht.

Raspel-haus: Ist eine art von zucht-häusern, oder auch bisweilen an einigen orten mit diesen letztern verbunden, darinnen insonderheit die darzu verdammten missethäter entweder lebenslang, oder nur auf eine gewisse und in dem urtheil bestimmte zeit arbeiten und raspeln müssen.

Ratafia: Ist der eigentlichen benennung nach nichts anders, als ein von denen schwartz-sauren kirschen, unterschiedlichem gewürtze und zucker verfertigtes aqua vitä, wie der schluß dieses mit mehrerm besaget. Im zinckischen verbesserten öconomischen lexico wird ratafia genennet, eine art von einem starcken geträncke, welches von gutem branntewein oder aquavit, zucker, und einigen andern dingen, als kirschen, johannis-beeren, himbeeren, quitten, selleri, pfersich, apricosen- und kirsch-kernen, wachholdern, nelcken, orange-blüthen, und dergleichen, mit zusetzung guter gewürtze bereitet wird. Nach dieses seiner meinung nun wird besonders ein guter rother ratafia fertig, von zwey pfund zerstossenen kirschen, (ob sie sauer oder süsse seyn müssen, ist hier nicht exprimiret) die in ein gefässe mit zwey kannen guten branntewein gethan, wohl verstopft, fünf oder sechs tage stehen, und endlich durch ein leinen tuch ausgedrückt werden müssen, darzu ein halb pfund zucker, etwas zimmet, würtz-nelcken, muscaten-blumen und weisser pfeffer gethan wird, und auf solche art kan man auch von maulbeeren rc. ratafia bereiten, ist nemlich obgedachten autoris meinung. Folgendes aber soll einen beweis darstellen, daß zur fertigung des ratafia nicht so viele manscherey nöthig, und doch der rechte erlanget werden kan. Zu diesem seiner auffsetzung nimmt man runde gläserne flaschen mit hälsen von 4, 5, 6 kannen: Jede flasche, sie sey groß oder klein, wird mit reinen, reifen, schwartz-sauern kirschen beynahe halb angefüllet, und mit einem guten starcken branntewein, der nicht nach phlegma riechet, so angefüllet, daß der hals der flasche leer bleibet; auf eine kanne branntewein thut man ein halb loth zimmet, und ein halb loth würtz-negelein gröblich zerstossen, und in wasser geschwinde eingeweichte, und wieder herausgenommene stückgen feinen zucker, wie sie gantz in die flaschen fallen können, nach belieben der verlangten süsse; Denn werden die flaschen mit schweins-blasen zugebunden, und kein stöpsel vorher gesteckt, oben hinein aber in die blase wird eine starcke steck-nadel also applicirt, daß deren loch geräumlich ist. Solcher gestalt nun werden die flaschen mit dem, was darinnen ist, an einen ort, da die sonne operiren kan, gesetzet, täglich wenigstens einmal eröfnet, mit einem reinen stecklein die kirschen rc. umgerühret, wieder vorgedachter massen zugebunden, und dieses also nach beschaffenheit der sonnen-hitze, 14 tage, 3 bis 4 wochen wiederholet. Hierdurch nun wird ein ratafia erhalten, der nicht gequetscht noch gepreßt werden darf, jedoch helle und klar ist, und daferne der mensch ihn nur als eine medicin gebraucht, besondere dienste thut. Vornemlich können sich dessen schwangere und zur geburt arbeitende weiber bedienen, weil er ihre kräfte vermehret, und denen kindern zum eintreten an den ort, wodurch sie zur erblickung des lichtes in der welt gelangen müssen, nechst göttlicher hülfe, beförderlich ist. Je länger solcher ratafia in der sonne stehet, je öhligter wird er, und wenn man feinen frantz-branntewein darzu nimmt, so können ihn gesunde als ein präservativ gebrauchen. Nachdem nun solcher ratafia etliche wochen in der sonne gestanden, wird die kirsche so wenig, als deren kern und das gewürtze, annoch einigen geschmack von sich geben, und wenn eine branntewein-blase hiermit, benebst darzu nöthigen branntewein angefüllet, auch der spiritus hiervon übergetrieben werden solte, wird dennoch von kirsch-kern und gewürtze keine force vorhanden seyn.

Ratel: Ein instrument vom holtz, welches durch umdrehen ein lautes geklappere machet. Die nachtwächter brauchen es an einigen orten an statt des horns, davon sie in Holland den namen der ratelwache führen, und die kinder brauchen es zu ihrem spiele. Von einigen wird es schnarre genennet.

Rateln (rothe): Ein kraut, welches in feuchten feldern wächset, hat kurtze stengel, krause blätter, weisse, auch rothe blumen, und einen breiten braunen saamen, besitzet eine zusammen ziehende kraft.

Rath: Ist insgemein eine person, die von einem fürsten angenommen und bestellet wird, ihm in sachen, die führung seines regiments betreffend, zu helfen, zu rathen, und die vorkommenden geschäfte, daheim und auswärtig, nach gelegenheit auszurichten.

Rath: Heißt auch die versammlung derer, so zu dem regimente einer stadt verordnet, aus den bürgermeistern und rath-mannen oder raths-herren bestehet, und gewöhnlich auf dem rath- oder stadt-hause zusammen kommt.

Rathen: Heißt entweder eine deutliche sache nicht sogleich entdecken, und auswickeln, da es denn errathen heißt, oder durch vermuthungen und wahrscheinliche vorstellungen davon machen, dazu das nachdencken, die wissenschaften und erfahrung die mittel an die hand geben. Viele dinge in der wirthschaft kommen nur aufs rathen, errathen, vermuthen und dergleichen an.

Raths-herr, raths-glied, rath-mann, beysitzer des raths in einer stadt: Ihr amt ist, die gerechtigkeiten, freyheiten, rechte und gewohnheiten der stadt und bürgerschaft zu bewahren, die stadt-güter und einkünfte treulich zu verwalten, und redlich verrechnen; über gute ordnungen im policey- und stadtwesen halten; die stadt-gebäude, strassen, brücken, mauern und thore unterhalten; für prediger und schul-lehrer, kirchen und schulen, auch armen- und krancken-häuser sorgen; pflegen und vormundschaften bestellen; u. d. g.

Raths-keller: Ist insgemein ein keller, der von dem rath einer stadt angelegt, mit wein und fremden geträncken, oft mit der freyheit und dem befugniß, andre öffentliche schenck- und wirths-häuser auszuschliessen, verlegt, als ein stadt-gut verwaltet, und der gewinn zu dem gemeinen nutzen angewendet wird. Es ist nicht nöthig, daß ein solcher keller eben unter dem rathhause sey, sondern er kan auch an einem andern orte angeleget werden.

Ration: Ist ein kriegs-wort, und bedeutet das maas, so einem jeden zu seinem unterhalte verordnet ist. Bey dem fuß-volcke ist eine ration auf einen gemeinen, ein gewisses am brod, bier, speck und butter, so ihm täglich verordnet ist. Bey der reuterey kommt noch darzu ein gewisses an haber, heu und streu, so auf ein pferd täglich gereichet wird; und auf den schiffen ist ration ein gewisses an speise und tranck, so einem jeden matrosen und soldaten gebühret. Dieses ist gewöhnlich fünf viertel pfund zwieback, ein mäßlein wein, und so viel süsses wasser, nebst fleisch, fisch und zugemüse. Wenn aber die reise nicht wohl von statten gehet, und man besorget, daß es an lebens-mitteln gebrechen möchte, ehe man sich mit frischen vorrath versorgen könne, wird an solcher ration etwas abgebrechen, hingegen an freuden-tagen dieselbe vermehret. Ration ist von der portion darinne unterschieden, daß diese vielerley stücke in sich begreift.

Ratons: Ist ein gebackenes, so also bereitet wird: Man macht einen teig, wie zu blätter-gebackenen, treibt ihn mit der kuchen-waltze lang aus, hierein bringt man eine fülle von käse, butter und eyern, und läßt es im ofen backen.

Ratte oder ratze: Ist ein vierfüßiges kleines thier, etwa drey oder viermal grösser, als eine maus. Das fell an ihnen ist kurtz-haarig und schwärzlich, oder vielmehr dunckel-grau. Es hat ein scharfes gehör und einen langen unbehaarigen schwantz. Seine ärgsten feinde sind die katzen, wieseln und der geyer. Es frißt und benaget alles, was es findet, und ist bekannt, was es in der wirthschaft vor schaden zu thun vermögend ist. Es hat ein sehr scharfes gebiß, mit welchem es sich gegen seine feinde zur wehre setzet. In den korn- und vorraths-häusern thun sie unbeschreiblichen schaden. Sie sträuben die haare auf, und gehen rückwerts in die korn-haufen, wenn sie nun meinen genug zu haben, tragen sie die körner in ihre nester, da man zuweilen viele scheffel findet, und solcher gestalt können sie mit ihrer beute so gar über die flüsse schwimmen. Daher ist man auf mancherley erfindungen bedacht gewesen, dieses schädliche ungezieffer zu tilgen. Diejenigen, welche käse oder butter mit arsenico vermischen, und ihnen hinsetzen, müssen sich in acht nehmen, daß keine hunde und katzen dazu können, denn so bald diese davon fressen, sind sie des todes. Einige nehmen schwartzen niesewurtz, oder wilden gurcken-saamen, vermischen solches mit gebrannten gersten-saamen und coloquinten, davon sie sterben sollen, welches auch geschiehet, wenn man eisen-feil in einen teig knetet. Andere räuchern das haus mit eselshufen, und suchen durch den gestanck die ratten zu vertreiben. Man nimmt auch ein lediges bier- oder wein-faß, schläget ihm den einen boden aus; setzt auf den untersten boden in die mitte einen ziegel- oder back-stein auf die hohe seite, und giesset wasser ins faß, so hoch als der back-stein ist, hernach erziehet man das faß, an statt des obern bodens, mit einer pergament- oder andern glatten haut, wie an einer trummel; alsdenn wird ein brett an das faß gelehnet, solches sowol, als auch das pergament, mit weitzen-mehl, hanf, geschroten maltz und dergleichen, so sie am liebsten fressen, bestreuet; wenn sie nun einige tage also aufs faß angekörnet und gewöhnet sind, so schneidet man mitten durch das pergament ein creutz; wenn nun die ratten hinauf

kommen,

kommen, so fallen sie ins wasser; welche nun am ersten hinein kömmt, die schwimmet zum stein, und setzet sich darauf ins truckene, wenn ihrer denn mehr dazu kommen, und gleichfalls zum back-stein schwimmen, so wollen sie diejenigen, so schon darauf sitzen, nicht hinauf lassen, und weil sie sich mit einander im fasse darüber beissen, meinen die andern, es geschehe wegen des fressens, und eilen, damit sie auch hinaufkommen, so bald sie aber an das aufgeschnittene pergament gerathen, fallen sie ebenfalls wie die andern ins wasser, und ersaufen, oder werden todt geschlagen. Oder: Man nimmt einen zober, schrot-faß oder ander hohes kübel, füllet dasselbe halb voll wasser, bestreuet das wasser mit spreu oder spelte, leget gleichfalls ein brett an dasselbe, und körnet sie darauf auf das gefäß; wenn sie die spreu sehen, meinen sie, es sey geträydig im fasse, springen hinein, und ersaufen. Man kan die ratten auch mit schlingen fangen: Wenn ihr gang entdeckt, muß solcher mit holtz oder lehmen eingeschrenckt werden, daß eine ratte kaum durchkriechen kan, vor den ausgang aber die schlinge bringen, und am andern ende mit einem nagel befestigen. Zu der schlinge nimmt man nicht gar zu starcken eisernen oder meßingenen drat, glühet solchen aus, daß er so geschmeidig wie bindfaden wird, und mit futter, das sie gerne fressen, macht man ihnen ausser der schlinge eine witterung. Man braucht sonst auch zu tilgung der ratten ungelöschten kalch 2 löffel voll; eben so viel weitzen- oder haber-mehl, und pulverisirte alant-wurtzel, 1 löffel voll bilsen-saamen, 6 löffel voll zucker, und 1 löffel voll niese-wurtz, alles gestossen und unter einander gemischet, dahin gestreuet oder häuflein gemacht, wo die ratten ihren lauf haben, und wasser darneben gesetzt; wenn sie nun auf das fressen trincken, so erhitzet sich der kalch, und stösset ihnen das hertze ab, welches auch geschiehet; wenn unter das mehl allein kalch und zucker gemischt, und wasser daneben gesetzt wird. Alles was dieses ungeziefer gern frißt, als brod, mehl, bohnen, und dergleichen mehr, mit bilsen-saft bestrichen, tödtet die ratten, so nur ein wenig davon fressen. Es giebt wol wenig menschen, denen nicht eine aversion vor dieser heßlichen creatur angebohren seyn solte; gleichwol hat ein bekannter deutscher printz die ratten zu seinen lecker-bißlein erwehlet. Dieser herr diente der republic Venedig in Morea; da er nun den rückweg nach hause zu nehmen gesonnen war, überfiel ihn ein so heftiger sturm, daß das schif segel und masten verlohr, und also in der irre eine lange zeit herumschweben mußte. Dabey denn zugleich das unglück war, daß man sich nicht mit gnugsamen vorrath an speisen versehen hatte. Also ward gemeldter printz, den hunger zu stillen, genöthiget, die auf dergleichen grossen schiffen in menge sich befindende ratten fangen zu lassen; der koch warf fell, eingeweide und schwentz weg, das übrige aber briet oder fricaßirte er; und von dem an, hat dieser herr einen solchen guten geschmack daran gefunden, daß er fast beständig sie auf seiner tafel gehalten. Der so genannte ratten-könig ist eigentlich keine mißgeburt, wie etliche dafür halten, sondern, wenn die jungen in einem gar zu engen behältniß beysammen liegen, wachsen die schwäntze in einem so künstlichen knauel durch einander, daß ihn kein posamentirer geschickter nachmachen kan, und sind dieser ratten oft 6 bis 7 an einander.

Ratten-biß: Wenn ein pferd von ratten gebissen wird, so seufzet es, und kan nicht fressen, der schaden aber läuft auf, und wird eine harte geschwulst daraus. Solchem wieder zu helfen, picke das schadhafte glied mit einer fliete gar wohl, und lege denn in eßig gesottenen oder gestossenen kohl, oder knoblauch mit eßig zerstossen und vermengt, über, oder streue das pulver, welches in den so genannten schlafkuntzen oder schlafäpfeln der wilden rosen-stöcke gefunden wird, auf den schadhaften und gepickten ort: Nimm hierauf zwey loth schwartzen kümmel, und ein halb maas wein, siede es unter einander, und giesse es dem pferde auf einmal ein. Lege ihm gestossenen knoblauch, kümmel und saltz, unter einander gemischt, über den schaden; oder nimm gestossenen kümmel, pech und schweine-fett, mache ein pflaster daraus, cauterisire aber vorhero den schaden. Wenn aber die geschwulst nach dem brennen noch höher aufläuft, so schmiere den schaden mit altem schmaltze, und lege geröstete und gestossene gersten darauf: Man kan auch den ort mit kröten-öhle schmieren, oder butter mit einem eyer-dotter drüber legen. Solte einen menschen eine ratte beissen, muß man ihm innerlich bezoar-artzeneyen verordnen, äusserlich aber kan man den schaden mit scorbien-eßige auswaschen. Andere rathen, die ratte zu fangen, solche entzwey zu reissen oder zu hauen, und sie auf den biß zu legen. Wenn jemanden eine ratte beseichet, der nehme eine todte oder lebendige kröte, verbrenne sie in einem topfe, stosse sie hernach fein klein zu pulver, und streue dieses in den schaden, so trucknet solcher aus, und heilet.

Ratten-könig. Es ist nichts unbekanntes, daß viele unter denen leichtgläubigen behaupten wollen, die ratten folgten ihrem könige zu gewissen zeiten, gleich wie die bienen dem weiser, welches aber andere von mehrerer einsicht bis dato nicht eingeräumet sondern vielmehr zu tage geleget, daß die da und dort gefundenen mißgeburten von sechs und mehr erwachsenen ratten, deren schwäntze besonders in einander verwickelt gewesen, deswegen diese grossen mäuse beysammen hangen, und auf der stelle bleiben müssen, jedoch durch andere ihres geschlechts mit nahrung erhalten worden, zur behauptung eines ratten-königes anlaß gegeben. Oder, es sind diese so vermeintlichen könige ordentliche ratten, denen die nabel-schnur in der geburt nicht gelöset worden, welches eine von fünf zusammen hangenden katzen, im bosischen garten zu Leipzig befindliche katzen-geburt, zeugniß giebet. Man findet exempel, von glaubwürdigen männern erzehlet, vermöge deren fast nicht gezweifelt werden solte, daß dergleichen monstra von dem genere, darzu sie gehörig, ernähret, bey eräussernder noth von einem ort zum andern fortgetragen, also lange zeit beym leben erhalten, endlich aber verlassen und todt gefunden worden. Die so genannten ratten-fänger geben vor, ihre wissenschaft beruhe auf dem pulver von einem ratten-könige, welches die ratten nicht leiden könten, sondern davon ausziehen müßten; wer aber ietzt erzehltes leichtlich glaubet, wird auch leicht betrogen. Diejenigen, so hiervon etwas hauptsächliches geschrieben, sind der vorhergedachten meinung, dahero einem haus-vater nicht anzurathen ist, daß er alles, was diesfalls erzehlet, oder von ratten-fängern vorgegeben wird, vor ein evangelium halte, wenn er anders manchen groschen nicht vergebens aus dem beutel suchen will.

Ratten-pulver, siehe Arsenicum.

Ravagiren: Heisset im kriege ein land oder gegend, da man nicht festen fuß behalten kan, mit sengen und brennen, rauben und plündern, schädlich verwüsten, und alles mitnehmen, was man nur fortbringen kan.

Raub-bienen. Unter dem worte: Bienenfolter, in dieses unsers oeconomischen lexici erstem theil, pag. 224, wird ein fliegendes gewürme beschrieben, dessen saamen die jungen bienen zu ihrem schaden aus den nestern, wenn der honig-thau darauf gefallen, in die stöcke tragen ꝛc. worauf vermuthlich andere, welche die raub-bienen, als eine böse und schädliche art bienen von guten hierdurch, in ansehung ihrer generation, unterscheiden wollen, ihre absicht gerichtet. Es sind aber, bewährter autorum schriften nach, die raub-bienen keine gehexeten, auch keine andern, als gemeine bienen, man müßte denn hornissen und wespen ꝛc. also nennen wollen. Denn, wenn in einer gegend nicht viel blumen wachsen, derer bienen-schwärme viel gehalten werden, und es am honig gebricht; so fällt ein schwarm, seiner räuberischen gewohnheit nach, den andern an, und da macht sich selten der schwächere an den stärckern, wol aber kommen die räuber anfänglich einzeln, und endlich stärcker zum recognosciren. Hingegen zu der zeit, da genugsame blüthen und blumen in gärten und wiesen stehen, werden sich selten raub-bienen blicken lassen, dahero stellen sie sich im zeitigen frühling und spaten herbst am meisten ein. Die raub-bienen kan man vertreiben, wenn man seine eigene bienen nach und nach gewöhnet, daß sie den geruch von bibergeil vertragen lernen, indem anfänglich gar sehr wenig, dann immer etwas mehreres von bibergeil in die stöcke gethan wird. Weil nun diesen geruch die raub-bienen, und alle, welchen er ungewohnet ist, nicht vertragen können, so weichen selbige davon. Oder: Man setzet einen oder zwey ledige stöcke unter die andern, bestreichet deren flug-löcher auswendig mit honig, thut aber honig, mit hefen vermischt, inwendig hinein. Die einheimischen bienen nun gehen ordentlicher weise in ihre eigenen stöcke, die raub-bienen aber suchen, wo sie am ersten ankommen können, und wagen sich also in die ledigen stöcke, da denn der genuß der hefen eine gährung in ihnen verursachet, und sie tödtet. Die raub-bienen unterscheidet man von seinen eigenen also: Wenn sie ums flug-loch herum ungewöhnlich sumsen, bald daran anfliegen, und wieder zurück prallen, bald um die beutenbretter und sonst einen weg in den stock suchen, ingleichen, wenn die bienen ungewöhnlich mit einander kämpfen, also, daß gar oft eine auf den kopf gestochen wird, und todt zur erde fället. Es ist zu vermuthen, daß ein haus-wirth und besitzer vieler bienen-stöcke denen bienen anlaß zum berauben ihrer nachbarn geben kan, wenn er zum exempel denen starcken schwärmen zu viel honig nimmt. Hierdurch werden diese gleichsam desperat, fallen den nächsten besten bienen mit gewalt in ihre erndte, und nehmen, was sie finden; sehen sie nun, daß sie also, ohne weiteres ausfliegen und beschwerliche arbeit, schönes und wohl zubereitetes honig zur gnüge bey andern finden, gewohnen sie des handels, wie

wie böse leute das rauben und stehlen. Wird mit dem honig also umgegangen, daß die bienen zu dem unachtsamer weise verschmierten, verzettelten, oder sonst übel verwahrten kommen können; so lernen diese rauben, fallen hernach den schwachen bienen mit gewalt in die stöcke, und tragen ihnen ihr honig weg. Sind dergleichen diebe eigenthümliche bienen, mag man sie nur bald aus dem wege räumen, in dem stock oder korb ersticken, und ihnen das honig nehmen, weil kein mittel vorhanden, sie auf den rechten weg zum honig-eintragen zu bringen. Ueber vorher gedachtes können auch, nachdem der stock, dahinein die raub-bienen gerathen sind, mit einem ledigen verwechselt, und dessen flug-löcher mit honig beschmieret, in diese papierne deuten gemachet, und darunter ein topf mit wasser gesetzet werden, darein sie im hineinkriechen fallen, und also ersaufen. Oder: Man stopfe auf den abend alle seine stöcke zu, und schmiere honig um die flug-löcher: Wenn sich nun des andern tages früh um acht uhr die raub-bienen herum legen, so schlägt man sie mit einer fliegenklatsche todt. Manche thun in einen ledigen stock ein wenig honig, und stecken ein etwas langes röhrlein vom hollunder durchs flug-loch in den stock, dahinein die raub-bienen zwar kriechen, nicht aber wieder heraus können, und endlich drinnen sterben müssen. Etliche machen die bienen-stöcke des abends alle zu, auf den morgen frühe, wenn die raubbienen kommen, und sich an die stöcke anlegen, so bestreuen sie dieselben mit mehl; so bald nun die bienen das mehl in ihren stock bringen, wird der honig davon inficiret, bekommt maden, und hiervon müssen die bienen sterben. Alles dieses ietzt erzehltes dienet denen zur hülfe, welche bienenstöcke anlegen, und hiervon nutzen erwarten wollen. Eine gute vorsorge im frühlinge, wenn die bienen anfangen zu fliegen, ist jedoch noch sehr nöthig: Zu dieser zeit soll der halbe theil der fluglöcher also, daß zwey bienen einander weichen können, vermachet werden, und eher nicht, bis die schwarm-zeit angehet, eine erweiterung erfolgen. Was sonst die conservation der ietzt bewunderns-würdigen insecten anbetrift, davon ist in unserm ersten theil dieses haushaltungs-lexici, pag. 210 unter dem worte Bienen ein viel mehreres zu befinden.

Rauber: Ist, der auf freyer heer-strasse, oder durch einbruch und gewalt in die häuser mit bewehrter hand die leute beraubet, und allenfalls ihres lebens nicht schonet. Die geringste sache, die geraubet wird, ziehet die lebens-strafe nach sich, damit die sicherheit der strassen erhalten wird. Der an reisenden und auf öffentlicher strasse verübte raub heisset ein strassen-raub, der zu wasser ein see-raub, der durch entwendung einer geheiligten sache ein kirchen-raub, und die entführung einer jungfrau ein jungfer-raub.

Rauber, (im garten) siehe Räuber.

Raub-fische: Dergleichen giebt es unterschiedliche, welche sich lediglich durch das wegrauben anderer fische nähren. Unter diesen in unsern wassern bekannten raub-fischen wird vornemlich dem hecht, gleichwie dem wolf unter den vierfüßigen thieren, nicht ohne grund beygemessen, daß er sowol tags, als nachts, nach raub trachtet, ja seine eigene brut, im fall des mangels am raube, angreifet, also nur seine speise die erschnappung anderer fische sey, dahero er in teichen besonders höchstschädlich. Die forelle nähret sich auch von kleinen fischen sowol, als gewürme, welcher aber der krebs, wenn er sie beym schwantz zu packen bekommen kan, das leben zu verkürtzen vermögend ist. Denn, so bald dieser eine forelle mit seinen scheeren erhält, frißt er in ihren schwantz hinein, davon so fort die forelle ihr leben verlieret. Die probe hiervon beweiset ein zusammen-satz von forellen und etlichen krebsen in einen wasser-trog, oder fisch-hälter. Wer mehr hiervon lesen will, suche eines jeden fisches seinen namen in diesem lexico.

Raub-thiere. Der grosse GOtt hat nicht allein edle, und dem menschen zur speise dienende thiere geschaffen, welche von kräutern, wurtzeln und baum-früchten leben, sondern auch unedle, und solche, die nicht zu essen taugen, andere thiere aufsuchen, und sich von deren fleisch sättigen, dahero solche raub-thiere genennet werden; diese nun sind: Der löwe, der bär, der affe, der tieger, der auer-ochse, das panterthier oder leopard, das elend-thier, das einhorn, das cameel, ehe es zahm wird, der wolf, der luchs, die fisch-otter, der bieber, der baum-marder, die wiesel, die wilde katze, der fuchs, der hamster, der igel, das crocodill, der dachs. Die meisten, vornemlich aber die raub-thiere nun, welche der höchste GOtt dem menschen in der ersten schöpfung unterworfen, hassen und fliehen diesen also, daß sie nunmehro anders nicht, als durch gewalt und list in des menschen hände gebracht werden können. Solchemnach hat die klugheit und kunst der menschen mancherley mittel erdacht, sowol der edlen, als unedlen

oder raub-thiere theilhaftig und mächtig zu werden, um erstere zur speise gebrauchen zu können; durch vertilgung der andern art aber vielem unheil abzuhelfen. Weil denn zwischen den hunden und dem wilde von natur eine antipathie oder feindschaft ist; so weiß der mensch sich diese so wohl zu nutze zu machen, daß er solche zu aufsuchung des wildes, zumjagen und fangen abrichtet. Das durch die hunde dem jäger zugejagte wildpret schiesset dieser sodenn mit seinem pürsch-rohr oder flinte, oder fänget solches vermittelst der tücher und netze in einem bestätigten jagen: Von welchen allen ein mehreres in diesem lexico an seinem gehörigen orte zu finden ist. Hierbey wird nur noch das ermangelnde also kürtzlich berühret: Der löwe, so der könig aller thiere, wegen seiner tapferkeit und großmuth, genennet wird, wohnet in denen warmen ländern Asiens, besonders in Africa und auch America, in höhlen, gehet auf den raub, und wird in gruben gefangen. Was die bäre anbetrift, solche werden unter einer einem triangel gleich erbaueten maschine mit hiervon herunter fallenden klötzern, in welche eiserne zacken geschlagen sind, vermittelst eines an einem pfahl angebundenen topfs, worinnen honig seyn muß, oder einem stück wildpret, also gefangen, daß sie nicht wieder von dannen kommen können, bis der jäger die befreyung von den eisernen zincken möglich macht. Also gehet auch das bären-fangen mit denen selbstschiessen an, darzu in ermangelung dieser pürsch-büchsen von und nach dem ort, wo der bär anbeissen soll, also aptiret werden, daß ein drat in reifen gespannet, alle mit 2, 3 lauf-kugeln geladener selbstschüsse oder büchsen-schneller so anziehet, damit die schüsse losgehen müssen: Kömmt nun der bär, und langet in der meinung, einen raub zu finden, nach dem honig oder wildpret, so trift er an die dräter oder reifen; da denn erfolget, was vorher gedacht. Wer auf das bären-pürschen ziehen will, mag eine gut geladene büchse, und wenigstens einen cameraden zum beystand mit sich führen, darzu noch fangeisen und hirschfänger gehöret. Denn, wenn ein bär nicht recht getroffen wird, so gehet er dem schützen auf den leib, und dürfte dieser, wo nicht defension durch mehreres schiessen, abhauen der tatzen, fangen zwischen den augen, oder retirade auf einen baum, erfolget, schlechte freude erleben. Mehr hiervon siehe Bär. Von affen ist bereits unter diesem worte vieles angebracht. Denen indianischen jägern ist an denen todt geschossenen affen nichts gelegen, weil sie weder die haut, noch das wildpret brauchen können, mithin bemühen sie sich, solche unbeschädigt und lebendig zu fangen, welches folgender massen bewerckstelliget wird: Sie gehen in den wald, wo viel affen sind, und um die gegend des baums, wo sich ein affe aufhält, ziehen sie stiefeln an und aus, lassen aber an dem orte ein paar mit festem leim inwendig beschmierte stehen, und gehen auf die seite: Sodenn steiget der affe vom baume herunter, dieses nachzuthun, ziehet auch diese stiefeln an, an welchem aber seine haare hangen bleiben, folglich kan er nicht loß, und fortkommen, vielweniger auf die bäume klettern, und wird also gefangen. Der tieger ist ein ausländisch wildes räuberisches thier, welches in denen warmen ländern Asiä, Africä und Americä allein gefunden wird. Die jungen tieger werden von den einwohnern solcher länder gefangen, erzogen und nach Europa geschicket, wo man sie aufbehält, und bey dem kampf-jagen zum plaisir grosser herren gebrauchet. Der raub oder das fangen geschiehet also: Es erforschen nemlich die jäger solcher orten, wo sich tieger aufhalten, fleißig das nest des tiegers, und wenn sie mercken, daß der tieger auf den raub ausgegangen, machen sich solche eiligst hinzu, nehmen die jungen hinweg, und eilen damit fort in sicherheit. Wenn nun der alte tieger den verlust seiner jungen mercket, findet er seines starcken geruchs wegen gar leicht, welchen weg der räuber genommen, wird sehr grimmig, eilet dem räuber nach, der ihm also entgehet: Er leget nemlich eins von den jungen auf den weg, welches der nacheilende tieger aus grosser liebe aufnimmt, und wieder nach seinem neste träget, da immittelst der mensch gelegenheit findet, mit den andern davon zu kommen. Den auer-ochsen zählet man deswegen unter die raub-thiere, weil er wild und von gantz unbändiger art, nach welcher er nichts schonet, sondern sowol menschen, als andere thiere tödtet. Lebendig werden sie künstlich an ketten gelegt, und an zwey schwer mit steinen ꝛc. beladenen wagen befestiget, also zwischen diesen fortgeführet, und öfters zum kampf gebraucht, dabey aber die hunde viel schaden leiden. Im 1ten theil dieses lexici, pag. 138 ist mehr hiervon befindlich. Das pantherthier oder der leopard lebet in Africa, Asia und denen hitzigen ländern Americä vom raube, den es mit grosser behendigkeit zu fangen weiß, dessen größte delicatesse der affen fleisch ist. An dem orte, wo sich diese thiere aufhalten, setzen die jäger an die wechsel verschiedene gefässe mit wein, nach welchem der

der leopard sehr begierig ist; wenn er nun diesen zu sich genommen, wird er truncken, schläft ein, und ist, als wenn er todt wäre. Auf diese art wird er theils erlegt, theils lebendig gefangen. Das raub-thier, der wolf, hält sich nicht nur in Deutschland, sondern auch andern ländern Europä auf, bringet seinen jungen, nachdem sie ein halb jahr alt, allerhand raub von hühnern, vögeln, kleinen thierlein, lämmern und dergleichen lebendig, welche sie alsdenn würgen, und davon das rauben lernen müssen. Nach diesem suchen sie in gesellschaft der alten, so gut sie können, ihre nahrung. Es ist an sich kein thier, das er bezwingen kan, vor ihm sicher, doch kan er den schweinen so leicht nichts thun, weil sie sich auf erblickung dieses ihres feindes zusammen rufen, und ihm hertzhaft entgegen gehen, raubet aber die jungen frischlinge, wenn er sie alleine findet. Die hirsche und thiere belauret er, reißt solche nieder und würget sie; desgleichen rind-vieh und pferde, schonet auch der menschen nicht, scheuet iedoch geschoß, pulver-geruch und alle music. Es kan ein starcker wolf auf eine eintzige mahlzeit ein gantzes thier auffressen, ohnerachtet solches weit grösser als er selbst ist. Er frißt so grausam viel, daß er aufplatzen möchte, doch kan er auch dargegen gewaltig hungern, und füllet sich indessen in ermangelung anderer sachen mit erde. Wenn er ein schaaf gefangen, fasset er selbiges bey den ohren, lässet es neben sich herlaufen, und wenn es nicht fort will, schläget ers mit seinem schwantze, als mit einer peitsche, oder wirfts auch wol über den rücken, und gehet also hiermit davon, bis ers ohnweit seines lagers bringet, woselbst das verzehren erfolget. Was übrig bleibet, wird von ihm auf künftige zeit verscharret. Das geklappere mit steinen kan er nicht leiden, fliehet, wenn nur zwey steine auf einander geschlagen werden, scheuet auch steinigte örter, und gehet hier sehr behutsam, daferne er ja solche paßiren muß. Diesem schädlichen thiere muß auf unterschiedliche art nachgestellet werden: Es wird geludert und geschossen, welches sonderlich zur winters-zeit geschiehet, wenn der wolf wegen grosser kälte nicht leicht ein wildes thier erhaschen, die in ställen verwahrten zahmen aber nicht bekommen kan, auch die gefahr einzubrechen sehr scheuet, das er iedennoch thut, daferne ihm die witterung von menschen, welche er bald beobachtet, nicht davon abhält. Er wird auch durch selbstschösse erlegt, in gruben gefangen, wovon ein mehreres an seinem ort in diesem buche nachgelesen werden kan. In vielen grossen wäldern Deutschlandes halten sich die luchse auf, welche der wild-bahn unsäglichen schaden thun. Sie lieben das hohe wild-gebürge und die darinne befindliche wildnissen, gleich den bären, am meisten, behalten aber ihren stand und aufenthalt des raubes halber, nicht lang an einem ort, ausser daß die luchsin, wo sie sommers-zeit gesetzet, allda verbleibet, bis sie mit ihren jungen dem raub nach wechseln kan. Sie sind des sommers über selten zu spüren, es wäre denn in weichem oder sandigtem boden; des winters aber im schnee um soviel besser. Ihre ferte ist fast den katzen gleich, doch um ein merckliches grösser und weiter, schnüren wie ein wolf, zeichnen danebst mit ihren hintern klauen iederzeit hinter den ballen spitzig gegen den boden, und gehen in der flucht auseinander, wie alles wild. Die alten erziehen die jungen mit grosser sorgfalt, und bringen ihnen manchmal ein lebendiges kleines thier, welches diese, wie sie es von den alten sehen, im nacken anfallen, ihm den schweiß aussaugen und also tödten. Es ist der luchs fast eben so ein schlimmes raub-thier als der wolf, springet von den bäumen und hinter dem gesträuche hervor, dem wildpret oder zahmen vieh, als schaafen, lämmern, kälbern rc. auf den nacken, klammert sich mit seinen langen scharfen krallen und fängen tief ein, würget und sauget behend einem solchen gefangenen thiere das blut (schweiß) aus, daß es niederfallen und sterben muß: Davon frißt er nur, was ihm beliebet, das andere verscharret er, oder überläßt es andern raub-thieren, und fängt sich alle tage was frisches. Manchmal wird er zwar von dem wildpret, welches in der angst durch die dickigen sträuche läuft, abgestreift, wenn er iedoch einmal eingebissen, heilet der schade schwerlich; daher dergleichen beschädigtes thier dennoch gemeiniglich crepiret. Am besten fängt man ihn in grossen höltzernen fallen, so der schnepfen-falle gleich, doch starck und groß seyn müssen. Diese werden an starcken bäumen, wo er seinen wechsel hat, fest angemacht, an die zunge der falle wird ein stücklein rothes wildpret gestecket, welches er, wenn er sogleich nichts fangen kan, leicht mercket, solches abreissen will, und sich darüber fängt. Man mercket auch des luchsen-wechsel nach den dickigen fleißig an, item die örter, wo er auf das wildpret lauret; daselbst werden ihm verdeckte eisen, gleich den fuchs-eisen, geleget, ingleichen teller-eisen, sonderlich an den orten, wo er entweder auf wildpret lauret, oder bereits ein wildpret getroffen, weil er hierher gerne wieder kömmt.

Die fisch-otter thut denen fischen grossen schaden giebt sich nicht leicht in gefahr, raubet also lieber des nachts als am tage. Ihre wohnung oder gebäu ist unter nassen höhlen, ufern der teiche und flüssen, auch wehren, ingleichen andern am ufer des wassers verwachsenen orten, allwo ihr schwerlich beyzukommen. Im sommer ist sie kaum zu spüren, es wäre denn am trieb-sand der ufer, worüber sie des nachts wechselte. Im winter treibet sie die noth manchmal zu den aufgehackten löchern der teiche, da sie auf die fische lauret, und auf dem eis und schnee gespüret werden kan: Sie setzet die tritte zwey und zwey beysammen, fast wie ein dachs, aber mit schwachen ballen, ihre spur ist gantz flach, und oft schleppet sie den langen schwantz hinten nach. Auf forellen und krebse ist sie so begierig, daß sie öfters darüber gefangen wird, auch in die fisch-reissen nach denen krebsen mit dem kopf kriechet, und darinnen ersticken muß. Dieses thier rantzet im Februario, und setzt im May 3 bis 4 junge blind, welche also 9 tage verbleiben, von der alten wohl gewartet, nach und nach mit auf das rauben genommen werden, und solches an kleinen fischen anfänglich lernen müssen. Ein geduldiger und unverdrossener jäger ist vermögend, dann und wann eine fisch-otter zu schiessen, bemühet er sich aber, solche in eisen zu fangen, muß dieses vorher mit folgender witterung bestrichen werden, ehe es auf einem in wasser eingeschlagenen pfahl befestiget wird: Hierzu siede einen grossen fetten karpfen, so lange bis man das fett oben abnehmen kan; zu diesem thue die geilen von einem fisch-otter weibgen, klein gemacht, und lasse es wieder sieden, bis es steif und gleichsam zu einer gallerte wird. Man fängt sie auch mit netzen, die ins wasser vor ihre behältnisse gestellet werden, ingleichen mit hunden. Siehe im ersten theil p. 484 Fisch-otter-hund rc. Daß der bieber ein räuber im wasser ist, eben wie der wolf und fuchs auf dem lande, behaupten diejenigen, welche ihn genau kennen, ob er sich auch schon hiernächst ausser dem wasser von schalen-wurtzeln u. a. m. nähret. Pag. 209 im ersten theil dieses lexici ist das diesfalls ermangelnde anzutreffen. An andern orten aber sind die vorher noch genannten raub-thiere, und zwar iedes unter seinem namen beschrieben, dahin vor ietzo der geneigte leser gewiesen wird. Hierbey soll nur noch erwehnet werden, daß der bär und der dachs in den winter-monaten, als medio November, December und Januario von ihrem eigenen leibe und fette zehren. Der luchs, wolf, bieber, otter, fuchs, katzen, marter und iltisse fast das gantze jahr hindurch ihren fraß bey nachte suchen; dahero man sich mit dem aufstellen der gruben, fallen, eisen rc. hiernach richten muß.

Raub-vögel: Dergleichen giebt es grosse, die nicht sattsam behende und geschickt sind, gantz kleine vögel zu stossen, und weil die mittelmäßigen raub-vögel, einen grössern als sie sind, zu überwältigen nicht kraft genug haben; so hat der allerweiseste schöpfer aller creaturen, unterschiedliche arten hiervon erschaffen, deren natur also variiret, daß ieder eine besondere antipathie gegen einen andern vogel heget, und, ihn zu seinem raub zu erhaschen, sich bestrebet. Der nutzen hiervon ist: Die vögel sollen sich nicht allzustarck zu des menschen und ihrem eigenen schaden mehren. Von solcher differenten natur hat man auch insgemein die unterschiedenen benennungen derer raub-vögel hergenommen, und z. E. die mäuse-geyer, welche, denen mäusen nachzugehen, incliniren, von denen rüttel- sowol als denen fisch-geyern unterschieden. Unter denen raubvögeln nun ist 1) der adler der vornehmste, wiewol er in Deutschland nicht öfters angetroffen wird, und im ersten theil unsers lexici p. 52 findet man dessen beschreibung und arten. Diesem folgen 2) die falcken; welche sich nun hiervon wohl abrichten lassen, werden edle, die andern unedle genennet; ihre subspecies aber sind sehr mannigfaltig. Ein mehreres hiervon suche in nur gedachtem ersten theil, p. 452. 3) Der habicht, so hier zu lande horstet, bringet 3 bis 4 junge im frühling aus; die alten steigen bis an die wolcken, sind mit sehr starcken schwinge-federn versehen, und brüten ihre jungen wechsels-weise in 14 tagen aus. Siehe p. 656 im ersten theil. 4) Der reiger; dieser strebet sonderlich denen fischen nach. Er leget 3 bis 4 eyer. Man beitzet ihn mit dem falcken, der oft lange mit ihm kämpfet. Denn wenn er z. E. mit denen hunden aufgestöbert worden, und der falconir die fessel und kappen des falckens los machet, und ihm solchergestalt abträgt, so steigen diese beyden vögel immer höher und höher, dabey sie so lange kämpfen, bis der reiger von jenem herab geworfen wird. Die arten dieser thiere sind vielerley, und ihr wildpret wird vor sehr delicat gehalten. 5) Der schuhu oder uhu, welcher einen runden schleyerichten kopf, hochfederichte ohren, wie ein paar hörner, rauchfederichte bewachsene fänge hat, und einer eule gleichet. Er kan in fängen einen hasen fort und nach seinem horste führen, der gemeiniglich in felsen und klippichten örtern gemacht ist.

ist. Der raub wird von ihm des nachts gesucht, gleich der eule, und bleibet durchs gantze jahr in seinen düstern oder einsamen wäldern und fels-ritzen. 6) Haasen-geyer, 7) blau-füsse oder schlecht-falcken, 8) eich-vögel, 9) weißgesperbeter habicht, auch ißländer genannt, 10) Mülane, curwy oder schwalben-schwantz, 11) mause-geyer, derer giebet es an farben verschiedene, als braune, röthlichte, fahle und bunte, sie sind aber alle einerley natur und eigenschaft, rauben junge haasen, fasanen, rebhühner und dergleichen, mehren sich auch starck von mäusen, fröschen und luder. 12) Sprentgen oder schmerl, ist nicht viel grösser als eine schnerre, raubet lerchen und allerhand kleine vögel, und läßt sich abrichten zum lerchen-fangen und wachtel-beitzen. 13) Baum-falcken sind so groß wie eine taube, haben aber längere zugespitzte fittige und gelbe fänge. An farbe ist dieser vogel obenher durchgehends schwartz und dunckel-blauicht, unter der kehle mit einem schwärtzlichten ringel versehen, sonsten aber von der kehlen an unter dem gantzen leibe bis unter die flügel gelblich, mit dunckel-braunen flecken eingesprenget. Er horstet gerne in gehöltzen auf hohen kiefern, fichten und tannen, brütet meist mit seinem gehülfen in 14 tagen 4 junge aus. Seine beste nahrung ist die lerche, und sein naturell, daß, wenn ein jäger den hühner-hund im felde revieren läßt, oder sonst iemand hiermit allda ist, er beständig über solchem in der luft schwebet, bis eine lerche aufgestossen wird, nach deren fang er sogleich trachtet. 14) Der rüttel-geyer ist dem baum-falcken an grösse gleich, hat aber etwas kürtzere flügel, siehet gelblich, röthlich und braun eingesprengt, horstet auf kirch-thürmen und alten gemäuern, hat 4, 5 bis 6 junge, nähret sich von mäusen und unbeflogenen vögeln, und bedienet sich im nothfall der frösche. 15) Die horn-oder stein-eulen sind andern eulen gleich, horsten aber im walde in hohlen bäumen und weiden, da andere dieses in mauern und gebäuden thun. 16) Ist der kautz und kleine stein-kautz auch ein eulen-geschlechte, das bey denen meisen-hütten und kloben nützlich zu gebrauchen, wovon an seinem orte meldung geschehen. 17) heyer, nuß-heyer oder holtz-schreyer suche unter dem worte Häher im ersten theil, und also auch andere arten der raub-vögel unter ihrer benennung, wovon gegenwärtig nichts gedacht worden ist. 18) Ist die krick-elster auch ein raub-vogel, nicht so groß wie eine drossel, und ernähret sich von allerhand kleinen vögeln, besonders aus den nestern. Sie sieht von farbe braun und weiß geschäcket, und giebt einen besondern laut auf den bäumen und sträuchern von sich, daran sie zu erkennen. 19) Der neun-tödter ist ein wenig kleiner als die krieck-elster, und haschet kleine vögel und geschmeisse wie jene. 20) Kolck-raben sind gefährliche raub-vögel, die allerhand feder-wildpret und haasen, auch caninichen, besonders in der setz- und brut-zeit rauben. Dergleichen thut auch 21) der kleinere rabe oder die schwartze krähe; und 22) die alaster oder elster, gehet nach denen jungen gänsen und küchlein, säuft der fasanen, rebhühner und andere eyer aus, wenn sie darzu kommen kan; daferne diesem vogel die zunge gelöset, und er zum reden angeführet wird, lernet er dem menschen sehr deutlich nachsprechen. Aus ietzt erzehlten ist zu schliessen, wie nöthig es sey, daß der mensch, und besonders ein guter haus-wirth unter andern auf die tilgung der raub-vögel dencke, und ihre geschlechter zu tödten sich bemühe. Hierzu sind mancherley inventiones vorhanden, unter welchem das schiessen mit büchsen und flinten in betracht der vielen raub-vögel und thiere, welchen man anders als durch einen schuß nicht beykommen kan, den vorzug behält. Dem stein-adler kan nicht besser denn also abbruch gethan werden, wenn sein horst ausgekundiget, nicht weit davon eine lauer-hütte von grünen laubicht gemacht, und er mit einer kugel zur zeit, da er eyer oder junge hat, aus der luft herunter gelanget oder auf dem luder, wornach er gerne gehet, erschossen wird. Zum schuhu oder uhu fangen werden schleifen über und um seinen horst gehangen, oder starcke habicht-garne mit ausgestopften haasen-bälgen, lebendigen grauen caninichen ꝛc. aufgestellet. Die melahnen und mause-geyer fängt man an dem orte ihres auffenthalts, mit da und dorthin auf bäumen, säulen ꝛc. befestigten teller-eisen, vermittelst aufgebundenen fleisches, hamster oder mäuse. Der bock, damit die raub-vögel auf dem horste gefangen werden, bestehet in drey aus einander gewachsenen holtz-spitzen, die über den horst also gesetzet werden können, damit sie über solchen reichen. Da hinein werden schleifen von pferde-haaren gehangen, darinnen sich die raub-vögel beym aus- und einfliegen fangen. Durch unterschiedliche arten der stoß-garne, item das fangen auf dem sattel, ingleichen mit dem leim werden ebenfalls viele gedachter raub- und stoß-vögel gefangen, davon unterschiedliches in diesem lexico an gehörigen orten gedacht worden. Wo in holtzungen viel raben und krähen

krähen ihren auffenthalt haben, thun sie bekannter massen denen wipfeln der bäume grossen schaden; dahero ihnen mit schiessen nachgetrachtet werden muß. Dieses kan zur lust also angestellet werden: An solchen orten wird im freyen felde ein grosses rundes tiefes loch gegraben, und oben zugewölbt. Im mittel des gewölbes bleibt ein so grosses loch, dadurch eine stange gesteckt werden kan, auf den seiten hiernächst etliche gedoppelte schieß-löcher, die zum theil also angeleget seyn müssen, daß man auf der erden und in die höhe schiessen kan. Gerade diesem über kommen bäume ohne laub nicht mit viel ästen zu stehen; alsdenn wird eine scheibe auf eine stange gemacht, die man durch das mittlere loch des gewölbes stecket, und auf die scheibe kömmt ein ausgestopfter haasen-balg zu stehen. Wenn nun das krähen-schiessen geschehen soll, stellet man einen lebendigen huhu auf den haasen-balg mit seinen fängen an, stösset solchen in der hütte mit der stange in die höhe, denn kommen die krähen, welche des huhu feinde sind, hauffen-weise zugeflogen, schreyen und schwärmen um den huhu herum, setzen sich auf die bäume, von dar man sie sodenn herunter schiesset. Was noch sonst zum fangen dieser und anderer schädlichen vögel gehöret, findet sich in diesem lexico an unterschiedlichen orten.

Raub-wolf: Ist eine art wölfe, welche grösser, länger und geschwinder als die schütz-wölfe sind. Wegen seines hungers ist dieser wolf stets auf den raub bedacht; an den seiten und schwantze siehet er silber-farbig, und seine wohnung suchet er am tage in gebürgen und dicken gebüsche.

Rauch: Ist dasjenige flüßige und flüchtige wesen, welches durch das feuer aus einer brennenden sache getrieben wird, allmählig auffsteiget, und sich in der luft zerstreuet. Die flüßigkeit desselbigen beweiset man aus dem augenschein, durch eine mit rauch angefüllte gläserne röhre; wenn diese recht verstopfet und aufrecht gestellet wird, so siehet man, wie sich der rauch gleich dem wasser unten setze. Die theilchen sind nach dem unterschied der sachen, davon er auffsteiget, unterschieden. Ist demnach die sache sehr feuchte, so sind seine theile auch wässeriger, steiget hiernächst davon viel stärcker auf, und so ist es ebenfalls beschaffen mit seiner farbe, geruch und geschmack, als woraus dessen würckung und die arten der öhlichten und saltzigten theile zu schliessen: Wie denn die saltzigkeit die ursache, warum die cörper, so man in rauch hänget, vor der fäulniß bewahret, und wenn sie lange darinnen hangen, zugleich hart werden. Dergleichen rauch nun beisset in augen und ist solchen schädlich, da hingegen

Rauch wider die blödigkeit der augen von ℥ij. Calc. viv. ℥j. vitriol. pulv. und ʒß. sal armoniac. also zubereitet wird: Jetzt gedachte species werden klein gestossen, in geschwindigkeit zwey maaß rein brunnenwasser darauf gegossen, worauf alsbald das wasser zu sieden und zu rauchen anfängt, über welchem subtilen rauch die offnen augen gehalten werden müssen, damit dieser hinein komme. Er durchdringet gleich als ein feuer, verzehret inwendig in den augen die düstrigkeit, und hilft oft nach zwey bis drey mal räuchern. Man sollte nicht glauben, was dieser rauch in finstern und düstern augen, so vom alter herkommen, vermag. Andere medicamente vermögen hier nichts, oder richten doch sehr wenig aus; denn von aussen kan dahin nichts reichen, und weil in dem gesichte gedachter leute gleichsam eine subtile wolcke und rauch befindlich, so muß dieser mit einem flüchtigen vertrieben werden. Von demjenigen

Rauch, wodurch die fasanen gelocket werden, ist bereits im ersten theil dieses lexici pag. 460 erwehnung geschehen; dem leser aber wird hoffentlich nicht mißfällig seyn, wenn aus Döbels jäger-practica, wie mit ietzt gedachten räuchern verfahren werden soll, anbey ein extract erfolget: Etliche schritte von der körrung soll man ein loch in die erde machen von 3 fuß weite und breite, ein und einen halben fuß tief. Da hinein wird unten eine schicht hafer-stroh, auf dieses faul weiden-holtz, also weiter ameisen-haufen, hanf-spreu, campher 2 loth, weyrauch, mastix 3 loth, zucker 5 loth, wachs-winden aus den bienen-stöcken, (das werck, worinnen die bienen sitzen,) schalen von fasanen-eyern, eine hand voll melisse, so viel eisen-kraut, feld-kümmel, ambra 1 quentlein, welches als mit untergemengten stroh, weiden-holtze, hanf-spreu und ameisen-haufen schicht-weise geleget und gestreuet, alsdenn gegen abend oder des morgens früh also angebrannt werden muß, daß der wind den rauch über die körrung treibet; dergleichen kan öfters geschehen, daferne sich die fasanen gerne verfliegen, ausserdem es nicht also nöthig ist. Vornemlich aber muß ihnen in zeiten das futter fleißig geschüttet werden, damit sie solches sogleich nach ihrer ankunft auf das räuchern antreffen, und nicht vielleicht des vexirens halber gar weg bleiben. Mit gersten-stroh, hafer-stroh, hanf-spreu, campher, anis, wiederthon, weiden-holtz, gedörrten maltz und roß-kugeln kan man zu erspa-

rung der kosten auch also räuchern; ingleichen mit weyrauch, fenchel, schwartz-kümmel, ameisen-haufen, fichten hartz, stroh von feld-kümmel und haber-stroh, oder mit weyrauch, myrrhen, wilder roßmarin, jungfer-wachs, weisse wegebreit, weisse tollita und hanf-spreu. Ueber vorher beschriebene sorten des rauchs und seines nutzens giebt es noch mancherley

Rauch zur erhalt- und erlangung der gesundheit. Z. E. 1) Die harte geburt zu befördern, auch die todte frucht und mutter-gewächse abzutreiben: Hierzu ℞. Castor, Gum. galban aa. q. j. mischet es unter einander, und räuchert die frau von unten auf durch einen trichter damit, oder thut dergleichen mit pferde-koth. 2) Zum rauch wider schweres gehör: ℞. Bacc. Laur. Junip. ana q. s. siede dieses in wein, und laß den dampf davon, sonderlich abends nach dem essen fein lange durch einen trichter in die ohren ziehen 3) Rauch, das verlorne gehör wieder zu bringen: ℞. Flor. Chamomill. Ab. malvæ, althea, majoran, rorismarin, Bacc. Juniper. sal Commun. ana q. j. koche solches in wein, und machs wie vorher gedacht. 4) Rauch, die schnecken und wandläuse aus den gärten und zimmern zu bringen: Nimm bedellio, dürre myrrhen und schwefel, eines so viel als das andere, und räuchere damit. 5) Rauch wider den weissen fluß: ℞. Zingiber, Cort. Betul. alb. Hb. auricul. mur. schneidet solches, thut es auf einen heissen ziegelstein, giesset drey löffel des besten malvasires darauf, und lasset den dampf davon durch einen trichter in den vordern leib gehen, drey oder vier tage nach einander.

Rauch-äpfel, siehe Datura.

Rauch-beere: Ist eine art stachel-beere, welche gantz rauch, und gleichsam mit wolle besetzt ist, wird aber wegen des gelinden geschmacks den andern vorgezogen. Ihre farbe ist purpur-braun, oder blau-schwartz.

Rauch-fang, siehe Schorstein.

Rauch-huhn: Heissen an theils orten diejenigen hühner, welche die unterthanen, und sonderlich die eigenen leute, ihrer herrschaft zu gewissen zeiten des jahrs, als um fastnachten oder pfingsten u. s. w. zu bezeigung ihrer unterthänigkeit darzubringen pflegen. Wie denn diese hühner eben deswegen rauch-hühner genennet werden, weil sie in die höhe fliegen, und daselbst ruhen und misten, und solchergestalt zugleich die höhe des rechts und die ober-gerichtsbarkeit anzeigen. Und wird auch die jährliche erhebung des rauch-huhns mehrentheils als ein beweisthum und ordentliches zeichen der hohen gerichte angesehen, so, daß die mehresten rechts-lehrer daraus folgern, daß demjenigen die peinliche gerichtsbarkeit zustehe, welcher sich in dem besitz befindet, das rauch-huhn einzuheben. Sonst sind dieselben verschiedener art, z. E. fastnacht-hühner, herbst-hühner, pfingst-hühner, zins-hühner, sommer-hühner, fuhrten-hühner, lauber-hühner, leibhühner, haupt-hühner u. s. w.

Rauch-meister: Heißt an theils orten der oberste koch, der die aufsicht über die andern hat, und auf dem vorrath, so zur küche gehöret, acht geben muß.

Rauch-taback: Es hat der taback überhaupt seinen nutzen, wenn er recht gebrauchet wird; es kan aber auch dessen mißbrauch schaden anrichten. Seinen ursprung hat er aus der also genannten neuen welt, oder von einer neu erfundenen americanischen insul, welche Tabago heißt, und eine von den caribischen insuln ist, so dem könige von Engeland heut zu tage gehöret. Seinen lateinischen namen, indem er herba nicotiana genennet wird, hat er von einem königlichen frantzösischen staats-rath Johann Nicot, weil derselbe den taback erstmals aus Portugall, an welchem königlichen hofe er gesandter gewesen, nach Franckreich gebracht, welches zur mitten des 16 seculi geschehen, von dannen er nachhero durch die aus Franckreich der religion halber vertriebenen, auch nach Deutschland kommen. Er liebet einen sandigten boden, daher er um Hanau, Nürnberg, und im Hessen-lande, auch in der marck Brandenburg fleißig gebauet, und aus dessen blättern, welche an vielerley orte versendet werden, allerhand sorten taback bereitet wird. Es hat der taback an sich eine etwas giftige würckung, daher er auch bey denen, welche dessen noch nicht gewohnt, allerhand üble würckungen zuwege bringet; wenn aber iemand solchen sich einmal angewöhnet, so kan er dessen auch nicht ferner wohl entrathen. Soldaten und schif-leuten ist er sonderlich nützlich; daher auch derselbe bey den armeen nicht abgehen darf, denn er ersetzet vielmals den mangel der lebens-mittel, und verhütet viele sonst bey lägern einschleichende kranckheiten. Ueberhaupt ist er kalten, feuchten und zu einem flüßigen wesen geneigten naturen zuträglicher, als hagern, hitzigen und truckenen. Die feinde des rauch-tabacks haben ausgesprenget, daß derselbe in das gehirne dringen, und solches austrucknen, auch brand-schwartz machen solle, welchem vorgeben aber die anatomischen erfahrungen widersprechen.

chen. Das tabacks-rauchen thut in augen-beschwerungen gute dienste. Denn obschon anderer rauch den augen schädlich ist, so nutzet doch der tabacks-rauch selbigen deswegen, weil er viel öhlichte und flüchtige saltz-theilchen mit sich führet. Auch hat der tabacks-rauch eine kraft, die luft zu bessern, und die in selbiger sich findenden garstigen dämpfe aus einander zu treiben, und ihre bösen eigenschaften zu corrigiren; denn er widerstehet überhaupt aller fäulniß, auch werden clystire in heftigen colic-schmertzen mit grossem nutzen vom taback bereitet, und dessen öhl lindert und vertreibet die schmertzen, welche bey hohlen zähnen entstehen. Vom nutzen und schaden des schnupf-tabacks wird unten an gehörigem orte gedacht werden. Indessen ist der nutzen des rauch-tabacks in des berühmten Hrn. Doct. Börners medic. sui ipf. part. I pag. 122, auch pag. 657 u. f. nachzulesen, part. II. aber pag. 52 auch pag. 186 seqq.

Raucke, rückette: Die gemeineste gattung dieses krauts ist die, welche garten-raucke genennet, und unter den küchen-kräutern gebauet wird. Sie gleichet in etwas dem senf, setzt kleine vierblätterige, blaubleichgelbe blumen, in rauhen kelchen, worauf eine hülse mit gelben saamen, wie weisser senf, folget. Die blätter haben einen scharfen doch angenehmen geschmack, und werden meistens unter dem sallat genossen. Sie sind gut wider den scharbock, und der saame wird mit vor den schwindel und schlag gebraucht. Die wilde raucke wächst an steinichten orten, und wird gar nicht gebraucht. Die meer-raucke wird zur zierde in denen gärten gehalten.

Raufe: Ist gleichsam eine von zweyen bäumen und darzwischen in gewisser weite von einander stehenden sprossen zusammen gesetzte leiter, so in den pferd- und vieh-ställen schräg über den bahren oder die krippe befestiget, und das heu, grummet oder futter-stroh dahinter gestecket wird, damit es das vieh zwischen den sprossen heraus ziehen möge. Die raufen sollen in dem pferde-stalle so hoch stehen, daß sie die pferde mit den mäulern erreichen, und die sprissel und stecken sollen so weit seyn, daß sie das heu ohne mühe heraus ziehen können. Etliche verwerfen die raufen gar, und wollen, daß man das heu entweder in- oder unter den bahren oder der krippe vorgeben soll, welches letztere aber, weil dadurch viel heu liederlich verschleppet wird, nicht rathsam ist. Die raufen in den schaaf-ställen, darinnen dem schaaf-vieh das heu vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den dünger oder schaaf-mist auf einander liegen läßt, müssen die raufen so gemacht werden, daß man sie hoch und nieder lassen kan. An vielen orten hat man besondere und zwar gedoppelte raufen vor das rind-vieh, welche den winter über auf dem vieh-hofe stehen, damit das vieh bey gutem wetter aus den ställen gelassen, und daraus gefüttert werden könne. Sie sind entweder unbeweglich, und stehen auf zwey grossen höltzernen creutz-böcken, oder sind an dem einem orte mit einem pfahl oder säule, und an dem andern ende mit einem rade versehen, damit man sie auf der gantzen mist-stätte herum drehen, und das vieh aller orten den mist gleich nieder treten möge.

Rauffen: Wird vom hanf und flachs gesagt, wenn solche reif worden, und mit händen ausgezogen werden. Den flachs pfleget man nicht gantz reif werden zu lassen, sondern denselben, wenn er gleich noch ein wenig grün ist, zu rauffen, denn solchergestalt gewinnet er seine subtile haare, und ergiebt sich besser im gespinste. Der hanf wird auch an manchen orten abgeschnitten.

Rauhes angesicht, siehe Angesicht.

Rauh-futter: Heisset man das heu und stroh, welches dem viehe zur winters-zeit zu seiner nahrung vorgeworfen wird.

Raupe: Ist ein bekanntes vielfüßiges ungezieser, welches an bäumen und gewächsen, sonderlich in gärten unsäglichen schaden anrichtet. Es sind derselben vielerley arten, welche an grösse, gestalt und farbe unterschieden, jedoch alle den kräutern und bäumen schädlich sind. Sie verwandeln sich zuletzt wie die seiden-würmer, in schmetterlinge, und vermehren sich durch ihre eyer gewaltig, daß sie schwerlich zu tilgen sind. Daher soll ein fleißiger hauswirth darauf bedacht seyn, so viel möglich, durch beständiges

Raupen: Das ist, die raupen-nester und alles gespinste mit einer besondern baum- oder raupen-scheere abnehmen, welches aufs längste im Februario, ehe sie auskriechen, geschehen muß. Will man nutzen davon haben, so soll solches auch an den nah gelegenen hecken geschehen, und der abgelesene unrath mit feuer verbrannt werden. Die ringel-raupen setzen ihre brut ringel-weise an die zarten zweige der bäume, und diese muß man ebenfalls zu tilgen nicht vergessen, weil es auch eine schädliche art ist. Die mittel, die raupen zu vertreiben, sind verschiedentlich: Wenn sie sich des nachts zusammen gerottet, und des morgens klumpen-weise bey einander

ander liegen, soll man schwefel auf einen alten besen legen, selbigen anzünden, und den dampf unter die raupen halten, welches auch geschiehet, wenn man einen topf mit glüenden kohlen anfüllet, weyrauch und schwartz hartz darauf wirft, und den rauch unter die äste hält, davon sterben sie ebenfalls. Einige rathen, man soll wermuth und knoblauch nehmen, solche im garten anzünden, und damit räuchern. Man kan auch des nachts unter die bäume von alten schuh-leder oder horn einen starcken rauch machen. Wenn sie aber über den gantzen baum auskriechen, so brenne man stroh, horn und schwefel unter dem baum, und beräuchere sie damit, so fallen sie ab. Wenn die raupen von denen nachbarn in die gärten kommen, so wird um den baum ein fest gedrehet stroh-seil oder glatter strick gebunden, so steigen sie nicht darüber. Einige beschmieren solchen auch mit theer oder anderer klebenden materie. Die kraut-raupen zu vertreiben hat man zwar viele mittel ersonnen, die aber nicht alle einerley würckung haben. Auf grossen äckern dieses ungeziefer abzulesen, würde es eine verdrießliche und langweilige arbeit seyn; daher nehmen etliche hauswirthe gantze kessel voll wermuth, und kochen ihn nebst den zusammen gelesenen raupen im wasser, und besprengen damit die kohl-kräuter und gewächse. Allein das beste und sicherste mittel möchte noch wol dieses seyn: Wenn man den saamen, ehe er ausgesäet wird, in menschen-harn mit branntewein vermischt, einweichet, und etwas rus aus der feuermäuer darunter thut. Der saame aber darf über eine gute halbe stunde nicht in solcher scharfen materie eingeweichet werden, es möchte sonst demselben schädlich seyn.

Raupe-(Beer): Ist eine grosse, fast des kleinen fingers dicke raupe, die um den hals und mittel-leib schön carmesin-farbig stehet; oben ist der mittelleib mit castanien-braunen haaren bewachsen, der hinter-leib hingegen ist roth mit schwartzen flecken. Die füsse, welche zwar, wie bey allen raupen, nicht groß, sind unten castanien-braun und oben mennig-roth. Dieses ungeziefer, wenn es bey einem monate oder darüber gelebet, stirbet, und kriechen aus seinem leibe nach und nach eine grosse menge maden heraus, welche sich in ein weisses bälglein einspinnen, sich nachgehends als mücken oder fliegen zeigen, die denn mit der zeit ihre flügel verlieren, und ietzt beschriebene gestalt bekommen. Die beer-raupen sitzen gemeiniglich auf weichen kräutern, welche beere tragen, selten trift man sie auf bäumen an, die harte blätter haben.

Raupenmade (Beer-): Ist eine art raupen von bleichgrüner farbe, mit sehr kurtzen bleich-grünen härlein besetzt, so sich nicht anders als sammet anfühlen und sehen lassen. Ueber den rücken siehet man, so lang als die made ist, einen zarten gelben streif, wie auch an jeder seite einen; den gantzen leib tragen 16 füsse, davon 6 am halse, welche etwas spitzig, am mittel-leibe 8, so etwas stumpfer, wie auch die 2 am schwantze. Was sonsten die übrigen eigenschaften dieser beer-raupenmade betrift, so hat sie ihre nahrung und auffenthalt mit der beer-raupe gemein.

Raupen-klee, scorpionen-kraut: Ist ein kleines kräutlein, welches zur curiosität in den gärten gehalten wird. Es hat blätter, wie der klee, blühet gelb, und trägt schwartze und gelbe, gekrümmte, haarigte und stachlichte hülsen, den raupen oder gekrümmten scorpionen-schwäntzen, davon es auch den namen bekommen, nicht ungleich, die gräulich anzusehen, und in welchen der saame stecket. Die wurtzel ist dünne und weiß; das kraut gestossen und auf den scorpion-stich gelegt, heilet solchen.

Rausch oder trunckenheit: Dieses ist ein laster, welches bey vielen nationen zwar im schwange gehet, aber es füget auch sowol dem leibe als gemüthe grossen schaden zu, von der sünde, die dadurch begangen wird, daß man die gaben GOttes mißbrauchet, nicht zugedencken. Und soll sonderlich ein hausvater das laster des vollsaufens, oder sich einen rausch zu trincken, vermeiden, weil von ihm erfordert wird, wachsam, fürsichtig, häuslich, sparsam, bescheiden, munter, emsig und allezeit verschwiegen zu seyn, und soll er in seiner haushaltung oder wirthschaft immer darauf dencken, damit alles zu rechter zeit besorget, und das nöthige angeschaffet werde. Denn woferne ein hauswirth der trunckenheit oder dem vollsaufen ergeben, so wird dadurch seine vernunft vergraben; was sollte daher in einer solchen beschaffenheit von ihm wol verständiges zu hoffen seyn? Er kan in wenig stunden mehr durch die gurgel jagen, als in vielen tagen wiederum erwerben. Mancher ist nüchtern sehr genau und karg, wenn er aber sich berauschet und voll getruncken, so lässet er sich zu allen bereden, er verschencket geld und gut, rosse, hunde und anderes mehr, er schlägt fenster und ofen ein, und zerbricht, was ihn in den weg kommt. Wo bleibt menschliche bescheidenheit, wenn ein trunckenbold sich zu einem wüte-

wüterich, grimmigen bären oder anderm ungeheuer machet? Wie kan aufmunterung und emsigkeit bey denen gesuchet werden, welche aus nacht tag, und aus dem tage nacht machen? Ein solcher, wenn er des morgens das gesinde oder die arbeiter an ihre arbeit führen soll, ist entweder noch im zech-hause, oder liegt und hat den rausch nicht ausgeschlafen, er empfindet kopf- und magen-wehe, und mehr anderes ungemach; wie denn die trunckenheit eben das kopf-wehe und die sauf-kranckheit gebiehret. Es bleiben die nöthigen haus- und feld-geschäfte, welche keinen aufschub leiden, liegen, und die versäumte zeit ziehet den größten verlust auf ein gantzes jahr, und weiter hinaus, nach sich, dabey wird das gesinde vielmal treulos und liederlich, weil es an gehöriger aufsicht fehlet. Ein trunckener kan auch nicht viel verschwiegen halten, daher erfähret jedermann, was doch verborgen bleiben solte, ja man dencket nicht nach, was zu eigenem schaden oder nutzen geredet wird. Uberhaupt stiftet völlerey und trunckenheit viel jammer und unglück an, denn sie bringet den menschen um seinen gesunden leib, um sein vermögen und um seinen verstand, ja gar um GOttes gnade und um der seelen ruhe. Zudem, so ist einem erbarn und vernünftigen manne sehr unanständig, sich einen rausch oder truncken zu trincken, und die erfahrung lehret, daß an hitzigen starcken weinen sich sehr berauschte oftmal jähling vom schlage gerühret, und dem tode überliefert worden. Astyages, der könig in Medien, fragte, wie Xenophon berichtet, einsmals seiner tochter sohn, den Cyrum, warum er nicht auch etwas wein versuchete? darauf gab dieser zur antwort: Er fürchte, es möchte gift darinnen seyn, und solches bewies er dadurch, weil er an des königs geburts-tage, da man viel wein getruncken, angemercket, daß sowol der könig, als auch seine gäste gantz thöricht und närrisch worden wären. Denn sie hätten selbst alles dasjenige gethan, was sie sonst ihren kindern zu verbieten gepflogen. Sie hätten unförmlich, wie unsinnige leute, unter einander geschrieen, hätten sich ihrer stärcke gerühmet, und gleichwol hätte doch keiner auf den beinen mehr stehen können. Der könig habe vergessen, daß er könig sey, die gäste aber hätten sich nicht mehr erinnert, daß sie unterthanen wären. Daraus habe er den schluß gemachet, es müßte mit dem geträncke nicht richtig hergehen.

Rausch-gelb, siehe Operment.

Rausch-gold: Wird aus meßing verfertiget, wenn nemlich solches zu blättern, als papier so dünne geschlagen, hernach zusammen geleget, und in dickem papiere verschicket wird. Wenn solches noch dünner, und zu gar subtilen blättlein, wie das geschlagene gold geschlagen, und auch in dergleichen büchlein eingetheilet wird, so werden geschlagene metallblätter, oder metall-gold daraus, welches in Augsburg sehr häufig gemacht wird. Was unter dem schlagen abfällt, davon machet man das muschelmetall-gold.

Raute: Ist ein bekanntes kraut, davon es unterschiedene gattungen giebet. Die gemeine zahme garten-raute, wein-raute oder creutz-raute ist zweyerley, die grosse und kleine. Es ist mehr vor eine art einer staude, als vor ein garten-kraut zu halten, wegen seiner holtzigten stengel und wurtzeln. Die kleine raute trägt gar selten blumen. Die grosse aber bringt gelbe schön gestirnte blümgen, welche wie das kraut eines starcken geruches sind, sie hat auch lichtere, breitere und stärckere blätter, als jene. Die raute braucht überhaupt einen dürren und heissen boden, daher soll man den boden mit asche oder ziegel-mehl vermischen, so wächset sie frisch und schön. Den saamen säet man im Februario, Martio, Augusto und September, jedoch wächset sie viel eher und besser, so man die abgerissenen äste und zweige pflantzet. Man darf im May nur einen stengel abschneiden, in lockere erde pflantzen, und fleißig begiessen. Von der wein-raute wird eine köstliche artzeney wider gift und pest bereitet. Man nimmt 20 rauten-blätter, die gereinigten kerne von zwey baum-nüssen, saltz, so viel man mit zwey fingern halten kan, und zwey feigen, stösset diese stücke in einem mörser, daß es wie ein mus oder latwerge werde, und isset davon morgens nüchtern, so wird denselbigen tag kein gift schaden. Man richtet damit mehr aus, als mit dem falschen theriac der landfahrer. Diejenigen, welche ein blödes gesicht haben, sollen zwantzig tage nach einander etliche rauten-blätter essen, so wird ihnen das gesicht mercklich gestärckt werden. Folgende latwerge wird in der fallenden sucht mit grossem nutzen gebrauchet. Rec. wachholder-mus 4 loth, rauten-zucker 2 loth, des aus frischer haus-wurtz ausgepreßten safts 1 loth, alkermes mit amber 1 quentlein, zucker-cant ein halb loth, alles wohl unter einander gemischet, und alle 6 stunden dem krancken ein paar messer-spitzen davon eingegeben. Die grössere wilde oder berg-raute hat an der gestalt von der zahmen keinen unterscheid, ausgenommen, daß die blätter schmäler und zarter, am geschmacke bitterer und schärfer, am geruch

geruch aber unangenehmer sind; zur speise soll man sie gar nicht brauchen, denn sie ist zu hitzig. Die hermel- oder türckische raute hat eine dicke, lange und schwärtzlichte wurtzel, welche mit vielen neben-wurtzeln behängt ist, von denen wachsen herfür vier oder fünf stengel, die werden selten über eine spanne lang, welche mit tief zerschnittenen blättern, der berg-raute gleich, sind aber länger und schmäler, und eines starcken geruchs. An den gipfeln der stengel kommen weisse blümgen von 5 blättern; darauf folgen dreyeckigte knöpflein, in welchen der saame befindlich. Die beer-raute hat eine lange holtzigte wurtzel, die sich weit und breit in der erden ausbreitet, und schwer auszugraben ist. Aus der wurtzel wachsen etliche dünne holtzigte stengel herfür, so drey bis vier ellen lang werden, und mit einer dunckel-grünen rinde überzogen sind. Die neben-ästlein sind von unten bis oben aus mit dicken und steifen blättern besetzet, je ein gesätze über das andere, auf einem jeden stiel drey, die vergleichen sich einiger massen den blättern der wein-raute, nur daß sie grösser sind. Am obern theil der stengel und zweige erscheinen zu ende des May-monats schöne gelbe blumen eines schlechten geruchs. Nach denenselben folgen am ende des Augusti schwartze runde beeren, des faulbaums nicht ungleich, welche im September zeitig und voll braunen rothen safts werden. Die so genannte hundes-raute hat eine lange, eines kleinen fingers dicke, graue oder schwartzgrüne wurtzel, welche mit wenig neben-wurtzeln behängt ist, und etliche gerade runde stengel treibet, etwa anderthalb ellen hoch. Die untere helfte ist mit dicken dunckel-grünen blättern besetzet, so den blättern des eisen-krauts oder der klap-rosen gleich, aber kleiner als dieselben sind. Die über die helfte hinauf stehen, werden immer kleiner, und weniger gekerbt, bis sie oben gantz klein, spitzig und ohne kerben gesehen werden. Die blümgen, deren es oben an den zweigen sehr viel giebt, sind den blumen des orants fast ähnlich. Dieses kraut hat einen sehr widerwärtigen und abscheulichen gestanck. Die mauer-raute wächset aus den rissen und fugen der mauer, bekömmt kurtze fingers lange stengel, etwa 40 oder 50 aus einem wasichten schwartzen würtzlein, das sind nicht anders, denn blättlein, welche allesamt gleich lang, wachsen neben einander gantz brauschlicht, und sind mit ihren kerben zerspalten, wie der junge coriander, aber der gestalt nach den wein-rauten-blättern gantz gleich. Auf der lincken seiten bekommen diese rauten-blättlein gold-gelbe tüpflein, gleich dem engel-süß. Das büschlein bleibet mit seinen blättern im winter durch grüne, welches gantz was ausserordentliches ist, daß ein so kleines kräutlein in truckenen felsen und steinen im winter und sommer unversehrt bleiben kan. Es fänget nicht an zu verderben, es seyen denn zuvor andere junge und neue blättlein vorhanden, die kriechen jährlich gegen den April zwischen den alten blättern hervor, gantz stumpf, und krumm gebogen, wie die ersten blätter an den hertz-zungen. Die mauer-raute hat gleiche kraft, wie das frauen-haar, daher eines für das andere gar wohl kan gebrauchet werden. Rauten-wasser zu verfertigen, werden die blätter von den stengeln abgestreift, und im May-monat gebrannt. Solches getruncken, ist gut vor den schwindel, und wider den schlag; es vertreibet die winde im leibe und das grimmen; es dienet denen weibern, so in kindes-nöthen liegen, und befördert die geburt. Das angesicht damit abends und morgens gewaschen, lindert die hitze; es reiniget die augen, und klärt sie auf, vertreibt derselben flecke und felle, so man sie damit wäschet. Es heilet das faule zahn-fleisch, so man solches damit wäschet. Es dienet auch wider die bisse der giftigen thiere und tobenden hunde, wenn solches getruncken und aufgeleget wird. Der rauten-geist widerstehet der fallenden sucht, mutter-beschwerungen und dergleichen zufällen. Darzu nimmt man ein pfund rauten-saamen, läßt ihn wohl austrucknen, thut ihn in eine glas-retorte, und destilliret es bey gelindem feuer in einem ziemlich weiten recipienten, sodenn wird das öhl davon abgesondert: Dieses öhl dienet vornemlich wider das reissen der kleinen kinder.

Rauten-eßig: Nehmet frische wein-raute, scordien, rheinfahren, cardobenedicten, jedes eine handvoll, wachholder-beere drey loth, angelic-wurtz vier loth, zitwer zwey loth, citronen-schalen sechs quentgen, zerschneidet alles gröblich, thut es in ein glas, giesset zwey maas scharfen eßig darauf, lasset es also beysammen stehen; diesen eßig kan man sowol innals äusserlich gebrauchen, solcher widerstehet der bösen luft, vertreibet die mattigkeit, so man ein tüchlein darein netzet, und auf die puls-adern leget, auch daran gerochen, und etliche tröpflein in den mund genommen.

Real: Eine spanische und portugiesische müntze. Ein real in silber hat anderthalb real in kupfer, oder 34 marrevadis, macht nach unserm gelde ohngefehr 5 groschen 6 pfennige.

Rebe, wein-rebe: Sowol den weinstock überhaupt als auch dessen ausschößlinge und zweige nennen die wintzer insgemein reben, oder wein-reben, und wenn sie deren besorgung durchs sencken, aufrichten, anbinden an die pfähle, beschneiden ꝛc. sich angelegen seyn lassen, so erhalten hierdurch die wein-reben oder wein-stöcke ihre nöthige wartung, und solchergestalt werden die weinberge gut fortgebauet. Wenn man nun diese anleget, muß nach erlangung guter wein-reben oder eines dergleichen holtzes getrachtet werden. Das lampische holtz, elblinger holtz, die ungarischen reben, das malvasir-holtz, sind sorten derer besten wein-arten, wovon sowol, als andern, künftig bey dem worte Weinstock, ein mehreres gedacht werden soll. Inzwischen beliebe der geneigte leser unter dem worte Räumen in weinbergen, das daselbst befindliche, und hierzu gehörige nachzuschlagen.

Rebellion: Ist ein solches verbrechen, welches in seinem weitläuftigsten verstande den abfall, aufruhr, ungehorsam, die meutmacherey, unruhe, widersetzung, widerstrebung der unterthanen, auflauf, aufstand, aufwiegelung, empörung, meuterey, rottirung, tumult, verbindnisse, unziemliche versammlung, zusammenlaufung, zusammen-verschwörung, zweytracht, u. d. g. unter sich begreift, und ist eigentlich nichts anders, als eine majestäts-schändung.

Rebhuhn, feld-huhn: Es ist dieses wegen seines besonders wohlschmeckenden fleisches ein sehr beliebter wilder vogel; er suchet seine nahrung von allerley gesäme, schnecken, und die zartesten knospen an den bäumen und gesträuchen. Es giebt ihrer verschiedene arten, die sich nur der farbe nach unterscheiden. Die grauen sind die gemeinesten. Die andern nennet man rothe rebhühner, weil sie rothe füsse, und um den hals einige dergleichen federn haben, auch von vielen höher, als die andern, gehalten werden. An der grösse kömmt das rebhuhn einer taube ziemlich gleich, der schwantz ist roth, über die augen haben sie rothe flecke, und vor der brust dergleichen schilde. Beydes siehet man bey den hähnen stärcker, und unterscheidet sich dadurch gar leicht von der henne. Sie ziehen zwar nicht weg, jedennoch hat man aus der erfahrung, daß sie wol über eine meile wegs im herbste, und gar im winter, von ihrem gewöhnlichen ort weggezogen sind, im früh-jahr aber sich daselbst wieder eingefunden haben. Gegen lichtmeß hin fangen sie an, sich zu paaren, und hat ein jeder hahn sein huhn. Einige sind der meinung, daß sich zuweilen ein hahn an zwey hühner paare, indem bey manchem volcke 24 bis 30 stück hühner angetroffen werden. Dieses aber geschiehet wol, daß zwey hühner in einem neste legen, aber nur eines die eyer ausbrütet. Die alten leiden kein ander jung huhn, welches nicht gleich anfangs mit und bey ihnen gewesen, sondern beissen es so lange, bis es weichen muß. Ihre nester machen sie ordentlich in büschen und geträyde-feldern, legen 10 bis 18 eyer, und brüten solche in 24 tagen aus. Des nachts bleiben sie nicht in den büschen, sondern laufen aufs feld, und des morgens, wenn der tag beginnt anzubrechen, stehen sie auf, fliegen eine ecke fort, und rufen wol zehn oder mehr mal. Solches thun sie dreymal, wo sie denn das drittemal einfallen, da bleiben sie denn eine weile liegen, und drücken sich, bis sie sich auf den tag nach und nach aufmachen, und ihre nahrung, doch immer mit furcht, suchen. Des abends, wenn die sonne untergegangen, rufen sie einander, wenn sich etwa etliche entfernet hätten. Und wenn sie auch gleich im volcke bey einander sind, so rufen sie dennoch bey anbrechender nacht sowol etliche mal, als wie des morgens bey ihrem einfalle. Nur daß sie des abends nicht so aufstehen und fortstieben, wie des morgens, ausser so es naß ist, oder sie aus einder sind, und bey währendem rufen zusammen fliegen. So lange die jungen noch klein sind, läuft der hahn ziemlich weit voraus, um zu sehen, ob etwa gefahr vorhanden sey; wenn sie aber fliegen können, so wenden sowol die henne, als der hahn, alle mühe an, dieselben zusammen zu bringen, wenn sie zerstreuet worden. Der hahn ruft indessen auf allen herum liegenden grentzen und im wald hin und her, bis es gantz dunckel wird, und er kein junges mehr höret. Alsdenn rufet er die henne, die indessen geschwiegen, sich auf seinen ruf aber so gleich wieder mit etlichen schreyen hören lässet, damit er wisse, wo sie mit den übrigen sey; da denn der hahn mit denen, die er bey sich hat, und die er im fliegen und ihm zu folgen anfrischet, zu ihr flieget, worauf denn alles stille wird. Obschon die henne die eyer allein ausbrüten muß, so nimmt sich doch der hahn der jungen, so bald sie ausfallen, aufs sorgfältigste an, und nimmt sie sowol, als die henne, unter ihre flügel, weil sonst ohnmöglich wäre, 18 bis 20 und mehr junge bedecken und schützen zu können, sonderlich bey sturm-wetter. Daher, wenn es regnet, setzen sich der hahn und die henne in ein grüblein, und lassen die junge zugleich mit unterkriechen. Die menschen sind auf dieses leckerbißlein so erpicht gewesen,

wesen, daß man fast unzählige arten, selbiges zu fangen, ausgesonnen hat, jedoch ist es eine kunst, dieselbe zu erhaschen, weil immer eins unter den hühnern des nachts die wache hält. Mit hühner-hunden, die dazu besonders abgerichtet werden, ist die gemeinste art. Im winter werden sie am meisten betrogen, denn weil die meisten raub-vögel zu selbiger zeit in fremden landen sich aufhalten, sind die feld-hühner ziemlich sicher, und wegen mangel der nahrung lassen sie sich mit frucht, sonderlich weitzen, leichte körnen, und bis zum garn-sacke führen. Dieses geschiehet nun auf folgende art: Wenn der hühner-fänger erforschet, in welcher gegend sich ein volck rebhühner aufhält, stellet er einen garn-sack eine kleine ecke davon auf, gehet alsdenn in die nähe, und streuet ihnen auf dem schnee etwas weniges von weitzen oder anderer frucht vor, desgleichen thut man auf dem gantzen wege, bis zum garn-sacke: Könte man auch, wenn es wegen des frostes sich thun liesse, den schnee mit dem fusse ein wenig zusammen treten, oder auf eine seite scharren, würde es mit dem fange desto besser von statten gehen. So bald nun die rebhühner die körner gewahr werden, sammlen sie solche, und weil sie deren immer mehr finden, folgen sie ihrem führer getrost, bis zu dem garne, und werden also hinein getrieben. Im winter werden sie auch mit dem schnee-garne gefangen: Man suchet nemlich mit einem vorstehenden hunde die hühner auf, der hund stehet alsdenn an dem orte, wo die hühner sind, stille, ein paar leute aber ziehen von beyden seiten das garn über die hühner her, und fangen sie also. Wenn der hund gut ist, wird er unbeweglich stehen, und wenn auch das garn mit über ihn solte gezogen werden. Wenn die rebhühner die hunde gewahr werden, drücken sie sich, und werden also gar leicht gefangen; hat man aber einen abgerichteten falcken, drücken sie sich noch mehr, und geben sich nicht in die höhe, sondern lassen das netz leichte über sich werfen. Im sommer verfähret man mit dem tyras eben so, wie mit dem schnee-garn. Wenn man nun die hühner gefangen hat, so pfleget man die alten gern wieder frey zu lassen, damit die zucht erhalten, und die wild-bahn auch in diesem stück nicht verödet werde. Man bedienet sich auch im sommer der steck-garne, wenn man sie durch einen hühner-hund hat aufsuchen lassen. Ist man nun gewiß, daß an diesem oder jenem orte sich ein volck rebhühner aufhält, so wird derselbe mit verschiedenen steck-garnen umstellet, und kan alsdenn der hühner-fänger nur stille sitzen, bis sie eingelaufen, und sich gefangen haben. Wenn eins, sonderlich ein altes sich gefangen, schreyet solches, und die andern laufen herzu, ihm zu helfen, fallen aber darüber ins garn, und werden insgesamt gefangen. Mit dem treibe-zeuge fängt man sie ebenfalls, sonderlich im herbst. Dieses aber ist ein netz, welches zwey lange flügel, und hinten einen küttel oder garnsack hat, welches also angestellet wird, daß die beyden flügel vom netze vorne weit von einander gehen, doch so, daß sie gleichsam schrancken seyn, welche bis zum hamen führen: Ist nun das garn gesteckt, so suchet man die hühner in selbiges zu treiben. Man gehet nemlich entweder selber hinter die hühner, reuspert, hustet und rufet, doch muß man sich wohl vorsehen, daß man nicht gar zu hitzig sey, denn sonst kan man die hühner eher auf- als ins garn jagen. Man stehet also bisweilen ein wenig stille, gehet auch wol gar einige schritte zurück, wodurch man sie leichter confus und besser laufend macht. Man muß aber bey jeder stellung der garne achtung geben, daß man die hahmen ihrem gesichte entgegen stelle, denn sie wenden sich im laufe nicht leicht, sondern laufen da am liebsten hin, wohin sie ihr gesicht einmal gekehret. Kan man zwey solcher treibe-zeuge haben, und selbige an eine ecke von einander stellen, so ist man desto sicherer, wenn sich etwa das volck hühner zertheilet, daß man sie dennoch, obwol an zwey orten, alle bekommen kan. Am besten aber lassen sie sich treiben mit einem abgerichteten schieß-pferde oder kuhe, denn vor diesen fahren sie nicht auf, sondern laufen nur gemählig fort, daher man sie gar leicht in den hamen treiben kan. Mit einem abgerichteten pferde nun machet man es also: Man hat das pferd an einer leine, und treibet solches allmählig auf die hühner und nach der gegend des hamens zu, doch also, daß man ja nicht über das pferd hinsehe, und sich den hühnern blicken lasse, denn sonst gehen sie durch. Neben dem pferde kan man wol hinsehen, und abmercken, ob sie sich auch wol treiben lassen, und nach dem garn zulaufen, oder nicht; doch mit pferden lassen sie sich leicht treiben. Man nimmt auch wol einen grossen schild, auf welchen eine kuhe oder pferd gemahlet, hinter selbigen verbirget man sich, und träget solchen vor sich her auf die hühner zu; jedoch müssen in diesem schilde ein oder zwey kleine löcher seyn, dadurch man sehen, und die hühner im gesicht behalten kan, da denn die hühner in der meinung, es wären die gemählte natürliche thiere, gar leichte und gut laufen. Mit der kuh, in welche der jäger kriechet, lassen sie sich

sich ebenfalls gar gut treiben. Man treibet auch die hühner mit einer angezogenen hirsch-haut. Die rebhühner-gehege sind sehr gut anzulegen und zu erhalten, wo feld-hö tzer, die mit unter-holtze dicke bewachsen, oder feld-rainen mit busch-holtz sind; wo aber dergleichen wenig oder gar nicht vorhanden, so pflantzet man dornen und allerhand busch-holtz strich-weise, welches man remisen zu nennen pfleget. Auch kan man hasel-nüsse, eicheln, buchen und allerhand holtz-saamen, von laub- und kieferigten holtze säen. Die laub-höltzer müssen öfters verhauen werden, daß sie nicht zu hoch wachsen. Von fichten und tannen, wenn sie bald manns-hoch sind, schneidet man die gipfel herunter, so bleiben sie fein niedrig, und breiten sich aus. Alsdenn macht man in den remisen oder an den feld-höltzern zwinger vier- sechs- oder acht-eckigte. Es werden säulen eingegraben, und in dieselben kommen faltze, darinne müssen bretter, so fein dichte auf einander gepaßt sind, gelegt werden. Auf die säulen und über die bretter sind riegel oder rahmen stücken darauf zu legen. Ein solcher zwinger kan 20 bis 24 schuh breit und lang, auch 7 schuh hoch seyn. In dem zwinger aber muß busch-werck seyn. Wo kein wasser darinnen vorhanden ist, so werden flache tröge verfertiget, und in die erde gesetzt, worinnen ihnen täglich frisch wasser zu geben ist. An einer seite kömmt eine thür hinein, welche zugeschlossen wird. Oben über den gantzen zwinger stricket man von bindfaden ein netz. Die öfnungen der maschen müssen nicht gar enge seyn, damit, wenn etwa die hühner auf und drein fliegen, nicht mit den köpfen hangen bleiben, und auch die raub-vögel nicht durchkommen können. In einen zwinger setzt man 4 bis 5 paar hühner um lichtmeß zeit hinein, versorget sie aber mit weitzen und gersten oder hanf-körnern, lässet selbige etliche wochen darinne, bis sich die hühner gepaaret. Alsdenn machet man vor anbrechendem tage die thüre gantz behutsam auf, damit sie nach ihrem gefallen aus- und eingehen können; sie müssen aber noch eine zeitlang gefüttert werden, also brüten sie um die zwinger herum. Wenn sie nun ein jahr verschonet, und einen winter bey und in den zwingern gefüttert werden, so vermehret sich das gehege bald. In den frantzösischen küchen weiß man auf mancherley weise die rebhühner delicat zuzurichten. Man macht sie à la daube, spicket und würtzet sie mit saltz, pfeffer, nelcken, muscaten, lorbeeren, zwiebeln und orange-äpfeln, wickelt sie in eine serviette, lässet sie in einem topf in guter brühe und blancken wein kochen, und wenn man siehet, daß diese daube gnugsam trucken worden, lässet man sie in ihrer brühe halb erkalten, hernach richtet man sie mit einer citronen-brühe an. Zu einer marinade präpariret man sie also: Man schneidet sie in viertel, leget sie in verjus und eßig ohngefehr drey stunden lang, würtzet sie mit saltz, pfeffer, nelcken, zwiebeln und lorbeern. Wenn dieses geschehen, taucht man sie in einen klaren teig, welcher aus feinem mehl, wein und eyer-gelb bestehet. Hernach bratet man sie in zerlassenem speck, butter oder schmaltz, wenn dieses zur genüge geschehen, bestreuet man sie mit gebratener petersilie und citronen-scheiben, und trägt sie also auf. Wenn man die rebhühner abthun will, muß man sie nicht schweissen oder bluten lassen, sondern ihnen nur die köpfe eindrücken.

Rebintzgen, siehe Rapuntzel.

Reb-länder: Sind so viel, als wein-gärten, oder weinberge.

Recepiß: Heißt insgemein ein ausgestellter schein, daß einem ein brief, paquet, citation, oder etwas dergleichen, richtig behändiget und überbracht worden. Solche sind bey kaufleuten sehr gebräuchlich, und werden denjenigen gegeben, die ihnen von eines andern wegen geld, waare, oder sonst etwas überbringen.

Recept: Die vorschrift oder formul einer artzeney, so von dem artzte dem krancken zu gebrauchen verordnet, und in den apothecken zubereitet wird.

Rechen, harcken: Ist ein werckzeug, welches sowol bey dem feld- als garten-bau nöthig ist, die gehauenen feld-früchte, heu und grummet zu sammlen, auch die umgegrabenen beete damit zu schlichten und eben zu machen. Es bestehet aus einem höltzernen balcken, welcher ohngefehr zwey zoll breit und starck seyn soll. In diesem stecken unter sich eine gewisse anzahl höltzerner und eiserner zincken, die kaum einen daumen breit von einander stehen, in dem rücken des balckens aber ein höltzerner, und wie eine gabel gespaltener langer stiel. So die zincken oder die zacken eisern, müssen sie von gutem eisen gemacht seyn, sonst sind die höltzernen dienlicher. Die eisernen rechen oder harcken werden mehrentheils nur in denen gärten gebrauchet, das zähe und klosigte erdreich desto besser damit zu brechen, mit dem balcken aber die erd-knollen zu zerschlagen, und den rand der beete gehöriger massen damit zu erhöhen.

Rechen, harcken: Wird die arbeit genennet, so mit dem rechen oder harcken geschiehet; also wird das dürr

dürr gemachte heu oder grummet auf den wiesen, haber, gerste, und andere mit der sense gehauene feld-früchte auf dem acker gerechet oder geharcket. In den gärten werden die alleen und gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen garten-beete müssen vor der aussaat der küchen-gewächse wohl überrechet, die grossen klöse mit dem rechen oder sonst klein zerschlagen, auch die erde sodann fein klein gemacht seyn, damit das zarte und kleine küchen-gesäme um so viel desto besser eingesäet werden, und nicht allzu sehr unter die erd-schollen verfallen möge.

Rechen in teichen, siehe Raffen.

Rechen-kunst: Enthält in sich, wie die species und regeln der proportionen in dem gemeinen leben bey rechnungen, restiren, buchhalten, vergleichung verschiedener müntzen, maasse und gewichte, und dieses sowol im gantzen, als gebrochenen zahlen, mit nutzen anzuwenden, und wie man dabey allerley vortheile im sinne, und ohne vieles niederschreiben zu rechnen, anbringen könne; worzu gehöret die fusti-rechnung, tara- oder abzugs-rechnung, stich-rechnung, conto und dergleichen. Der bürgerlichen rechen-kunst stehet an der seite die mathematische rechen-kunst.

Rechen-pfennige, oder gemeiniglich zahl-pfennige: Sind den müntzen gleich, jedoch nur aus geringhaltigem metalle, gemeiniglich aus meßing oder kupfer geschlagene groß und kleine runde geprägte stücken, welche sowol zum rechnen, als zum spielen gebrauchet werden. Man bedienet sich derselben in der rechnung auf linien oder auf dem rechen-tische, um dadurch denen anfängern in der rechen-kunst die arten der rechnungen, und eigenschaften der zahlen leichter und begreiflicher zu machen.

Rechnung. Die vollkommene erklärung dieses wortes ist, in betracht seiner mancherley considerablen specierum, nicht möglich, sattsam, wie aus folgendem zu ersehen, herzustellen. Inzwischen soll hier beobachtet werden, was diesfalls zu diesem öconomischen lexico erforderlich, und jederzeit seinen stich (wie man im sprichworte saget) halten, und guten nutzen schaffen muß, obschon hierbey die meinung des rath Zinckens (siehe dessen verbessertes öconomisches lexicon pag. 2385) nicht beobachtet worden. Allegirten orts schliesset gedachter R. Z. seine general-beschreibung von dem worte Rechnung also:

> Allein es ist zu bedauren, daß man fast nichts von practischen anleitungen zur würcklichen verfertigung und führung öconomischer rechnungen, wenn man die handels-rechnungen ausnimmt, in denen rechnungs-büchern findet; dahero man denn mit aller seiner rechen-kunst endlich genöthiget wird, bey einem verwalter, amtmann oder cammer, erst in die schule zu gehen, und die rechten einrichtungen und vortheile bloß durch exempel und nachfolge in langer praxi zu erlernen.

Wenn nun nach dieses seiner meinung der hauswirth etc. von seinem verwalter etc., der grosse herr von seinem amtmann etc. rechnen lernen soll; so möchten sie sich nur zum symbolo dienen lassen:

Hast du kein brod;
So helf dir GOtt.

Wir behaupten mit andern, die erlernet, wie rechnungen zu fertigen, daß die haushaltung, sie bestehe, worinne sie wolle, sich auf moralische und physicalische objecta gründe: Jene sind, wenn man die thaten derer leute z. E. derer bedienten; diese, wenn man die causas, effectus und modos bemercket. Zu denen causis gehören auch die causæ mixtæ, allwo kunst mit der arbeit verknüpft, und dieses ist eben die so sehr betrachtungs-würdige rechen-kunst, welche, was recht und vernunft erfordert, erkennen lernet. Vermittelst dieser fertiget man ein ordentliches, deutliches, glaubwürdiges und doch kurtzes verzeichniß, woraus sich die wahrheit, in betracht alles handels und wandels in der welt, zu tage leget; oder eine erzehlung aller einnahme, ausgabe und begebenheiten, die bey gütern, welche einem, dem solche nicht eigenthümlich zugehören, zur verwaltung anvertrauet worden, sich eräussern, ingleichen bey haushaltungs-angelegenheiten und handlungen etc. Zur erlernung und verfertigung dergleichen rechnungen hat Starcke, Peschec, Crusius, Crohne, Hemling und die nürnbergische vorraths-kammer gewiß vieles an die hand gegeben, welches obernannten R. Z. zweifels ohne unbekannt seyn muß, weil er vorhergedachten orts p. 2385 bedauret, daß man fast nichts von practischen anleitungen zur würcklichen verfertigung und führung öconomischer rechnungen finde. Diesem aber ungeachtet stehet zu vermuthen, wie dasjenige, was hierbey noch folget, jetzt gedachtes mehr beweiset. Dem nach jedoch keiner, der nicht rechnen gelernet, eine ordentliche rechnung zu führen und zu fertigen vermögend ist, und hierzu gemeiniglich, besonders bey der jugend, viele zeit erfordert wird, solchem zeit-verlust, mithin aufwand vieler kosten gewisser massen jedoch vorgebeuget werden kan; so hält man vor billig, denen haus-vätern hiervon zuförderst nachricht zu ertheilen. Bekannter massen gehet

gehet öfters ein von GOtt mit guten gemüths-gaben begnadigter knabe, z. E. von 12 jährigem alter, 3, 4 jahr, und wol täglich 2, 3 stunden in die rechen-schulen, und bringt es kaum dahin, daß er die regulam de Tri mit gebrochenen zahlen erlernet, und so dieses geschiehet, denn hat er nach des lehrmeisters meinung viel gethan, zumal, wenn von ihm ein starck rechen-buch zugleich mit abgeschrieben worden. Die ursache dieses aufenthalts ist keine andere, als daß die jugend bey jeder species der rechen-kunst allzulange aufgehalten, und hierdurch die begierde zum mehrern lernen unterdrücket wird. Ist es nicht an dem, daß alles rechnen in numeriren, addiren, subtrahiren, multipliciren und dividiren bestehet, das andere aber, was sonst noch vorkömmt, inventiones sind. Warum wird nun die jugend öfters in einer species mit ausrechnung einerley exempel nur von diversen zahlen viele tage, ja öfters etliche wochen lang gemartert? welches zu weiter nichts hilft, als daß vieles wieder vergessen werden kan. Man lasse einem, der rechnen begreifen soll, zuförderst das einmal eins recht lernen, weise ihm kürtzlich, was zur aussprechung vieler zahlen oder numeriren gehöret, welches in drey bis vier stunden geschehen kan, denn fange man mit ihm das addiren an, ob er schon das numeriren noch nicht vollkommen inne hat; hierbey muß der lehrling zur aussprechung derer durchs addiren ausgebrachten summen angehalten, mithin das numeriren repetiret werden. So bald dergleichen subjectum zwey, drey exempel im addiren recht gemacht, muß mit solchem zum subtrahiren geschritten, währender dieser arbeit aber dann und wann nur mit einem exempel das addiren repetiret, und also auch mit dem multipliciren sowol, als dividiren verfahren werden; solcher gestalt kan ein präceptor bey seinem schüler von mentionirtem alter in eines viertel jahres frist den grund zur rechen-kunst legen, und ferner leichtlich mit ihm weiter kommen, daferne er gleichfalls nirgends bey einerley arbeit ein langes aufhalten verstattet, und das einschreiben der exempel zur künftigen nachricht nicht einführet. Hiermit wird sehr viel zeit, papier und geld vertrödelt, davon nicht der geringste nutzen zu hoffen. Soll oder will ja ein solcher schüler wissen, was er vor exempel gemacht und ausgearbeitet, darf er sich dasjenige rechenbuch, daraus sein maitre dictiret, und wornach er informiret, anschaffen, und die daraus gefertigten exempel mit signis bemercken; so erfolget hierdurch die stillung des verlangens. Die herren rechen-informatores werden zwar hierwider vieles einzuwenden wissen: Der bereits gemachte versuch, und der darauf erfolgte effect hingegen, kan nöthigen falls durch zeugen bewiesen werden. Inzwischen wird mit der ausführung dieses vorhabens fernerweit fortgefahren, und in betrachtung gezogen, wie unter andern das buchhalten derer kaufleute eine besondere art der rechnung ist; was beym gemeinen rechnungs-führen einnahme und ausgabe heißt, kan man beym buchhalten das credit und debit nennen, als welche mit denen worten: Soll haben und soll bemercket werden. Das italienische buchhalten ist von dem deutschen vornemlich darinnen unterschieden, daß sogleich das credit und debit mit einander fortgeführet wird, also, daß ein kaufmann jeden augenblick sehen kan, wie groß sein vermögen sey; da hingegen bey dem deutschen buchhalten solches allererst weitläuftig ausgerechnet werden muß. Zum italienischen buchhalten gehören ordentlich drey bücher: 1) Straccia foglio, als worein die kaufleute alle einnahme und ausgabe täglich mit denen nöthigen umständen verzeichnen, und könte man dieses auch das schmier-buch nennen. 2) Das journal, worein die einnahme und ausgabe umständlich gebracht wird. 3) Das haupt-buch, welches aus dem journal extrahiret ist, und nur die haupt-summen der einnahme und ausgabe in sich hält, da denn jedesmal die rechnung sich saldiren oder schliessen muß, indem man zugleich ausrechnet, um wie viel die einnahme von der ausgabe übersteigen werde, dieses anmercket, und die differentz, nemlich den rest, zur kleinen post, z. E. zur ausgabe bringet. Man erachtet nicht vor nöthig, bey diesem öconomischen lexico von mehreren rechnungen, e. g. steuer-catastris ꝛc. zu gedencken, weil solche hieher nicht gehören, von inventariis und auch andern, bereits an seinem orte vieles nachgelesen werden kan; was aber zur erhaltung und erbauung einer wirthschafts-administration, und dergleichen erforderlich, ist dasjenige, worauf unsre absicht gerichtet, und was einem ungeübten zur vorschrift und seinem nutzen dienen soll, worzu der anfang mit einem schemate von einer öconomischen jahres-rechnung gemachet wird.

J. N. J.

Jährliche getrayde- und geld-rechnung der hochadelichen güter N. N. aller und jeder pertinentien vom 1 May anno 17.. bis wieder dahin 17.. geführet von endes unterschriebenem.

Not. Der name des rechnungs-führers kan auch so gleich im anfange nach den worten: geführet von .. gemeldet werden.

Cap. I.

Erndt-Register,

welches I. die einnahme des vorräthigen und eingeerndteten geträydes ꝛc. besaget.

I. Weitzen

	Schock.	Mandel.
Alter vorrath, nach voriger rechnung fol. 1.	30	:
Hierzu eingeerndtet aus diesem vorrath vom felde	80	2
	110	2

II. Korn

Alter vorrath, vermöge voriger jahres-rechnung fol. 1.	110	:
Hierzu eingeerndtet aus diesem und dem felde	520	1
	630	1

Also nun wird ferner verfahren in betracht des mehrern geträydes: z. E.

III. Gerste	80	.
IV. Erbsen	70	.
V. Wicken	40	.
VI. Flachs	20	.
VII. Hafer	190	.

Nunmehro sagt der rechnungs-führer alsbald weiter: Solchemnach ist durch GOttes segen eingeerndtet, und samt alten vorrath in der scheune:

I. Weitzen	110	2
II. Korn	630	1
III. Gerste	80	.
IV. Erbsen	70	.
V. Wicken	36	.
VI. Flachs	20	2
VII. Hafer	190	.
Summa	1167	1

Nota. Wenn nicht mehr vorrath vorhanden, als ausgesäet werden muß, so saget man z. E.

Durch GOttes segen von 5 schfl. aussaat eingeerndtet	30	2

und schlüsset also — Summa per se.

II. Einnahme an heu:

Alter vorrath . .	15 fuder.
Hierzu durch des höchsten segen bek.	80 .
	95 fuder.

III. Einnahme an grummet:

Alter vorrath . .	3 fuder.
Dieses jahr hierzu . .	14 .
	17 fuder.

Cap. II.

Einnahme an Körnern.

I. An Weitzen:

	Mltr.	Schfl.	Viert.
Alter ausdrusch aus 19 schock mit den dreschern nach und nach aufgehoben .	2	6	.
Neuer ausdrusch aus 50 schock	7	3	2
Summa	9	9	2

II. An Korn:

Alter ausdrusch aus 90 schock nach und nach ausgedroschen durch die gärtner .	11	3	2
Neuer ausdrusch aus 415 schock 2 mandel durch die gärtner nach und nach ausgedr.	60	.	.
Summa	71	3	2

III. An Gersten:

Alter ausdrusch aus 10 schock nach und nach aufgehoben	3	4	:
Neuer ausdrusch aus 58 schock mit den dreschern aufgehoben	18	9	3
Summa	22	1	3

IV. An Erbsen

Ausgedroschen aus 34 schock mit den dreschern aufgehoben	21	6	.

Summa per se.

V. An Wicken

Ausgedroschen aus 10 schock mit den dreschern aufgehoben	1	3	.

Summa per se.

VI. An Lein-Saamen

Aus 20 schock ausklopfen lassen	.	6	.

Summa per se.

VII. An Hafer:

Alter ausdrusch aus 38 schocken mit den dreschern aufgehoben	12	8	2
Neuer ausdrusch aus 127 schocken 1 mand. mit den dreschern aufgeh.	42	5	1
Summa	55	1	3

Not. In dem manual oder tage-buche muß das aufheben des ausgedroschenen nach der ordnung zur nachricht des angebens, wie aus diesem schemate zu sehen, angemercket werden.

Recapitulatio, oder wiederholung, wie viel von jedem geträydig an körnern eingenommen worden:

	Mltr.	Schfl.	Viertel.
I. Weitzen	9	9	2
II. Korn	71	3	2
III. Gerste	22	1	3
IV. Erbsen	21	6	•
V. Wicken	1	3	•
VI. Lein-Saamen	•	6	•
VII. Hafer	55	1	3
Summa	181	7	2

Nota. Zins-geträyde, allerhand gering geträyde, so von guten abgenommen wird, muß hierbey auch unter einem sonderlichen titul folgen. Z. E. unter neuen und alten ausdrusch aus allerhand zusammen genommenen geträydig.

Und obschon das neue heu und grummet vorher sub No. II. und III. angegeben, so repetirt man es doch gerne wieder ins besondere, um die rechnung deutlicher zu machen; und zwar nach der einnahme an körnern also:

Cap. III.

Einnahme an heu:

Fuder	55
	Summa per se.

Einnahme an grummet:

Fuder	44
	Summa per se.

Nota. Nun folget die ausgabe, mithin fängt man auch mit einem neuen capite also an:

Cap. I.

Ausgaben an Geträyde.

I. An Weitzen:

	Mltr.	Schfl.	Viert.
Zum saamen	2	9	•
In die haushaltung	•	10	•
Verkauft	6	•	•
Summa	9	7	•
Solche von vorherstehender einnahme abgezogen, bleibt vorrath auf den boden	•	2	•

II. An Korn:

	Mltr.	Schfl.	Viert.
Zum saamen	23	3	•
Zur haushaltung	12	•	•
Dem pfarrer, hirten, schmiede und insgemein	1	6	•
Verkauft	20	•	•
Summa	56	9	•
Solche 56 mltr. 9 scheffel ausgabe von obiger einnahme abgerechnet, bleibet korn auf den boden	14	6	2

Also wird fernerweit jedes geträydes ausgabe berechnet und endlich gesagt:

Recapitulatio aller und jeder geträyde-ausgaben, an

	Mltr.	Schfl.	Viert.
Weitzen	9	7	•
Korn	56	9	•
Gersten	20	8	2
Erbsen	2	2	•
Wicken	1	1	•
Lein	•	6	•
Hafer	31	1	1
Gering geträyde	1	9	2
Summa	123	8	1

Diese von obiger einnahme decourtiret, verbleibet vorrath an

	Mltr.	Schfl.	Viert.
Weitzen	•	2	2
Korn	14	6	2
Gersten	1	5	1
Erbsen	•	4	•
Wicken	•	2	•
Lein	•	•	•
Hafer	24	•	2
Gering geträyde	1	•	•
Summa	41	8	3

Nota. Wo einnahme und ausgabe einander aufhebet, kan, wie hier beym Lein befindlich, nichts angesetzet werden.

III. Ausgabe an heu:

Für 1000 stück schaafe auf den schaaf-stall gelegt	40 fuder.
Für die pferde auf den heu-stall	15 •
Summa	55 •

IV. Aus-

IV. Ausgabe an grummet.

Dem schäfer auf dem schaaf-stall geliefert	4 fuder	
Fürs rind-vieh gelegt	10	
Summa	14	

Diese gegen die einnahme gehalten, bleibt nichts vorräthig.

Solchergestalt nun veroffenbaret sich aus dergleichen rechnung, was bey deren anfang in natura vorräthig gewesen, davon ausgesäet, wieder eingeerndtet, an körnern ausgedroschen, aufgehoben, also consummirtt worden, und worinnen der vorrath bestehet. Hierauf folgen die übrigen einkünfte, die unter folgender rubrick überhaupt auf ein jahr berechnet werden können, daferne catastra vorhanden, woraus zu sehen, was termin-weise einkommen soll, widrigen falls, oder, wenn veränderungen vorgehen, müssen diese einnahmen nach der zeit, da sie gefällig, berechnet werden. Hierbey wird der gedachte vorsatz beobachtet, welchemnach die mentionirte rubrick heissen soll:

I. Einnahme jährl. zinsen, so meistens Philippi Jacobi, Michaelis und Martini gefällig.

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Von dem ersten dorfe N.	60	10	2
Von dem andern dorfe N.	25	4	10
Summa	85	15	

II. Einnahme-geld für zinsbare stücke.

Grase-geld vom dorfe	20		
Für zins-feder-vieh	30		
Summa	50		

III. Von der vieh-zucht.

Für 10 kälber	20		
Für 10 tonnen butter	30		
Für 1 ochsen und 1 kuh	30		
Für schweine	15		
Summa	95		

IV. Für geträyde.

Für 6 malter weitzen, so verkauft worden, besage geträyde-rechnung Fol. cap. sub No. 1.	216		

Also nun wird continuirt mit berechnung des geträyde-verkaufs, nutzung der schäfereyen, fischereyen, holtzung, brau-nutzung, was insgemein einkömmt, jedoch kan anbey der käufer um die zeit angemercket werden, wodurch der rechnungs-führer desto mehr einen ordentlichen haushalt beweiset. Denn erfolgt

Wiederholung aller geld-einnahme:

	Rthlr.	Gr.	Pf.
An jährlichen erbzinsen			
Für zinsbare stücke			
Von der vieh-zucht			
Für verkauft geträyde			
Von der schäferey			
Von der fischerey			
Für allerhand holtz			
Von der brau-nahrung			
Insgemein eingenommen			
Summa			

Endlich werden die ausgaben gleichfalls unter besondern rubricken bestritten, z. E.

I. Ausgaben der herrschaft.

	Rthlr.	Gr.	Pf.
In folgenden posten N.N. den 5 Jan. sind bezahlet, laut Quittung No. 1	400		
Item den 20 Jun. l. Q. No. 2	800		
Summa	1200		

II. Fürs gesinde.

III. An besoldung.

und so weiter, denn folget noch die

Wiederholung aller und jeder ausgaben e. g.

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Der herrschaft			
Für victualien			
Alimenta fürs gesinde			
Reise-kosten			
Besoldung			
Für saltz			
Wegen der teiche			
Für acker-zeug			
Bau-kosten rc. rc.			
Summa			

Diese summa der ausgabe wird von der summa der einnahme abgezogen, mithin veroffenbaret sich der nutzen oder die einkünfte von einem dergleichen gute, und also fertiget man eine beständige haushaltungs-rechnung, darbey die diesfalls erlangten quit-

quittungen, scheine ꝛc. der ordnung nach mit ziffern oder zeichen bemercket, beygeheftet, oder, welches besser ist, besonders zusammen geheftet, und mit einer rubric, zu was vor einer rechnung sie nemlich gehören, überschrieben werden. Wer nun seine güter selber besorget, der wird bey beobachtung dergleichen rechnungen alles in guter ordnung erhalten können: Da aber bekannt, wie die allermeisten herrschaften die besorgung desjenigen, daher sie ihre revenüen erlangen, durch rechnungs-beamte schösser, verwalter, voigte, u. d. g. besorgen lassen, so geschiehet, leider! gar zu oft, daß, wenn auch schon diese gedachter massen, ja noch besserer gestalt, von ihrem haushalt rechnung ablegen müssen, dennoch viele dergleichen hilperts-griffe, mit welchen sie sich bereichern, darbey nicht vergessen werden, daß wol der beste rechenmeister nicht klug genug ist, hinter solche tücke, räncke, list und handgriffe zu kommen, weil die boßheit, so in der menschen hertzen verborgen liegt, unmöglich vollkommen ergründet werden kan. Solche ungetreue bediente setzen die pflicht, mit welcher sie GOtt und ihrer herrschaft verwandt sind, aus den augen, bringen weniger in einnahme, als sie würcklich empfangen, und mehr in ausgabe, als sie in der that geliefert, welches besonders bey extraordinair lieferungen, steig- und fallenden nutzungen practicabel, und dieses handwerck haben viele accis- geleits- und zoll-einnehmer gelernet. In forst- und wald-sachen gehet es oftmals nicht viel besser her; denn da werden viel haufen holtz, bäume, stämme u. d. g. nicht gesehen, die bezahlung davor iedoch erlanget und untergeschlagen, und obschon der herr derer waldungen und höltzer diesfalls besichtigungen anstellet, so verursachet doch das unterlassene zeichnen mit dem wald-hammer an bäumen, die bereits von seinen bedienten zum fällen an mann gebracht, benebst dem abhauen der bäume bis auf die erde, und dieser ihres stockes bedeckung mit moos, erde ꝛc. daß der betrug nicht leicht beobachtet werden kan. Werden herrschaftliche güter und häuser erbauet, ist es einem ungetreuen bedienten desto eher möglich, dergleichen betrügereyen auszuüben. Ueber dieses ergreifen sie hierbey sowol als auch zu anderer zeit auf anweisungen, aßignationes ꝛc. die gelegenheit, gegen die handwercks-leute oder andere, denen die herrschaft etwas schuldig, vorzugeben, es sey kein geld in der casse, sie müßten sich gedulden, und halten die armen leute hiermit so lange auf, bis sie aus noth einen theil ihrer schuld fallen lassen, oder eine gute discretion versprechen, denn wird rath geschaffet zur bezahlung; dieserhalb ein hauswirth solche leute, oder überhaupt seine creditores, wie sie zu ihrer bezahlung gelanget, mündlich zu befragen ursache hat. Steuern, gaben und die bezahlung vor geträyde, holtz ꝛc. müssen gemeiniglich in guten geldsorten bezahlet werden, davon auch wiederum die meisten administratores derer herrschaftlichen verrichtungen ihren besold erhalten. Hiervon bekömmt öfters der dominus das wenigste, und unter dem vorwand, nur die besoldungen würden gegen geringe müntze, um etwas agio heran zu bringen, verwechselt, erhält der meckler auch die herrschaftlichen guten zwey drittel stücken; das davor gelieferte schlechte geld müssen sodenn nolens volens die nothleidenden nehmen, und noch tiefe bücklinge darzu machen. Ist, wie gedacht, vor die herrschaft zu bauen, oder sonst was zu machen, müssen die unterthanen umsonst, oder doch nur um halben lohn arbeiten, hingegen verrechnen die ungetreuen alles vor voll, und mehr als es gekostet, belegen mit quittungen, die andere geschrieben, corrigiren die rechnungen, wenn sie so tief in des herrn gelder gegriffen, lassen in der einnahme viele von den steigenden und fallenden nutzungen aus, bringen solche erst in die künftige rechnung, stecken also immer ein jahr in das andere, oder setzen viel reste an, die doch, wenn sie examiniret werden, vorlängst bezahlet sind, geben, damit die herrschaft nicht sobald hinter ihre schliche kommt, den censiten und andern, so etwas liefern, keine quittungen, oder machen solche doch so, daß sie diese auf bedürfenden fall verdrehen und ändern können. Bey dem geträyde und der frucht-einnahme treiben sie allerley partiereyen, weil hier der auflader und drescher mit einem soulagement und kleinen neige korn, blind und stumm gemachet werden kan. Die früchte wissen sie vor dem verkauf einzuquellen, ihr deputat bleibt auf den herrschaftlichen boden liegen, damit sie hierdurch unter dem schein des rechtens übermaaß erlangen, und das stossen mit den füssen an die maaße; zur zeit der einnahme des zins-geträydes ꝛc. bestärcket ihre boßheit. Bey dem abstreichen auf der tenne muß der drescher glauben, es dorre viel vom geträyde ein, die mäuse wollten auch leben, und sein messen darnach einrichten, wenn auch schon die streich-höltzer wie ein fiedel-bogen sind. Vor die herrschaftlichen pferde, deren rind-schwein- und feder-vieh, wird viel futter berechnet, das doch sommers-zeit auf wiesen und feldern seinen unterhalt durch-

durchs grasen erhält, dem ungeachtet aber andere fütterung bekommen haben muß. Wenn die eichel und buch-mast geräth, treiben sie viel schweine ein, oder geben unterschiedlichen leuten lese-zeddul, die ihnen solche früchte gegen erlaß des zins-maasses um schlechten preiß geben, und hiermit füttern sie sowol, als in holtzungen durch das junge holtz und gehäue, dessen sich auch die bauern vor ihr vieh bedienen dürfen, wenn sie nur diesem listigen herrschaftlichen verwalter etwas geld, dann und wann einen schöps, lamm oder dergleichen von der heerde zukommen lassen. Dergleichen leute sind gewohnt, alltäglich gute bißgen zu essen, und sehnen sich sowol nach vielem, was auf der erde, als in wasser befindlich, dahero sie auch die herrschaftlichen ungefangenen fische afficiren; diese müssen ihren appetit stillen, und durch die unberechtigten angler herbey gebracht, vielmals hiernächst als in häldern und teichen abgestandene, verrechnet werden. Sie halten mehr vieh als ihnen in der bestallung zugelassen; solches gehet nicht allein mit der herrschaft vieh in die weide, sondern stehet auch den winter über bey dieser ihrem futter, gemeiniglich an einem besondern orte, damit wenn jenes stroh bekömmt, den ihrigen heu, grummet und ander gut futter könne vorgeleget werden. Fallen etwa von der herrschaft kühen kälber guter art, tauschen sie solche entweder gegen ihre untüchtigen und viel geringern aus, oder aber der abgang muß ihr ruin seyn, wenn das gölte vieh die schelmerey nicht bemänteln kan. Die ankunft des herrn zu belauren, wissen sie meisterlich; solchemnach sind sie auch vermögend, ihre füllen, pferde rc. welche von herrschaftlichen futter fressen, bey zeiten auf die seite zu schaffen, und auf erhaltenen befehl, kälber, schweine, schöpse, gänse, enten u. d. g. zu liefern, wird ein tausch getroffen, damit das schlimmste, krumme und lahme fort muß, und der lieferande das beste behalte. Das beste stroh, heu, grummet, grase-futter nebst trebern, spülicht, molcken, lein-kuchen, kleyen, überkehr u. d. m. wissen dieser leute mägde so anzuwenden, daß sie einen gnädigen voigt, verwalter rc. haben, und das herrschaftliche vieh, dennoch nichts von ihrer schlechten fütterung sagen kan. Der schäfer kan einer herrschaft von dem ihm anvertraueten gute vielen nutzen schaffen, wenn er will; ein ungerechter über diesen gesetzte aufseher aber ist vermögend, aus guten schaaf-hirten böse buben zu machen, nach dem sprichwort:

Qualis rex, talis grex,

Denn wenn der schäfer sich gefallen lassen muß, daß der herrschaftliche amtsverweser, verwalter, voigt rc. fremd vieh unter seines herrn heerde versorget wissen will, so bestreichen schäfer, mit dem fell ihres oder ihres wohlthäters, (nemlich amtsverwalters rc.) verreckten lammes felle der herrschaftlichen lämmer, und verursachen dadurch, daß sie das mutter-schaaf nicht zuläßt, wol aber andere nähret. Es ist nicht möglich, alles, was ein ungerechter haushalter herrschaftlicher güter, vor handgriffe zur werckstelligmachung der unzähligen betrügereyen oft erdencket, sogleich zu erzehlen; und da solchemnach dergleichen leute boßheit allzugroß, haben herrschaften, hauswirthe rc. darauf zu sehen, wie sie nachricht erhalten, wes geistes kind derjenige ist, der ihre bona administriret. Diesemnach darf eine herrschaft sich nicht entgegen seyn lassen, wenn die unterhanen eines oder das andere wider dergleichen bedienten anbringen, vielmehr sollen diese gütig angehöret, die wahrheit um rath gefraget werden, denn also wird der beweis von räncken und bübereyen erlanget. Ein hauswirth hat solchemnach ursache, sich bey glaubwürdigen leuten zu erkundigen, in was vor reputation und ruf seine beamten und bedienten stehen, wissen diese, daß ihr herr nach ihrem thun nicht fragt, pflegen sie gemeiniglich viel seltsame und unerlaubte dinge anzufangen; dahero muß er sich auf den böden und sonst hie und da umsehen, ob er nicht maasse von unterschiedener grösse antreffe, nachdem öfters geschehen, daß die verwalters rc. zweyerley maaß von scheffeln und vierteln gehabt, das eine, und zwar das grössere in der scheune bey der einnahme, das kleinere aber bey dem verkauf und ausgabe des geträydes gebrauchet. Er muß nachforschen, ob sie nicht allerley koth und staub unter das geträyde mischen, damit sie einen zulänglichen überschuß und zuwachs haben, wodurch aber nur das geträyde verderbet wird. Dieweil nun ein hauswirth gemeiniglich nicht alles selbst einsehen und in erfahrung bringen kan, hat er ursache, sich in geheim glaubwürdige leute zu bestellen, welche auf seiner verwalter thun und lassen genau achtung geben, die rechnungen nöthigen falls recht zu untersuchen und zu defectiren wissen; solchergestalt wird nichts verborgen bleiben, nachdem gewiß, daß nichts so klein gesponnen, es kömmt endlich an die sonnen, und ein tag urtheilet über den andern, der letzte aber über alle. Jedoch muß hierbey haß, feindschaft, neid, groll, widerwillen und fälschliches angeben nicht statuiret, sondern allenthalben

gehö-

gehörige untersuchung angeordnet werden, damit der unschuldige nicht leiden darf, der beleidiger aber nachdrückliche strafe erhält. Ein mehreres hiervon ist bereits an andern orten angemercket.

Recht, die wirthschaftliche rechtsgelehrsamkeit: Dieses ist eine wissenschaft von allen denjenigen besondern rechten und satzungen, welche in verschiedenen städten und ländern eingeführet sind, daß zufolge derselben die häuslichen geschäfte, und der allgemeine verkehr im handel und wandel der menschen soll eingerichtet werden, damit alles in gehöriger ordnung und richtigkeit mit dem gantzen politischen staats-cörper bestehen könne, und sich zusammen schicke. Diese rechts-wissenschaft des haus-wesens ist von grossem umfang, und begreift viel theile in sich, wenn man vollständig will darinnen unterrichtet seyn, und bey allen nur vorfallenden gelegenheiten schon zum voraus wissen und verstehen will, wie man sich bey diesen und jenen affairen, nach den mancherley umständen und verschiedenen orten und ländern, im zusammenhang des laufs der grossen welt, soll klüglich, vorsichtig, auch gerecht und billig verhalten, damit man weder sich selbst, noch andern schädlich sey, und dabey zugleich diejenigen vortheile erlangen könne, welche denen unerfahrnen in dergleichen rechts-sachen pflegen so viel übel und verlust zu caussiren. Es hat demnach ein haus- und land-wirthschafter diese pflicht und schuldigkeit auf sich, daß er sorgfältig sich bemühe, alle dergleichen nachrichten, welche in der welt brauch und mode sind worden, zu sammlen, und sich bekannt zu machen, wofern er nicht bald hier bald dar will anstößig werden, und sich oder andern schaden. Denn ein kleiner umstand der unwissenheit in dergleichen wirthschaftlichen und haus-rechten, kan viel nachtheil in den nahrungs-geschäften zuwege bringen. Wer demnach als ein kluger hauswirth sich verhalten will, der wird wohl thun, wenn er sich mancherley dahin gehörige bücher anschafft, und fleißig darinnen nachsuchet, was in seinen kram dienet; anbey aber auch nicht unterlässet, mit den advocaten jedes ortes umgang zu haben, und sich mit guter manier bey ihnen zu erkundigen, was zu diesen sachen gehöret; ingleichen auch öfters die publiquen örter zu besuchen, allwo besondere reglements angeschlagen werden. Auf solche weise wird er unvermerckt zu diesen wissenschaften der rechte gelangen. Es würde zu weitläuftig fallen, hier von allen diesen dingen besonders zu handeln; dahero will ich nur einige summarische nachricht beyfügen, welcherley sachen zur wirthschaftlichen rechtsgelehrsamkeit etwa gehören: Z. E. Mancherley von kaufen und verkaufen; von pachten und verpachten; von wechselrechten; von den stempel-ordnungen; von den baurechten; von den fuhrmanns-gewohnheiten; von post-sachen; von den gesinde-ordnungen, sowol in städten als auf dem lande; von den mancherley gefällen, gaben und accisbaren sachen; ingleichen von den stapel-gerechtigkeiten; von den process-sachen jedes ortes; von den messen und jahrmärckten und deren besondern rechten; von den vermögen-steuern, kopfgeldern und ausserordentlichen auflagen; item, von den mancherley privilegien und vorrechten gewisser sachen und örter; ferner, von den vormundschaften; von den servituten und leibeigenthums-rechten, rc. Aus diesen wenigen wird man schon einen begrif empfangen können, was hierher gehöret, und wovon sich ein hauswirth muß belehren lassen.

Rechtschreibung: Orthographie lehret die buchstaben, worte und gantze reden recht und gehörig zu schreiben. Es ist solches eine nöthige sache, nicht nur zur zierde, sondern auch zur deutlichkeit einer sache, massen durch verwechselung eines einigen buchstabens der gantze sinn kan verändert oder gar vernichtet werden.

Recipiente, vorlage: Ist ein gefäß, welches bey dem destilliren unten an die röhre des brenn-kolbens angesetzt wird, die übergehende feuchtigkeit aufzunehmen. Darzu nimmt man ein durchsichtig glas mit einem engen hals, damit der spiritus nicht verfliege, und man auch sehen könne, wie das feuer unter dem brenn-zeuge zu dirigiren.

Reckling, raff: Ist ein von wind getruckneter fisch, so aus Norwegen kömmt, und wie der truckne lachs aufgespalten ist. Einige halten ihn für einen geräucherten stör, wiewol ohne gründliche nachricht. Jedoch kömmt das wort rachis mit diesen beyden namen reckling und raff gleichsam überein. In den see-städten wird er nach der mahlzeit klein zerschnitten, und zum tranck aufgesetzt; ist aber hart zu verdauen.

Recognition: Eine schriftliche bekenntniß, daß man einen andern etwas schuldig, oder zu etwas verpflichtet sey; daher recognosciren so viel heisset als sich zu etwas bekennen. Die lehen recognosciren, heisset muthen und suchen, u. s. w.

Recommendationen: Heissen diejenigen schreiben, darinnen einer dem andern eine gewisse person entweder nur so schlecht hin zu dessen liebe und gewogenheit, oder auch zu verrichtung eines und des andern geschäf-

schäftes bestens empfiehlet und anpreiset. Es würcken aber dieselben denen rechten nach, auch nicht einmal unter denen kaufleuten die geringste verbindlichkeit.

Redlichkeit: Ist diejenige eigenschaft des menschlichen gemüths, da man in seinen reden und thaten, so mit dem andern umgehet, wie man es in seinem hertzen meynet, welches auch aufrichtigkeit genennet wird.

Reede, rhede: Eine gegend des meeres, nahe an dem ufer, wo guter ancker-grund vorhanden, daß die schiffe bequem daselbst anckern können, bis sie in den hafen einlaufen, oder ihre reise fortsetzen. Die seefahrenden heissen eine gesunde reede, wo ein reiner grund ist, und keine klippen sind, und wo man vor sturm-winden einiger massen bedeckt ist: Eine geschlossene oder beschlossene reede, die unter dem geschütz einer nahe gelegenen Vestung lieget, und davon kan bestrichen werden: Eine offene reede, da jedermann ungehindert anckern, und nach belieben liegen mag.

Reeder: Der eigenthümer eines schiffes, dem dasselbe zugehöret, oder der es dem eigenthümer abgemiethet, auf seine eigene gefahr sein gewerbe damit zu treiben, und anderer leute güter um die gehörige fracht zu verführen. Wenn ihrer mehr an einem schiffe theil haben, wie es insgemein gehalten wird, heissen sie alle reeder oder mit-reeder, und stehen vor einen mann, ziehen aber den gewinn, und tragen den schaden, nach maßgebung des antheils, so einem ieden daran zustehet.

Reen, siehe Rain.

Rees: Eine kleine müntze in Spanien und Portugall, ist etwas weniger, als ein deutscher guter pfennig, und etwas mehr als ein heller, und machen deren 40 einen portugiesischen real, 100 einen tostun, 334 aber einen thaler.

Regale: Heissen bey denen kaufleuten die fächer von holtze, worinnen die waaren ordentlich sortiret, oder abgelegt, und davor meistens vorhänge gezogen werden. Jngleichen das lineal, vermittelst dessen linien gezogen werden. Jn den küchen und speisekammern sind regale, unterschiedene mit höltzernen knöpfen abgetheilte fächer, worauf das zinn- und küchen-geräthe gestürtzet wird.

Regalien: Sind diejenigen gerechtsame, welche mit der höchsten gewalt in der republick verbunden sind. Ordentlich und eigentlich kommen sie also niemand zu als dem landes-herrn oder der hohen landesobrigkeit selbst. Da aber diese gerechtsame von verschiedener beschaffenheit und verschiedenen graden sind, so pflegen die fürsten, theils um sich die regierungs-last in etwas zu erleichtern, theils zu bezeugung besonderer gnaden, einige derselben und deren ausübung auch denen unterthanen zu überlassen oder zu ertheilen. Es werden nemlich die regalien in die höhern und niedern eingetheilet: Jene beziehen sich unmittelbar auf verwaltung des gemeinen wesens, z. E. das recht, krieg zu führen, friede zu machen, bündnisse zu schliessen u. d. g. diese kommen dem fürsten mit ausschliessung der unterthanen zu; dennoch überlassen sie ihnen zuweilen einen theil derselben zur ausübung, wie wir an den gerichten der handhabung und beobachtung gemeiner sicherheit und andern sehen. Diese aber, die nieder-regalien, beziehen sich fürnemlich auf die einkünfte eines staats, und solche sachen, wovon dem fürsten einiger nutzen zuwachsen kan, daher sie auch regalia fisci genennet werden, z. E. die bergwercks-regalien, jagd-forstrechte u. s. w. und diese überlässet ein landes-herr nicht selten auch denen unterthanen zum freyen oder auf gewisse masse eingeschränckten gebrauch. Man siehet also hieraus leicht, daß solche denen unterthanen anders nicht, als durch verleihung des landesherrn zukommen können. Diese geschiehet entweder ausdrücklich durch verträge, belehnungen, privilegien, oder man schliesset sie nur aus einer vermutheten stillschweigenden einwilligung bey denen verjährungen. Da nun, wenn dergleichen rechte schon einmal in der unterthanen händen sind, den fürsten eben nicht so besonders viel daran gelegen, welcher von ihnen solche besitzet; so können sie diese auch gegen einander durch ordentliche verjährungen und gewöhnliche verträge erhalten und behaupten, ob müßte binnen den landes-gesetzen ein andres verordnet seyn. Sollen sie aber gegen den fürsten selbst erlanget oder vertheydiget werden, so muß entweder eine ausdrückliche und zwar besondere specielle einwilligung aufgewiesen werden können, weil von einem auf das andere, auch nicht einmal allezeit von dem grössern auf das kleinere, noch von einer unbestimmten verleihung auf die erlangung aller theile eines regals, gegen den fürsten nicht geschlossen werden mag; oder die stillschweigende einwilligung muß aus einer undencklichen besitzung begleitet werden können. Nach diesen grund-sätzen also muß man beurtheilen, was für regalien bey einem land-gute zu finden seyn; ingleichen muß man auch in ausübung und bey dem gebrauch derselben genau nach denen in der ertheilung bestimmten grentzen sich halten.

Regeln der gesundheit: Hiervon kan oben unter dem worte Gesundheits-regeln, ingleichen Diät nachgesehen werden.

Regemachen: Heissen die jäger, wenn das wild aufgejaget wird.

Regen: Wenn die göttliche vorsorge zu rechter zeit das erdreich nicht aus der höhe befeuchtete, und also dadurch die hier lebenden creaturen in wachsthum erhielte, so würden sie gewiß schlecht gedeyen können, welches eine lange anhaltende dürre öfters sattsam bewiesen. Es hat diesemnach der mensch ursache, den regen als ein merckmal des allmächtigen schöpfers wohlwollens gegen seine geschöpfe, besonders zu betrachten, welches auch bey diesem buche nicht in vergessenheit gestellet werden darf: Unter dem worte Platz-regen ist bereits diesfalls erwehnung geschehen. Gegenwärtig muß beobachtet werden, daß die phisici behaupten: Der regen entstehet entweder aus erwärmten und in tropfen verwandelten schneeflocken, oder unmittelbar von wässerichten dünsten, welche, da sie von der erden als kleine bläsgen in die höhe gestiegen sind, durch die winde hin und her getrieben werden, sich zusammen hängen, und schwerer werden als die luft, sodenn wieder herunter fallen; je mehr aber nun solcher wässerichten dämpfe in der luft vorhanden, welche sich bey starcker sonnen-hitze häufig sammlen, je stärcker wird auch der regen. An sich selbsten ist die erde wüste und leer, und kan ohne wasser keinen wachsthum verschaffen; diesemnach hat der allweise schöpfer, zur conservation des erdbodens, die regen und thaue verordnet, welche mit solchem spermate oder saamen geschwängert in die erde dringen, hernachmals vermittelst der sonnen-hitze und luft, leer wieder heraus gezogen werden, anbey ihr sperma dem erdboden einverleibet, hinterlassen. Unter allen sorten des wassers wird das regen-wasser vor das reineste und gesundeste gehalten, weil es mehrentheils aus einerley theilchen bestehet. Jedoch ist auch darunter wieder ein unterscheid, nachdem z. E. das im frühjahr und sommer gesammlete, dem, so im herbst und winter fället, vorzuziehen. Das frisch aufgefangene ist besser, als das, so eine zeitlang gestanden, das unmittelbar vom himmel getröpfelte kräftiger, als das von den dächern oder rinnen herab fliesset, das ohne ungewitter herab regnet, zuträglicher, als das mit donner und blitzen vermischt ist; das filtrirte tüchtiger als das pure, weil die fremden theilchen durch das filtriren zurück bleiben. In Holland haben sie, um das wasser zu depuriren, gewisse ausgehöhlte poröse steine, die fast wie die kesselgen sind, wenn nun das wasser durch diese filtrirt, und von einem andern ihm untergesetzten gefässe aufgefangen wird, so werden hierdurch alle vermischte irdische theilchen so reine weg gebracht, daß auch das trübeste wasser hierdurch gantz klar und lauter wird. Ein printz von Savoyen ist gewohnt gewesen, alle tage brunnen-wasser, so mit gebrannten hirschhorn, fenchel und anis abgekocht, zu trincken. Sein medicus Lentilins hat ihm daher ein recht gesundes wasser aufsuchen, und ob das regen-wasser dem brunnen-wasser vorzuziehen sey, erfahren wollen, zu dem ende er sowol das regen-wasser, als auch das aus dem po und unterschiedenen brunnen probiret, hat aber erfahren, daß diese von dem oleo tartari per deliquium, solutione vitrioli ♀ ♂ sol ☿ti liquoribus probatoriis mehr ihre farben auf unterschiedene arten verändert, das regen-wasser allein hat vor den andern nicht die geringste veränderung erlitten, sondern ist helle, ungefärbt, ohne boden-satz und also in seinem esse verblieben. Hieraus ist deutlich genug zu ersehen, daß das regen-wasser vor andern das gesündeste ist, und weil in diesem fleisch sowol als allerhand hülsen-früchte am geschwindesten kochen, thut sich diesfalls noch mehrerer beweis hervor. Ob nun wol Plinius meinet, daß die sonne, indem sie die dünste zum regen aus der erden, und aus dem meer aufzeucht, keine absonderung anstellet, sondern gutes und böses ohne unterscheid verschlinget, mithin aus dem axiomate: sol devorat aquas, luna parit, schliesset, das regen-wasser sey nicht rein, sondern führe vielen unrath mit sich, daher solches auch nicht lange daure, bald faul und stinckend werde; so beweiset bereits vorher gedachtes ein anderes, und der fleißige gelehrte anmercker Biblinius in dem monat Majo des dritten jahres seiner medicinischen observationen berichtet, daß die mit der cachexie oder auszehrung des leibes behaftete, auf anrathen eines medici durch tägliches trincken des regen-wassers, nach art und weise, wie man die sauer-brunnen zu genüssen pfleget, wieder zur vorigen gesundheit gelanget. Die arabischen ärtzte und philosophi Avicenna und Averroes im 9 und 10 seculo, ingleichen Rufilius Palladitus ein neapolitanischer medicus im zweyten jahrhundert, in seinen 14 büchern de re rustica, haben das regen-wasser allem andern vorgezogen, indem es wie das destillirte, seine unreinigkeiten, welche bey dem flüß- und brunnen-wasser zugegen, abgeleget, und gleichsam von der na-

zur

tur durch die kraft der sonnen-hitze destilliret worden, folglich gesunder als andere wasser sey; doch muß es nicht in städten und dörfern von den rinnen und dächern, da sich allerhand unrath mit vermischet, noch in der ebene, vielweniger in tiefen thälern, sondern in offenen felde unter freyem himmel an erhabenen orten gesammlet und in reinen töpfen oder gläsernen geschirren aufbehalten werden, bis es durch die ruhe von der noch beywohnenden unreinigkeit vollends gesäubert worden, und solche sich zu boden gesetzet hat, daß man es sodenn klar und rein abgiessen kan. Denn dasjenige regen-wasser, welches in der ebene und in tiefen thälern sich sammlet, stille stehet und faul wird, giebt einen dicken und unreinen nahrungs-saft, da hingegen das auf hohen bergen seinen freyen ablauf hat, nicht so leicht zur fäulniß kommen kan, und der gesundheit zuträglich ist. Obbenannter Avicenna will über dieses versichern, daß dasjenige am dünnesten und leichtesten sey, welches mit donner und blitz hernieder fället, und dergleichen meinung sind viel andere mehr gewesen. Wenn es aber auf die dauer und haltbarkeit des regen-wassers ankommen sollte, so müste man sagen, das im Mertz gesammlete sey vor andern dauerhaft, weil die sonne zu dieser zeit noch nicht gar zu hoch, also nicht, wie mitten im sommer, zu viel dämpfen, welche nachhero mit dem regen vermischet werden, anlaß geben kan. Hierbey wird nöthig seyn, von wunder-regen etwas zu gedencken, welches sonderlich die also scheinenden blut- und milch-regen sind, so von nichts anders, als regen mit schweflichten und sauern saltz-theilen angefüllet, entstehen; welche, wenn sie auf eine eisenhafte erde fallen, dieselbe roth färben, daß nachhero das wasser eine blut-rothe farbe davon erlanget, oder, wenn sie mit alcalischen saltz-theilen sich vermischen, und eine weisse milch-farbe zuwege bringen, wovon diejenigen, so in der chimie erfahren sind, urtheilen können. Zuweilen wird man nach einem warmen regen viel kleine frösche gewahr, daß viele, die kein sonderlich nachsinnen haben, oder die natürlichen würckungen nicht verstehen, meinen, sie wären ausgeregnet worden; allein gleichwie dieses nicht seyn kan, und es eben so wenig frösche als schaafe und kälber regnet, denn sie würden nicht minder auf die dächer und in die rinnen der häuser, als auf die gassen und in die wege fallen, da man doch dort noch nie einige gewahr worden, so ist die ursache folgende: Es wird das in die pfützen häufig gelegte frosch-leig von der sonnen ausgebrütet, da denn die kleinen frösche, wenn sie die sonnen-hitze nicht vertragen können, sich in die löcher verbergen, woraus sie nachhero, wenn ein regen fället, welcher die erhitzte luft in etwas abkühlet, in menge hervor kriechen, und ihre nahrung suchen. Was einige von brod- stein- eisen- und andern regen vorgeben, ist eine chimere und alte weiber-fabel, so bey denen, welche nur mäßig in natürlichen wissenschaften geübt sind, keinen beyfall erlanget. Wie denn das exempel, da vor einigen jahren aus Schlesien, vorher auch aus Böhmen berichtet wurde, ob hätte es daselbst diamanten geregnet, nach genauer untersuchung aber, statt deren kleine crystallen, welche der starcke regen ausgewaschen hatte, gefunden wurden, sattsam lehret, vorsichtig hierinnen zu urtheilen, welches auch von dem 1740 in Oesterreich gefundenen korn spargiret worden, und daß solches ein ausgesonnenes mährlein gewesen, zu erinnern ist. Der Hr. professor Grischov in Berlin hat angemercket, daß der sogenannte schwefel-regen vom blüthen-staube der tannen, kiefern und fichten entstehet, weil er nur in derselben blüthen-zeit wahr genommen worden. Daß der regen oder das regen-wetter nicht nur von hähnen durch ihr krähen, sondern auch einiger anderer thiere besonders vorher bezeigen, verkündiget wird, davon ist bereits schon vieles in diesem lexico an gehörigen orten gedacht worden. Jedoch will nöthig seyn, hier noch so viel zu erwehnen, daß, wenn es regnen will, die schwalben nahe an der erde fliegen; die enten tauchen sich völlig unters wasser; die sperlinge machen ein ungewöhnlich geschrey; die schaafe thun sehr hungerig; der wolf heulet; das kalb macht wunderliche sprünge; der ochse brüllet mehr als sonsten; die hunde kratzen löcher in die erde und fressen gras; die katze lecket ihre füsse; die frösche quacken heftig, sonderlich des morgens; die fische gehen im wasser in die höhe und springen wol gar manchmal über selbiges hervor; die bienen machen sich frühe aus, honig zu sammlen, fliegen aber nicht weit, sondern kehren bald wieder zurück, weil ihnen die flügel von der wässerichten luft naß werden; die würmer kriechen aus der erden; die thüren an wein- und bier-kellern schlagen, wie man nach dem gemeinen vorurtheil redet, aus und schwitzen; die brunnen und andere stillstehende wasser werden trübe; wenn das saltz naß wird; wenn die brennenden lichter ungewöhnlich prasseln; wenn die berge rauchen u. s. w. Aus solchen und viel andern dergleichen dingen judiciret ein hauswirth besser als mancher physicus nach sei-

nem wetter-glase. Denn diese dinge sind in der natur gegründet, und haben ihre richtigen ursachen, obschon natürlicher begebenheiten unkundige solche nicht wissen noch einsehen können. Massen die äusserliche luft ein beständiges gleich-gewichte hat mit der in dem cörper und ihren säften befindlichen, sintemal in allen säften, mithin auch im blute, eine grosse menge luft vorhanden, wie solches durch experimente gnugsam erwiesen; wird nun jene leichter, so dehnet sich diese aus, und bringet angeregte würckungen zuwege; denn die katze lecket ihre füsse, nicht als ob sie wüßte, daß das wetter sich ändern wolte, sondern weil bey ihr der ausdehnung des geblüts halber ein kützeln und jucken entstehet, welches sie durchs lecken, da sie sich sonsten nicht zu helfen weiß, gerne wegschaffen, und dieser verdrießlichkeit also los werden will; und also können alle andere vorher angezeigte würckungen erkläret werden, weil die empfindung bey den thieren sehr subtil ist, und diese auch die geringste veränderung der luft alsbald bey sich mercken können. Das ausschlagen oder schwitzen der keller-thüren kommt gleichfalls von veränderter luft her, wie auch, daß das wasser trübe wird. Denn weil im wasser viel luft ist, so muß dasselbe nothwendig bey ihrer veränderung einige alteration leiden; und die aus den kellern wollende ausgedehnte luft-theile haben viel wasser bey sich, welches im herausgehen an den thüren hangen bleibet. Was sonst in betracht der sonne, des monds, derer gestirne, wolcken, etc. als ein vorbote folgenden regens angesehen werden kan, ist bey denen worten: Meteorologische muthmassungen, ingleichen Muthmassung von der fruchtbarkeit und unfruchtbarkeit des jahres und monate, und anderer orten mehr befindlich. Hier soll des Celsi L. II. c. 18 p. m. 111. ausspruch hiervon den beschluß machen: Das regen-wasser, sagt er, ist das leichteste; diesem folget das quell-wasser aus flüssen oder brunnen; hernach das schnee- und eis-wasser; das teich-wasser ist schwerer als vorhergehende; der pfützen- und sümpfe-wasser aber ist das schwereste. Es kan aus regen-wasser ein herrlicher eßig bereitet werden: Man nimmt einen kessel voll regenwasser, thut darein 3 pfund honig, läßt es mit einander kochen, bis es auf die helfte eingesotten, giesset es in einen grossen eßig-krug, und hänget weissen gestossenen senf in einem reinen tüchlein darein, setzet es zum feuer, bis es also gänzlich vergohren, so wird ein ungemein schöner und starcker eßig daraus, der alle steine zertreiben kan. So man ihn destilliret, kan man ihn sowol, als den wein-eßig gebrauchen, weil man den wein-eßig nicht an allen orten haben kan. Er löset alle kalche der metallen und mineralien auf, und zertreibet auch so gar die kiesel-steine.

Regen-bogen: Es ist der regen-bogen ein also genanntes *meteorum emphaticum*, oder eine scheinende luft-begebenheit, und entstehet derselbe, wenn das licht der sonnen in die aus der luft hernieder fallenden regen-tropfen scheinet, und solches wieder zurück in unser auge geworfen wird. Und daher kan auch nur zu der zeit ein regen-bogen entstehen, wenn würcklich regen-tropfen in der luft vorhanden sind, und die sonne ihre strahlen unter einem winckel von 42 bis zu 52 graden durchs auge gezogen, auf selbige wirft, woraus also zu schliessen, daß ein jeder, welcher einen regen-bogen siehet, allemal einen besondern zu sehen habe, wenn er sich nicht mit einem andern observatore an gleichem orte befindet. Es kan aber auch ein regen-bogen vom monde, wenn er voll ist, veranlasset werden, und daher zur nachtzeit entstehen. Wie nun farben, als aus der optic bekannt, nichts würckliches, sondern vermischungen von licht und schatten sind; also ist es auch mit dem regen-bogen beschaffen. Denn so bald die sonne dergestalt von den wolcken bedecket wird, daß ihre strahlen nicht mehr in die gegen über sich findenden regen-tropfen fallen können, so bald verschwindet auch der regen-bogen, welches auch geschiehet, wenn keine regen-tropfen mehr in gedachter gegend vorhanden, sondern es zu regnen aufgehöret hat. Wenn aber jemand fragen wolte, ob vor der sündfluth auch ein regen-bogen gewesen, oder ob er erst nach derselben entstanden sey? So wäre darauf zu antworten, daß, weil der regen-bogen seinem wesen nach keine bedeutung hat, sondern nur vor ein bedeutliches zeichen angenommen worden, so ist, wenn es vor der sündfluth geregnet, die sonne aber mit ihren strahlen in die gegen über gefallenen regentropfen geschienen, auch von demjenigen allemal, welcher unter vorher angezeigtem winckel zwischen der sonnen und den regen-tropfen gestanden, ein regen-bogen müßte seyn gesehen worden, es wäre denn, daß GOtt durch ein besondres wunder-werck solches verhindert hätte. Denn obschon 1 B. Mos. 9. v. 13. GOtt spricht: Meinen bogen habe ich zum zeichen des bundes zwischen mir und der erden in die wolcken gesetzt; so hat doch solches den verstand, daß GOtt den regen-bogen darzu geordnet, daß dieses zeichen als ein willkührliches

ches nunmehro seyn solle, nicht anders, als wenn ihrer zwey einen gewissen baum oder stein, der bereits viele jahre an dem orte gestanden, nunmehro zu einem merckmale ihres getheilten ackers, oder was es sonst sey, annehmen, und stehet dahero nirgend, daß er damals erst sey geschaffen worden. Ein regen-bogen, der einen gegenschein macht, deutet auf regen. Wenn bey aufgehender sonne, gegen westen, ein regen-bogen stehet, so giebet es ein zeichen zu schönem wetter, und geschiehet selten, daß ein kleiner sonnen-regen folgt. So in regen und sturm, wenn die sonne bereits hoch gestiegen ist, gegen derselben untergang ein regen-bogen erscheinet, so ist nicht zu zweifeln, daß sich der regen nicht bald in klar wetter verändern werde; so er aber gegen den aufgang stehet, ist es gantz ungewiß. Ein regenbogen gegen dem mond über giebet unbeständigkeit des wetters, und bisweilen langwieriges ungewitter mit feuchtigkeit und sturm, zu erkennen. Ein regen-bogen gegen aufgang in der luft, wenn die sonne untergehen will, bedeutet, nach gelegenheit der zeit, donner oder regen, sonderlich wenn er doppelt ist. So man einen vollkommenen regen-bogen oft und lang, sonderlich gegen aufgang stehen siehet, so will sich der luft klarheit zu finstern wetter, und stilles wetter zu brausenden sturm wenden. Je grüner die farbe des regen-bogens ist, je mehr regens; je röther aber die farbe ist, je mehr wind es bedeutet. Das stücke des regen-bogens, die wasser-gall genannt, deutet gleichfalls auf bevorstehenden regen. Wenn kleine füncklein im regen-bogen flattern, so bedeutet es gemeiniglich regen-wetter. Wenn ein regen-bogen erscheinet, ehe es regnet, so regnet es gemeiniglich etliche tage nach einander; ist aber ein regen vorher gegangen, so deutet er auf schön wetter.

Regenbogen-schüsselgen: Diese sind von gold, und sollen, dem gemeinen wahn nach, in der luft gezeuget werden. Die gründliche nachricht von dieser rarität, welcher ein abergläubischer unbeschreibliche kräfte und tugenden zugeeignet, erläutert ein berühmter medicus also: 1) Ist gar nicht zu zweifeln, daß dergleichen schüsselgen im werck selbst gefunden werden, indem man solche hin und wieder in den curiösen cabinetten und kunst-kammern findet: Daß sie aber 2) ihren ursprung von dem regen-bogen haben sollen, ist gantz falsch und unerfindlich; mithin folgt 3) daß diese so genannten regenbogen-schüsselgen kein werck der natur, sondern der kunst sind, ohngeachtet kein sonderlich kunst-stück daran zu sehen ist, indem solche nach art der zeit und völcker, da sie gefertiget worden, von plumper und unscheinlicher gestalt sind. Manche wollen vorgeben, es wären buckel von pferde-zäumen der alten Römer rc. es finden sich aber keine löcher in solchen schüsselgen, dadurch schraube oder haft zu befestigung aufs leder-werck angebracht werden können, und daß sie in vorigen zeiten, wenn ein regen-bogen am himmel gestanden, herunter gefallen, ist eine handgreifliche lügen. Dahero der wahrheit gemäß ist: Solche regenbogen-schüsselgen sind alte müntzen der Gothen, auf welchen so genannte heyden-köpfe befindlich sind, in unsern ländern öfters von bauren bey der umarbeitung ihrer äcker gefunden worden, in müntz-cabinetten aufbehalten, und practeaten genennet werden. Sie sind rund, so dünne als ein papier, und von unterschiedlicher grösse, jedoch so leicht, daß sie durch einen geringen wind von einem ort zum andern beweget werden. Vor 20 jahren pflügte ein bauer zu Nauendorf bey Freyberg einen gantzen topf voll dergleichen müntzen vom feinesten silber auf seinem acker hervor, jedes stück betrug dem werthe nach 16 pfennige, war so groß, als ein sächsisch 4 groschen stück, und fast durchsichtig, dessen gepräge bestund in einem heydnischen unkenntlichen bildniß, und weil es etwas besonders vorstellen solte, funden sich liebhaber, die ihm vor ein stück mehr als 4 groschen gaben.

Regen-kleid: Ist ein besonderer in einigen reichs- see- und andern städten üblicher habit, dessen sich das frauenzimmer bedienet, wenn es im regen ausgehen soll. Es bestehet aber dieses eines theils in einem langen von schwartzen parat verfertigten rock, der sich über alle kleider, ja über das aufstecke-kleid ziehen lässet, und denn andern theils in einem aus eben diesem zeuge zubereiteten tuch, das vier ellen lang, und 2 ellen breit, welches sie über den kopf decken, und von dar herabhangen lassen. Man trägt so wol seidene, als auch wollene regen-kleider, davon aber die letzten meist gefüttert. In Nürnberg, wo man sich gewöhnlich nur der grünen und mit eben dergleichen spitzen versehenen tücher bedienet, heißt es auch nur ein regen-tuch. An andern orten, sonderlich in Nieder-Sachsen, braucht man auch weisse leinene regen-tücher.

Regen-rinne: Ist ein canal, oder vertiefung, nahe an dem äussern rande des krantz-leistens, oder der so genannten abhangenden platte, welche rundum an dem kinne desselben ausgehöhlet ist, damit der regen allda abtriefen kan.

Regen-schurtz: Ist ein langer von schwartzen parat verfertigter weiber-rock, der zu einem regen-kleide mit gehöret, und in Hamburg keines sonder das andere getragen wird. Das frauenzimmer ziehet sie über alle kleider, auch über das aufstecke-kleid, wenn es ausgehet.

Regen-trause. In denen rechten hat man eine besondere servitut, oder befugniß, vermöge deren einer berechtiget ist, das auf seinem gute oder dache zusammen gelaufene regen- oder trauf-wasser auf seines nachbars grund und boden, oder auch auf dessen dach zu leiten, und dahin ablaufen zu lassen, welche sonst auch die trauf-gerechtigkeit genennet wird.

Regen-wolcke: Ist diejenige wolcke, in welcher die gefrornen dünste aufthauen, und in tropfen zusammen fliessen. Und daher werden auch die wasserreichen wolcken schwere wolcken genennet.

Regen-wurm, auch erd-wurm, ingleichen pyren, pyren-maden, erd-eingeweide: Diese gewürme sind kleine eingekerbte thierlein, etwan eines fingers, oder auch wol einer spannen lang, von stärcke wie ein strohhalm, bisweilen aber wie ein feder-kiel; sie sehen weiß, roth, oder fleisch-farbig, auch blut-roth, ihre köpfe und schwäntze sind nur daran zu unterscheiden, daß die schwäntze ein wenig dünner und zugespitzter, die köpfe hingegen etwas dicker scheinen; der gestalt, grösse und farbe nach kommen sie denjenigen würmen fast gleich, die in denen därmen der menschen wachsen. Nebst diesem geschlechte giebt es noch eine art regen-würmer, so ascarides genennet werden, kleiner, und von farbe bald weiß, bald gelb, auch schwartz sind. Den saamen auf dem felde und dessen wurtzeln thun sie durch ihr benagen und abbeissen schaden, liegen öfters klumpen-weise beysammen, und werden also durch den pflug vielmals häufig aufgescharret. Die jungen pflänzgen ziehen diese erd-würmer bey der nacht also in ihre löcher, daß man fast nicht weiß, wo sie hingekommen. Im feuchten, fetten und misthaftigen erdreich werden sie am meisten gezeuget, und weil diese insecten nicht so gar kalter natur sind, stecken solche auch nicht so tief unter der erde, sondern mehr in der höhe, oder auf der fläche, da ihnen allezeit fettes, lehmigtes und feuchtes erdreich behaget, und wo süsse wurtzeln, gute kräuter, nebst fetten grase befindlich, suchen sie ihre weide, und saugen aus solchen gewächsen den saft heraus; an dürren, unfruchtbaren, sandigten und steinigten örtern hingegen trift man dieselben selten an. Den winter über bleiben sie unter der erden, und sind gewohnt, nicht eher, als bis der frühling heran nahet, hervor zu kriechen. Wenn zu solcher zeit, ehe dieses ungezieser brütig wird, und im herbst, da insgemein die garten-beete umgegraben werden, ein fleißiges auflesen aus der erde erfolget, kan man sich ihrer ziemlich entladen. Nach erfolgtem regen am tage begeben sie sich bey untergehender sonne häufig hervor. Dergleichen auch geschiehet, daferne das erdreich mit wasser, darinnen hanf-kraut oder hanf-körner gekochet sind, oder salpeter zerlassen, begossen wird. Einige stecken einen stock in die erde, bewegen solchen starck, und trampeln mit den füssen auf der erde, davon die regen-würmer aus furcht gleichsam vor dem maulwurf, der ihnen nachstellet, häufig aus ihren löchern kriechen. Auf die beete in gärten, wo diese thiere eingenistelt, kan kleiner pferde-mist, gersten-spreu, oder aunen öfters gestreuet werden, damit spielen die regen-würmer, schleppen solche in ihre löcher, und lassen die pflänzgen in ruhe. Von ungelöschtem kalch erhitztes wasser durch einen kleinen trichter in gegrabene löcher gelassen, bringet sie auch aus der erde heraus. In die blumen-töpfe stecket man ein reislein, und klopfet an die seiten der töpfe, so kömmt das erd-eingeweide durch ein ander loch hervor. Solche regen- oder erd-würmer werden starck in der medicin gebraucht: Sie stillen mancherley schmertzen, treiben den harn und schweiß, zertheilen, erweichen, eröfnen die verstopfungen, vermehren die milch, heilen die wunden und verletzten nerven, sind auch in der gelben sucht, wasser-sucht und colica wohl zu nutzen. Die Indianer sollen aus regenwürmen besondere küchlein backen, und selbige für eine niedliche speise halten. Hiervor dürfte der Europäer, und sonderlich der Deutsche, sich wol bedancken, weil ihnen bessere lecker-bißlein bekannt sind: Zur erhaltung des menschlichen cörpers aber wissen sie solche auf mancherley weise anzuwenden, insonderheit in der laufenden gicht und vielen andern scharbockischen äusserlichen krampf- und glieder-schmertzen; an welchem theile des leibes selbige nun gefühlet werden, wird ohngefehr eine handvoll lebendig darauf gelegt, ein leinen tuch darüber gebunden, und wenn sie also abgestanden, lindert sich der schmertz, indem sie die versauerte und stehende säfte, (davon dieser herstammet) kraft ihrer volatilisch- und flüchtigen qualität, corrigiren, versüssen, und gleichsam verschlucken. Dergleichen bewandniß hat es auch mit diesen würmern, wenn man sie lebendig über einen solchen finger rc. der mit dem wurm-schaden behaftet, aufleget. Wenn hiervon vermit-

vermittelst guter milch, oder wassers, oder weins, oder destillirten hollunder-hauswurtz- und dergleichen wasser, ein brey-pflaster gemachet; und auf schmertzhafte orte warm geleget wird, schaffet solches grossen nutzen, besonders in podagrischen schmertzen, zu welcher besänftigung kaum was bessers erdacht werden kan, als wenn man von gedorreten und zu pulver gestossenen regen-würmen, bohnen-mehl, ein wenig saffran und milch gedachtes pflaster machet, und, wie gesagt, brauchet. Oder nur pulverisirte regen-würmer und gemeines mehl, eines so viel als das andere, warm auf den schmertzhaften ort gestreuet, lindert bald die schmertzen. Ja einige wund-ärtzte streuen solche würmer zerstossen in die wunden ohne zusatz, und ziehen hierdurch die nerven ꝛc. wieder zusammen; oder legen sie zerquetschet bey äusserlichen zufällen auf. Ihr mit wein ausgepreßter und frischen kräuter-säften vermischter saft dienet wider allerley scharbockische zufälle. Die pulver zum innerlichen gebrauche mache also: Lege die regen-würmer in wein, hernach dörre solche, und pulverisire sie. In allen und jeden fällen kan hiervon ein halb quentlein allein eingenommen werden; weil es aber etwas widerwärtig schmeckt, sehr leicht ist, und aufquillet, so thue etwas krebs-augen, präparirten agtstein, hirschhorn und dergleichen, das wider die kranckheit dienlich, darzu, und gebrauche es in einem sich hierzu schickenden wasser. Eine menge regen-würmer mit scheel-kraut und der wurtzel, nebst wachholder-beeren, in wasser gesotten, und solches ausgepreßt, vertreibet die gelbe sucht, wenn der patiente solches warm etliche tage nach einander trincket. Herr D. Koschwitz in seiner vollständigen apothecke gedencket eines besondern mittels vor die hauswirthe in allen kranckheiten zugebrauchen, das also gemacht werden soll. Rec. geraspelt sassafraß-holtz, rosen-holtz, jedes 3 loth, china-wurtz, wurtz von sassaparill, caroffeln, iva arthetic, liebstöckleín, jedes ein halb loth, blätter von segel-baum, salbey, lachen-knoblauch, jedes eine halbe handvoll, bibergeil, ein loth, schelfen von pomerantzen, citronen, jedes drey quentlein, blüthe von hollunder, eine handvoll, roßmarin eine halbe handvoll, saamen von angelic, anis, jedes ein halb loth, schneide und stosse dieses alles klein, giesse des besten spiritus vini, oder branntewein ein maas darauf, lasse alles in einem verbundenen glas etliche tage lang an einem warmen orte stehen, denn drucke es durch, und filtrire es. In das herausgebrachte lege etliche dreyßig stück gesauberte regen-würmer, setze solches, wie vorher, wieder an einen warmen ort, und filtrire es nach etlichen tagen nochmals: Gegen den schlag, lähmungen, contracturen, innerlichen krampf, vor von übel afficirten nerven und animali spiritu, oder dem geblüte, herrührende kranckheiten ist dieses ein sehr wohl ausgesonnenes mittel, davon täglich höchstens ein paar trinck-gläslein in oder ausser dem bette warm getruncken werden müssen. Der regen-würmer spiritus thut auch seine dienste bey dem äusserlichen gebrauch in der wasser-sucht, fahrenden gicht, scharbock, schlag ꝛc. jedoch vermeinen welche medici, wenn nur der wurm, wie vorher gedacht, aufgeleget werde, mehr effect erfolgen müsse. Das pulver von diesen thieren vertreibet auch die zahn-schmertzen, daferne solcher in die hohlen zähne gethan wird. Regen-würmer-öhl zu contracturen, lähmungen und dergleichen wird also gemacht: Nimm ein halb pfund regen-würmer, säubere und wasche solche mit weissen wein, thue darzu so viel oder mehr frisches süsses baum-öhl, setze es in einer flasche wohlverwahret in roß-mist, bis die würmer gar in öhl zerflossen sind. Oder, schneide regen-würmern die beyden spitzen ab, den mittlern theil thue in ein steinern gefäß, ein wenig öhl darzu, überklebe dieses allenthalben mit teig von mehl, und lasse es wie ein brod im back-ofen backen, so bekommst du ein schönes regen-würmer-öhl. Das hiervon gebrannte wasser hilfe denen wassersüchtigen, und weil dieses insectum zur restitution und erhaltung des menschen und viehes so sehr dienlich, befleißigen sich auch die apothecker öhl, wasser, spiritum und pulver zu erlangen, mithin ist allhier solches alles vors geld zu bekommen. Uber dieses sollen sie ungewitter und regen andeuten, wenn ihr herauskriechen aus der erde freywillig geschiehet. Denen hühnern, raben und anderm feder-vieh dienen sie zur speise, und nähren solche gut.

Register: Heißt überhaupt ein neues buch, in welchem gewisse briefschaften, handlungen, geschehene dinge und dergleichen, in einer solchen ordnung verzeichnet werden, daß, wenn davon nachricht zu haben nöthig ist, dieselbe alsofort gefunden werden könne; ins besondere aber ein alphabetischer extract oder verzeichniß dessen, was in einem buche enthalten; also wird in denen cantzeleyen und archiven über die daselbst befindlichen acten, in gerichten über die bescheide, in kirchen über taufen, trauungen, absterben u. s. w. register gehalten.

Register: Sind in den feuer-mauern die von eisenblechen verfertigte vorschüber, welche, wenn die feuer-

mauer

mauer brennet, eingeschoben werden, und also das feuer ohne wasser gedämpfet werden kan.

Regolen. Gleichwie es in allen wissenschaften, künsten, gewerben und handthierungen von anfange der welt her bis ietzo an neuen erfindungen nicht gefehlet, also wird solches, so lange es der ewigen vorsicht gefället, vernünftige creaturen auf dem erdboden wohnen zu lassen, dergestalt fortdauern, daß fernerhin ein jedes jahr fruchtbar von neuen entdeckungen und glücklichen geburten des menschlichen witzes seyn, solchem aber ungeachtet noch vieles in dem unerschöpflichen natur-reiche verborgen bleiben werde. Es ist ja nichts gewissers, als daß die veränderungen der dinge unendlich sind, und die welt täglich eine neue gestalt gewinnet; dahero, wie in den kleidungen, sprachen, gebäuden, wissenschaften, dieses erfolget, also erstrecket sich auch solches auf alle andere menschliche geschäfte. Der ackerbau, als das allernothwendigste nahrungs-geschäfte, ist also auch der veränderung unterworfen, nachdem unaufhörlich auf bequemern, brauchbarern und nützlichern feld-bau das sinnen der menschen unter andern gerichtet ist, wovon die erfindung des regolens und furchen-wechselens bey dem acker-bau einen beweis darstellet. Die Holländer haben vor geraumer zeit das erdreich in gärten und feldern mit dem spaten oder grabscheite und pfluge in der absicht, eine verbesserung nur gedachtens zu verschaffen, tief heraus graben oder regolen lassen, damit nicht nur dasselbe recht locker, mithin zur präparirung des düngers, und sammlung der witterungseinflüsse geschickt gemacht, sondern auch der untere geruhete grund herauf gebracht, und dadurch die fruchtbarkeit des ackers um so mehr, hiernächst des saamens, durch das neue hervorgestochene erdreich, hinlänglicher wachsthum befördert werden möge: Zu welchem ende, und damit sie dünger ersparen wolten, eine besondere art pflüge, welche jährlich tiefer eingestossen werden, und frische erde hervor reissen können, von ihnen erfunden worden, davon in unserm lexico unter dem worte: Pflug, und andern orten, da des feld-baues gedacht, erwehnung geschehen. Der erfinder dieser tiefen pflug-art in den hiesigen und benachbarten gegenden ist der noch unermüdete herr cammer-rath Kretzschmar, welcher in denen oeconomischen nachrichten den ruhm erhält, daß er in darstellung seines acker-räthsels, welches die anwendung solcher pflug-art, vermittelst der durchgängigen mit-nutzung des bisherigen so genannten braach- oder ruhe-feldes, und substituirung einer weit erquickenden acker-ruhe, vor das bisherige braach-liegen des feldes, erzehlet, dargethan, wie er derjenige sey, welcher alles dieses zu erst ersonnen, entdecket und bekannt gemacht. Im ersten stück nur allegirten nachrichten pag. 17 wird angepriesen, daß das haupt-werck eintzig und allein an der gehörigen einrichtung, und dem vorsichtigen gebrauch des acker-instruments beruhet, welches nach seiner neuen zubereitung in der oeconomischen Practica sect. I. §. XLVII. weitläuftig beschrieben, und der rechte gebrauch desselben, welcher in einer egal geraden führung der pflug-sohle bestehet, deutlich angewiesen worden, übrigens aber ein vernünftiger hauswirth nach beschaffenheit seines bodens solches anzuwenden wissen soll, und zugleich zu bemercken hat, daß es mit dem pfluge ohne zweifel dahin zu bringen sey, die bisher genutzte oberste erde mit dem darunter gelegenen neuen boden, eine völlige furche hoch, wohl und gleich zu bedecken. Hierzu aber gehöret noch etwas mehreres, wenn ein hauswirth klug werden soll, darzu hoffentlich folgender extract aus den neuen zeitungen von gelehrten sachen dienlich. Die neu-entdeckte ober-fläche der erden auf dem acker-lande, oder neue acker-theorie, von J. A. H. in 4, 8 bogen starck, zum druck befördert; ist dem herrn cammer-rath Kretzschmar, als ersten erfinder des acker-regolens und doppelt-furchigen pflügens, keinesweges zuwider geschrieben, obschon sein project in der ausführung einigermassen vor schwer gehalten, und anbey gemeinet wird, daß mit grunde etwas an demselben auszusetzen sey. Es ist dahero dieser autor auf eine andere methode zu dencken bewogen worden, und hat nunmehro, wie gedacht, eine neue ober-fläche der erden entdecket, da man auf eine leichtere art das dritte theil des geträydes erndten, der acker alle jahre frucht tragen, und auch zugleich ruhen kan. Das feld, so man nach der gewöhnlichen art den acker zu bauen hätte braache liegen lassen sollen, wird nach dieser neuen methode im herbste mit 2 furchen regolet, so daß die zweyte die erste in die tiefe geworfene furche völlig bedecke, und also eine neue ober-fläche der erde entstehe, wobey aber unterschiedene arten von gründen, als sand, kies ꝛc. ausgenommen werden. Diese herauf gebrachte untere furche ist nunmehro wie rodeland, oder frischer aus dem lande gerissener acker zu betrachten, und wird also nicht gemistet, sondern im frühjahre mit hafer, ist es aber fetter boden, mit gerste, gemengsel, roggen, lein-saamen, erbsen, wicken, oben auf nicht allzustarck besäet, der saame ein-

fach und flach, drey zoll tief, untergepfluget. Nach dieses aberndtung wird im Julio mist auf diesen acker, so bald als möglich, ausgebreitet, mit den stoppeln aber nur einfach drey bis vier zoll tief untergepflüget, auch das feld mit der egge gleich gezogen. Hierauf wird um Michael weitzen oder roggen, auch wol gerste, oben auf gesäet, und mit einfacher furche zwey bis drey zoll tief untergepflüget; wenn dieses abgeerndtet, wird nach der erndte oder trift des viehes spät im herbste gestoppelt, im frühjahre zur saat gepflüget, und zwar beyde pflug-arten einfach, und darauf mit sommer-getraÿde bestellet. Man könte zwar auch eine sömmerung nach herrn Kretzschmars vorschlage hier anbringen, es will aber der gedachte herr verfasser in seiner neu-entdeckten ober-fläche der erden rc. pag. 25 unter angeführten gründen hiervon nicht viel halten. Wenn das sommer-getraÿde im Julio abgeerndtet worden, kömmt der acker in den stand, darinne er vor dem regolen im anfange gewesen. Nun könte solcher zwar braache liegen bleiben, und zur hütung genutzet werden, der herr verfasser aber giebt den rath, daß man damit eben so, wie vorher beschrieben worden, wiederum verfahren solle. Diesen sind einige nöthige und nützliche anmerckungen beygefüget, darinne die grossen und wichtigen vortheile gegenwärtiger neuen erfindung gezeiget worden. Grosse land-wirthe werden dem publico wegen dieser erfindung, nemlich das regolen betreffende, einen grossen dienst leisten, wenn sie durch wohl angestellte und untersuchte proben diese erfindung in mehreres licht setzen, und dabey ihre bedencklichkeiten gütigst zu communiciren belieben, damit die irrigen gedancken bey den alten, weil man es einmal so gewohnet ist, zu bleiben, gäntzlich verbannet werden möchten. Wo gutes land ist, kan das neu erfundene acker-bau-räthsel nach des verfassers selbst eigenen meinung besondern vortheil zuwege bringen, und mit nutzen appliciret werden, mithin gewinnet es das ansehen, ob sey solches der alten art, das feld zu bauen und zu bearbeiten, um ein grosses vorzuziehen. Hingegen scheinet derselbe ein mißtrauen hierauf bey solchen feldern zu setzen, woselbst in der obern furche gut land, in der untern aber eine schlechtere qualität angetroffen werde, und versichert, daß ein hauswirth sich auf solche weise in gefahr eines öftern mißwachses setzen würde, indem er nicht nöthig habe, besseres erdreich in der tiefe zu suchen, als womit er oben her schon genugsam versehen sey. Dieser meinung kan man vollkommen beypflichten, nachdem hier nicht alles mit einem maaß-stabe auszumessen möglich, besonders in erwegung der vielen umstände, welche vernünftige menschen in praxi zu gantz unterschiedenen überlegungen anlaß geben. Unter andern nutzen, den vorher gedachtes bringen soll, ist das absehen besonders mit auf die ruhe des ackers, und den dadurch zu hoffenden nutzen gerichtet, welchemnach solcher eine zeitlang mit dem frucht-tragen verschonet bleibt. Kommt nun nach der neuen acker-bau-art oder des regolens der acker und die eine zeitlang frucht getragene ober-fläche durch die versenckung derselben, vermittelst des doppelt-furchigen umackerns mit dem reol-pfluge, in denjenigen zustand, daß er eine zeitlang vom frucht-tragen dispensiret bleibt; soll man an der erquickung und erholten kraft des ackers gar nicht zweifeln. Ja, da als eine ausgemachte sache behauptet wird, daß 1) bey der furchen-wechselung der acker, nach gutfinden und belieben des hauswirths, länger als bey dem bisherigen braach-liegen, ruhen kan; 2) dem unkraut dadurch alle gelegenheit benommen wird, dem acker durch seinen hervorwuchs die kräfte zu benehmen, vielmehr dasselbe durch erstickung und fäulniß seinen völligen untergang und verderb in der erde findet, und in diesem zustande mit zur düngung hilft; 3) währender ruhe-zeit des ackers die untere furche von der natürlichen düngung sowol, als von derjenigen geile und fettigkeit, so die künstliche oder mist-düngung aus der obern acker-fläche in die untere furche herabfallen lässet, durchdrungen wird, und mithin 4) viel geschlachter, reiner, milder, fetter und zärter wieder herauf kommet, als die abgetragene und bishero unter der cultur gewesene ober-fläche immer seyn kan. Dahero 5) die ruhe eine reiche sammlung von fruchtbarkeit und eine tüchtige vorbereitung zum dienste der künftigen neuen besaamung ist, als wodurch 6) der acker in stand kommt, so gar eine zeitlang ohne fernere düngung, zumal wenn in mißjahren mangel daran erscheinen solte, zu tragen, ohne daß der ackersmann besorgt seyn darf, einbusse an körnern zu erleiden, so erhellet so fort, daß diese neue acker-ruhe einen ansehnlichen vorzug vor dem alten braach-liegen haben müsse. Zum beweis eines klärlichen exempels von der fruchtbarkeit der von unten herauf geholten erde dienen 1) die aufgegrabenen hamster-löcher; 2) die von den schweinen heraufgewühlte erde; und 3) die maulwurfs-hügel, als stellen, welche bey der grünen saat gar deutlich an der ausnehmenden fruchtbarkeit und am geilen aufwachs auf dem acker, und von

von der übrigen saat mercklich zu unterscheiden. Noch einen der vermuthung nach überaus beträchtlichen nutzen, so ein land-wirth von der furchen-wechselung zu gewarten, der sand- und heide-länder bey seinen gütern zu bearten hat, soll auch hier nicht unberührt gelassen werden. Jedermann, der solche länder kennet, ist beywohnend, daß einige derselben zum öftern 3, 4 bis 6 jahr, nach einer eintzigen geträyde-bestellung hinter einander nach bisherigen fuß wieder braach und ungebauet liegen bleiben müssen, ehe man selbige wiederum nützlich mit geträyde bestellen kan. Wenn nun ein solches mageres land durch eine 2, 3 oder mehr jährige verwechselung der ober-fläche, vermittelst des doppelt-furchigen pflügens, nach der in der acker-theorie vorgeschriebenen, und hier vorher gemeldeten methode, genutzet wird; so kan die acker-ruhe zugleich mit der nutzung desselben erhalten werden, so gewiß ein sehr ansehnlicher vortheil ist, welcher so gar den nutzen des doppelt-furchigen pflügens bey dem allerbesten und tragbaresten lande übertrift, indem man auf solche weise den magersten acker, jahr aus jahr ein, mit geträyde bestellen kan, und gar nicht nöthig hat, denselben so lange zeit ungenutzet liegen zu lassen. Hieraus nun erhellet der grund des acker-regolens, welchemnach dadurch

die ruhe des ackers hauptsächlich befördert wird, wenn die eine zeitlang früchte getragene ober-fläche auch wiederum eine zeitlang durch das doppelt-furchige pflügen und durch die wechselung der furchen unter der erden verstecket wird. Da also denn dem acker durch das doppelt-furchige pflügen eine bessere und weit erquickendere ruhe, als bey dem bisherigen braach-liegen verschaffet wird; so ist unwirthschaftlich gehandelt, das acker-feld ferner auf bisherigen fuß braach und ohne geträyde-besaamung bloß zur vieh-trift liegen zu lassen, weil vor die vieh-fütterung auf eine bessere und nutzbarere weise gesorget, und der mangel der braach-weide durch die hof- und stall-fütterung hinreichend ersetzet werden kan. Die fruchtbarkeit des acker-feldes wird vornemlich dadurch befördert, wenn dasselbe durchgehends im winter und sommer-felde alljährlich durch das tiefe und doppelt-furchige pflügen so locker und porös, als ein majoran-beet, zubereitet wird. Das acker-feld hat nach der aberndtung des winter-feldes noch an die 4 monate so viel zeit und witterung zum wachsthum übrig, daß solches in der winter-felds-stoppel sogleich nach der erndte, nochmals regolet, und mit allerhand kohl- und küchen- auch futter-kräutern bestellet werden, und solche zur reife bringen, mithin in einem jahre doppelt genutzet werden kan. Alle unter denen bisherigen acker-furchen noch eine furche hoch gelegene erde, wenn man puren stein und thon ausnimmt, ist keinesweges für todt und unfruchtbar, sondern im gegentheil für sehr nützlich, erträglich und fruchtbar zu halten.

So viel wird hoffentlich allhier zur erklärung des wortes regolen, und des dadurch vorgetragenen neuen acker-systems, hinlänglich seyn. Vernünftige haus-wirthe, welche nicht blindlings wie die maulwürfe in die erde wühlen, versuchen alles, und behalten das gute. Sie stellen aber auch ihre versuche nach den gegebenen regeln richtig an, observiren dabey alle umstände des orts, der zeit, der art und weise ꝛc. auf das genauste, verwirren auch weder falsche urtheile, noch vorgefaßte meinungen mit denenselben, oder nehmen solche vor würckliche erfahrungen an. Es lässet sich auch ein kluger land-wirth durch eines jahres unglücklichen erfolg, welcher etwa ausser dem geschäfte, in gantz unerwarteten vorfällen, seine gegründete ursache haben kan, die ohne dem in keines land-wirths mächten stehen, nicht sogleich aus einem übereilten und falschen urtheil, vom fernern verfolg abschrecken, sondern setzet die versüche ebenfalls im kleinen fort, und stellet seine sinnlichen anmerckungen mit solcher behutsamkeit an, daß er hernach von dem werth der sache ein untrügliches urtheil fällen kan. Die beschaffenheit eines solchen mannes, land- oder haus-wirthes muß, wenn er zumal stich-haltende neuerungen oder nur verbesserungen der welt vor augen stellen will, mit besondern eigenschaften verknüpfet seyn, und hierzu wird erfordert, daß er eine gründliche einsicht in den zusammenhang der gantzen land-wirthschaft und verbindung, auch subordination aller dahin einschlagenden geschäfte, arbeiten, verfassungen und verrichtungen, haben und besitzen müsse. Und da eine blosse speculativische theorie bey der wirthschaft nicht hinlänglich ist, accurat von deren zusammenhange sowol, als von denen dabey vorfallenden so mannigfaltigen eintzelnen geschäften ins besondere zu urtheilen; so muß derselbe auch ein würcklicher practicus seyn, und die wirthschaft, so viel möglich, selbst en gros oder in grossen dirigiret und tractiret, oder wenigstens einen sehr aufmercksamen zuschauer dabey abgegeben haben. Das vermögen, von denen dabey

dabey vorfallenden eintzeln begebenheiten auf allgemeine grund-sätze, und wieder von diesem auf jene schlüssen zu können, muß ihm secundiren, dahero er kein arcaniste, noch von vorurtheilen eingenommen seyn darf, mithin soll er seine neue angabe aus richtigen vernunfts- und erfahrungs-gründen herleiten, und alles in möglichster ordnung disponiren, welches letztere von wichtigen gütern und ämtern, nicht aber kleinen acker-flecken, gärten und kleinen wirthschaften, woselbst alles mit leichter mühe und geringen kosten auszurichten, möglicher und practicabler zu machen, den beweis mit sich führen muß. Sowol die general- als special-lehrsätze und regeln bey der land-wirthschaft sind bekannter massen nicht durchgängig und aller orten anzubringen. Vielmehr werden solche durch viele umstände der landes-arten, der zeit, der hier und da gewöhnlichen witterungen, der gerechtsamen oder dienstbarkeiten, der feld-güter hin und wieder sehr eingeschräncket. Es ist auch überhaupt schon ausgemacht, daß kein acker-system, feld-bestell- und eintheilung auf alle landes-arten schicklich angegeben werden könne. Fast ein jeder ort hat seine besondere einrichtung mit den feldern und deren bestellung, welche sich auf eine lange erfahrung und wahl der nutzbaresten und besten eintheilung gründet; und die ohne gefahr einiges verlusts nicht überall merckliche veränderungen erleiden wollen. Die qualität und situation der felder; ob solche horizontal oder abhängig liegen, und nach welcher gegend; ob sie mit holtzung, und nach welcher seite umgeben; ob es kalt, flüßig, bündig land; ob es von wasser-gallen, sauren sümpfen, überschwemmungen, befreyet, oder denenselben unterworfen; ob es salpetrig, asch-artig und flug-erde, oder ob es schwartzes, festes und tragbares, schwer oder leicht zu beackerndes land; ob es tief hinunter frucht-erde, oder nur so weit, als dessen ober-fläche bishero beartet gewesen, halte; ob es thonigt und saurer boden; was vor art unkraut bey nassen und auch trucknen jahren vornemlich darinne zu wachsen pflege, und auf was weise demselben gesteuret werden könne, und was dergleichen wichtige und vielfältig vorkommende betrachtungen mehr sind, alteriren und verändern die vorgeschriebenen regeln über die massen. Jedoch bleiben dem ohngeachtet neue und nutzbare erfindungen in ihrem werth, und wird ein jeder kluger land-wirth, bey der anwendung eines neuen acker-systems, die beschaffenheit des orts und lage seines feldes, nebst der witterung, so er unter seinem himmels-strich jahr aus jahr ein größten theils zu vermuthen, und übrige umstände mehr, die sich nicht alle erzehlen und so genau bestimmen lassen, wol von selbst zu beobachten, anzubringen, und zu seinem wahren und besten nutzen einzurichten wissen, folglich das gegründete und ungegründete, das wahre und falsche, das leichte und schwere, das kluge und thörichte, das practicable und impracticable, das mögliche und unmögliche rc. nicht auf eine unordentliche und widersprechende weise mit einander vermischen, sondern vielmehr die zwecke und mittel nach ihrem wahren werth, an ihren gehörigen ort, auf die beste und schicklichste maasse, nach ihrem umfang und einschränckung, auf gehörige art und weise, in der möglichsten richtigsten verhältniß der zeit, der kosten, der gegenden und landes-art, wie auch ins besondere der jahrs-zeiten und witterungen, so dieser und jener guts-lage vornemlich eigen sind, zu rangiren, und in richtiger einrichtung mit einander zu verknüpfen, sich angelegen seyn lassen, mithin alle seine einbildungs-kraft und verstand anstrengen, dasjenige schema, so vielleicht entworfen worden, in der natürlichsten ordnung und mit möglichster deutlichkeit also auszuarbeiten, daß ein jeder den grund und nutzen davon sogleich übersehen und begreifen kan. Ob nun dieses alles bey erfindung des ackerns mit dem regolen-pflug beobachtet worden, ist eines theils ziemlicher massen hieraus wahrzunehmen, andern theils werden es diejenigen in der that erfahren, welche sich dessen bey zurichtung ihres feldes künftig bedienen möchten. Und wenn dieses im gebürge, wo die äcker so steinigt, daß einer an dem andern und auf dem andern lieget, beschaffen sind, geschehen solte; so würde am allerbesten ausfündig zu machen seyn, was durch das regolen an der düngung ersparet werden könte, und wie viel jahre nach einander die felder nicht braache liegen dürften. Hier könte sich ein ehrlicher mann durch dergleichen regolen, wovon vorher viel gutes erzehlet worden, nicht nur verdienst zuwege bringen, sondern auch einen unsterblichen namen erwerben, quod bene notandum.

Regulär; Brauchen einige in der bau-kunst statt des wortes symmetrie, daß, wenn diese an einem gebäude beobachtet worden, sie solches ein regulär gebäude nennen.

Rehder, siehe Reeder.

Rehe: Dieses wildpret scheinet eine zwerg-art von hirschen zu seyn, in betracht dessen, daß solches dem geschlechte der hirschen in vielen beykommt. Es ist sehr furchtsam, flüchtig und schnell, mittelmäßiger höhe,

höhe, gleich einem tann-hirsch, jedoch nicht so wichtig in wildpret, aber von gleicher farbe, seine läufte sind zart und lang, die vorder-läufte um ein mercklich niedriger, als die hinter-läufte, und dessen blume ist kurtz. Döbel in seiner jäger-practica versichert, daß ihm unter dem gantzen weydwerck nichts nachdencklicher zu betrachten vorgekommen sey, als die eigenschaft derer rehe, wegen ihrer rechten brunst-zeit oder vermischung, nachdem er im würtemberger lande mense Augusti selbst wahrgenommen, wie sich ein bock auf die riecke gesetzt; und noch hätte er in Sachsen zu einer andern zeit den 6 August gesehen, daß eine riecke des morgens frühe mit hervorbrechender sonne aus einem dickigt kurtz bey ihm über einen weg gezogen, die der bock bis auf eine wiese verfolget, da solcher geschwinde die riecke ordentlich beschlagen, und ihr mehr als 15 stösse gegeben, sodenn abgesessen, und sich neben der riecke ins gras geleget, die bald etliche schritte fortgezogen wäre und gebrunstet, oder das wasser laufen lassen; welche thiere jedoch beydemale schmalrücken gewesen. Dieses kan geschehen seyn, weil die böcke zur selbigen zeit aus einer wilden geilheit die schmal-rehe suchen, auch wol würcklich beschlagen, welche aber nicht zukommen, weil es nur eine wilde prunst, daraus nichts entstehet. Ihre ordentliche prunst-zeit ist im December, da sich ein jeder bock sein rehe erwählet, bey welchem er auch bleibet, daher denn diese prunst ohne grosse weitläuftigkeit und streit abgehet. Mehrentheils gesellet sich das paar zusammen, das von einem rehe zugleich gesetzet worden, doch wenn das eine davon solte verlohren, gepürschet oder gefangen seyn, suchen sie sich einen andern gegentheil, besonders das rehe, zur prunstzeit, da es so hitzig, daß es den bock etliche meile weges suchet, ihn mit lecken und andern schmeicheleyen so lange liebkoset, bis er seinen willen erfüllet. Wenn sie beyde zum geäs, oder nach dem wasser gehen, stehet das rehe gleichsam auf der hut, und wenn solches hinter-list mercket, erwartet es lieber, was ihm geschehen möchte, als daß es den bock in gefahr setzte, hierdurch schaffet es ihm zeit zum entfliehen; wenn er nun in sicherheit, folget es solchem nach, suchet ihn wieder, und wenn er sich bereits niedergethan, erforschet es dennoch vorhero alle witterung; ist endlich alles seinem gemerck nach sicher, thut es sich gleichfalls neben den bock nieder, und schmeichelt ihn. Nachdem es abgeprunstet, gehet das reh, gleich denen ziegen, 22 wochen trächtig, und setzet mit den thieren im May, bringet gemeiniglich zwey, und zwar meistentheils unterschiedlichen geschlechts, nemlich ein böcklein und ein zicklein. (doch manchmal, wiewol selten, setzen sie dreye) Diese beyden jungen reh-kälber gewöhnen sich zusammen, und prunsten auch zusammen. Wenn das thier setzet, gehet es von dem bocke ab, und setzet es an die wege. Vor dem bock verbirget es seine jungen, aus sorge, er möchte ihnen schaden thun. Es säuget sie mit grosser sorgfalt, führet sie auch mit sich aus, und weiset ihnen alle schliche, damit sie den nachstellungen und gefahr entgehen möchten; so bald sie aber ihr geäs selbst suchen können, verlässet auch das alte rehe seine jungen, und suchet den bock wieder, bey welchem es nachher bis wieder zur setz-zeit bleibet. Sein geäs ist kräuter, wurtzeln, schalen von aspen und zahmen obst-bäumen, gras, saat und knospen der bäume. Die losung ist ebenfalls nach der jahres-zeit unterschieden, die fehrte leicht zu erkennen. Der reh-bock gehet, wie ein hirsch, gezwungen, geschränckt, und weiter von ballen. Weil nun kein bestätigtes jagen auf einen reh-bock angestellet wird, so ist nur solches wissen gut, damit man kein alt trächtig rehe vor einen bock anspricht. Das rehe beyderley geschlechts wird auf verschiedene art gefangen, theils wird es par force gejaget, und alsdenn soll das wildpret davon viel delicater seyn, als wenn es gepürscht wird. Dieses geschiehet, wenn der jäger seinen stand und gang zu felde, wie auch den ort seines wechsels bemercket, sich alsdenn anstellet und erleget. Gefangen wird es mit reh-seilen, sonderlich im rehhagen, nachdem der jäger die besten örter dessen stand und wechsels erforschet. Hier lässet er einen leichten zaun mit verschiedenen pforten machen, diese pforten oder öfnungen müssen dahin gesetzet werden, wo die rehe ihren gang haben, hierdurch nun gehet das rehe, und gewohnet dessen: Wird nun gejaget, so werden die pforten, wo das jagen herkommt, offen gelassen, die andern aber mit reh-seilen zugestellet, darinnen sich solches, in meinung der gefahr der hunde zu entgehen, entweder mit den vorder-läuften, oder gar mit dem kopfe fängt. Nach weidmännischer art heißt der reh-bock im ersten jahre ein spisser- oder spiß-bock, und die riecke ein schmal-thier, hernach bleibt der erste immerfort ein bock. Das weiblein wird auch zicke, ziege oder geiß, und deren jungen die kälber, oder die reh-kützlein genennet. Die hörner heissen das reh-bocks-gehörne mit enden und dessen fell, nicht haut, wie beym hirsch. Das reh schreyet, springet, äset sich, treibet, brunstet nicht, hat gese-

tzet, oder ein kalb bekommen, wird gehetzt, gefangen, ist ins garn gefallen, wird genickt oder gewürget, zerwirckt, zerlegt. Der reh-bock schlägt, hat geworfen, das ist, hat das gehörne fallen lassen, meldet sich, schreyet nicht, hat läufte und keine beine. Am rehe ist alles brauchbar, das gehörn wird gleich den hirsch-geweihen gebraucht, theils in der medicin, theils bey den messer-schmieden, schwerdfegern und andern. Das fell giebt gut leder zu handschuhen, hosen rc. zum verspeisen ist wildpret delicat, iedoch zu einer zeit besser als zur andern. Im winter hat das reh, wie alles andere wildpret, schlechte nahrung, und suchet sich mit dem bock in dicken behältnissen vor schnee und frost, so gut es kan, zu verwahren, äset sich mit brombeer-stauden, mispeln der bäume, welche abfallen, brunn-kresse und blätter, nicht minder schälen sie die jungen bäume, gleich den ziegen, und suchen sich des hungers, so viel möglich, zu erwehren. Den sommer über sind sie am fettesten, wegen des guten geäses und der ruhe, weil mit der jagd bis bartholomäi iine gehalten wird. Der rehe-bock ist etwas weniges grösser als das rehe, unterscheidet sich auch nächst dem ordentlichen männlichen zeichen durch das gehörn, so er auf dem kopf hat; hierinnen nun kömmt er dem hirsch sehr nahe, denn in seinem andern jahre setzet der rehe-bock ordentlich 2 spiesse auf, welche nach und nach auch enden, und wol deren 8 bekommen, das iedoch etwas rares ist. Wird er an seinem kurtzen wildpret verletzet, setzet er eben so wenig als ein hirsch, ein ordentlich gehörne, sondern bleibet ein kümmerer, der entweder nur kolben hat, oder ein sehr übel gewachsen gehörne zeiget. Er setzet solches auf einen rosen-stock, wie die hirsche, wirft auch selbiges ab, und setzet es wieder auf, schlägt es im November bis December, und im Martio hat er solches völlig wieder, dieses poliret oder schläget er alsdenn eben wie die hirsche, verschlinget auch das abgeschlagene gefäge mit grossem appetit. Daß aber der reh-bock sein gehörn eher, leichter und geschwinder schläget als der hirsch, ist seiner überaus hitzigen natur zu zuschreiben, woran er den hirsch übertrift; gedachter massen ist das rehe-wildpret etwas delicates, besonders aber der zimmer oder zemmel, darzu der gantze rückgrad von der blume an bis an den fordern bug gehöret. Dieser sowol als die keulen, wird, nachdem die zähe haut herunter geschnitten, wohl gespickt, am spieß gebraten, öfters mit einem messer darein gestochen, und fleißig mit heisser butter begossen, damit er mürbe, braun und gut werde. Hierzu kan man sich folgender brühe bedienen: Schneide äpfel dünne und klein länglicht, röste solche in schmaltz, nebst einem guten theil kleiner rosinen, braun, würtze es mit ingwer, pfeffer, zimmet, zucker, gieß ein gut glas wein daran, röste ferner etwas mehl in schmaltz, thue dieses hinzu und lasse alles über kohlen nicht dicke sieden. Solche brühe kan auch mit saffran gelbe gemachet werden. Die reh-schläge reibet man mit saltz und pfeffer, spicket solche, bratet sie am spieß, und bestreuet sie endlich mit zucker-brod, nelcken, klein geschnittenen citronen-schalen, und speiset sie nebst brauner butter. Wenn die reh-keulen angeschlagen werden sollen, wird ihnen die haut abgezogen, das fleisch davon geschnitten, nebst speck klein gehackt, beydes nebst saltz, gewürtze, eyern in zerlassene butter gerühret, bis es geschmeidig worden; dieses nun schläget man an das bein herum, nach der vorigen gestalt, bestecket solches mit pineen, leget es in eine brat-pfanne, thut ein wenig butter darunter, oben darauf papier, damit die pineen nicht verbrennen, läßt solches beym becken gelblich backen, legt es in eine schüssel, macht gischichte butter darauf, und belegts mit citronen-schnitten. Zum wildprets-brühen hackt man speck und zwiebeln, läßt solches schmeltzen, thut gewürtze und gute brühe nebst wein darzu, nach geschehenen auffsieden kommt das wildpret da hinein, und also zum kochen.

Rehe: Durch dieses wort wird hier das gebrechen oder die kranckheit der pferde angezeiget, so ein reiter und pferde-knecht verwahrlosen kan, wenn er das durchs jagen erhitzte und schnaubende pferd alsobald ins futter stellet, oder bevor solches sich in etwas erholet, mit kaltem wasser träncket. Man nennet solches rehe, sonst auch das verfangen oder verschlagen, und in ansehung dessen, wird dieses übel eingetheilet in futter-rehe, wasser-rehe und wind-rehe. Die futter-rehe als etwas gemeines, iedoch höchst gefährliches, kömmt daher, wenn ein pferd aufs futter ohnaufhörlich gejaget wird, hiernächst, so es hitzig geritten oder geführet worden, alsbald futter bekömmt, und solches wird aus den zittern der beine, nicht aufheben der vordern füsse, langsamen schreitens über eine schwelle, zusammenziehen des rückgrades und gantzen leibes, ingleichen seines traurig-stellens, wanckens auf beyden seiten, als ob es hinter sich fallen wollte, schwerlichen aufstehen vom lager, schwitzen an den rippen und im weichen der seiten, langsamen harn-lassen, erkannt.

kannt. In dem maule fahren dergleichen pferden zuweilen blätterlein auf, sie geben einen heissen stinckenden athem von sich; die füsse werden je länger je steifer, die hüfe bekommen ringe, es blähet sie oft, und beym führen wollen die schenckel nicht fort. Hiervor hilft nichts eher als dieses mittel: Nimm 3 loth guten ingwer, und 3 loth lorbeer, stoß zu pulver, nimm alsdenn 1 loth guten theriack, 1 loth saffran, ein halb pfund gute venedische seife, zerschneide es klein, und thue solches unter einander in einen grossen tiegel, setze ihn auf ein kohl-feuer, gieß ein quartier guten weissen wein daran, laß es wohl warm werden, als wenns sieden wollte, rühre es durch einander, und schütte es dem pferde, so warm als möglich, in den hals; denn netze 2 oder 3 leilach in frischem wasser, und schlags über das gantze pferd, von hinten an, bis vorn zum kopf, decke eine gute dicke kotzen darauf, dieses wiederhole zwey mal, nachdem die leinwand trucken worden; denn hefte das pferd in stand auf, laß es drey stunden also stehen, mache ihm eine gute streu von frischen stroh, träncke solches eher nicht als nach 24 stunden, von zeit des eingegebenen trancks mit laulichtem wasser, reite es hernach gemach, bis der schweiß erfolget, und gieb ihm nach geschehenem abkühlen gewöhnliches futter, besprenge es mit ein wenig saltz-wasser, halte es warm, und laß es täglich eine halbe stunde an truckenen orten reiten oder herum führen. Hierbey ist noch dieses zu mercken, daß vor dem einguß des trancks, dem krancken pferde alle vier eisen scharf angezogen, und ihm die vier fessel-adern geschlagen werden müssen, aus welchem letztern nur etliche tropfen blut heraus laufen. Die vorher gedachten pferde-kranckheiten, nemlich wasser- und wind-rehe, sind nicht so gefährlich als die beschriebene futter-rehe, aber aus denen meist vorher erzehlten gebrechen zu beurtheilen, und mit dem angepriesenen recept zu curiren. Ueber dieses ist vor die pferde-rehe insgemein (worzu auch das feyffel, suche im ersten theile dieses lexici Feibel, zu rechnen,) folgendes gut: Nimm ein halb stübgen wein-eßig, ein gut theil zwiebeln und eine hand voll saltz, laß es mit einander sieden, gieß dem pferde den halben theil ein, und mit der andern helfte reibe ihm die schenckel alle viere zugleich mit gehülfen wider das haar, zu zwey drey stunden nach einander, netze, wie oben gedacht, ein tuch in kaltem wasser, decke es damit zu, und führs in warmen stall, weil die kälte die wärme also im leibe erhält. Ist die wind-rehe vermuthlich da, so laß die zwo hals-adern, und die vier fessel-adern schlagen, sodenn das pferd ziemlich bluten, und siede eine gute hand voll weinrauten, in einem quartier wein halb ein, thue ein ziemlich gläslein aqua vitæ darzu, laß es wieder sieden, drücke den saft aus, und gieß es dem pferde ein. Sevenbaum, eber-wurtz, fennen-blätter, salbey, roß-schwefel, niese-wurtzel, senf-körner, salpeter, gelben schwefel, weissen entzian, eines so viel als das andere, pulverisirt und dem pferde morgens und abends drey löffel davon eingegeben, dienet als ein gutes medicament wider das rehe. Ingleichen niese-wurtz einen guten theil, eßig ein halb maaß, menschen-koth, einer faust groß, unter einander gemengt und dem pferde in den hals gegossen, ist gewiß auch ein hülfs-mittel; das pferd muß aber hierauf durch reiten etwas moviret werden. Ein loth saffran, ein loth theriack, ein halb loth hasel-wurtz, und ein stücklein von einem wiesel-bälglein, klein geschnitten, mit so viel knoblauch- oder zypollensaft und wein-eßig vermischt, daß ein halb stübgen daraus wird, dem pferde auf zwey mal in den hals gegossen, dieses warm zugedeckt, umher geführet, und mit futter und tranck, wie gedacht, verfahren, hat im anfang der rehe-kranckheit seinen guten nutzen.

Rehe-blatten: Heisset der jäger, wenn er mit einem aus der bircken-rinde verfertigten pfeifgen zweystimmig ruft, wie die riecke thut, wenn sie sich um ihre jungen bekümmert. Wenn hierauf der bock gelaufen kömmt, schiesset er ihn aufs blat.

Rehe-kasten: Ist ein höltzerner kasten, darinnen ein in netzen gefangener reh-bock oder rehe lebendig von einem orte zum andern geschaffet werden kan. Er wird nach der grösse eines rehes von leichten dünnen brettern zusammen geschlagen, und mit gehörigen bändern, luft-löchern und schub-thüren, und an dem ende, wo der kopf ist, mit einer kleinen krippe und einem eisernen raufgen versehen. Dieweil aber die rehe ein weichliches zartes leben haben, und wenn sie eingefangen und in kasten gethan werden, darinnen springen, und sich stossen, und in kurtzer zeit dahin fallen, ist höchst nöthig, daß man den deckel mit parchent oder doppelten zwillig an beyden enden steif und fest angezogen, beschlagen lasse, so kan sich das rehe nicht im genicke stossen oder schaden nehmen. Auf den seiten müssen eiserne ringe zum angreifen gemacht, und der kasten mit grüner öhl-farbe angestrichen, auch an demselben rehe-böcke und rehe gemahlet werden.

Reh-fuß: Die gärtner, und welche nebst diesen das pfroffen der bäume besorgen, bedienen sich dieses wor-

wortes bey dem pfropfen in den spalt. Denn wenn sie hier nur ein reiß auf den stamm setzen, so wird dieser an einem ort, da die rinde glatt und sauber ist, mit einer scharfen hand-säge also schrehe abgeschnitten, daß die rinde ohne zerreissung bleibet, und diese abschneidung auf dem schnitt heisset der reh-fuß. Wer aber mehr als ein reiß pfropfen will, schneidet den stamm an gehörigem ort nur glatt und eben ab. Bey der vorigen art des sogenannten rehfusses soll der schrehe schnitt mit den rücken gegen mittag, und die schrehe blatte gegen mitternacht gewendet seyn, weil sonst durch der sonnen-hitze leichtlich spalten darinnen werden. Der durchschnitt mit der säge muß hurtig geschehen, doch nicht gantz durch, sondern wenn der schnitt bald am ende, muß ein gegenschnitt mit einem scharfen messer gemachet werden, damit hier die rinde des abgeschnittenen stocks nicht zerrissen wird. Auch muß man das vom sägen verursachte rauhe mit einem messer fein eben und glatt schneiden, daß der aufsteigende saft des baumes nicht verhindert werden möge. Was mehr zum pfropfen zu wissen nöthig, ist unter dem worte Pfropfen befindlich.

Rehmen bey der haasen-jagd, siehe Rahmen.

Reh-netze: Werden insgemein in funtzig gedoppelte schritte lang, und sechzehn bis zwantzig maschen hoch gemachet, deren jede drey zoll lang ins gevierte seyn soll, damit kein fuchs oder haase durchschlupfen könne. Die leinichen, davon sie abgestricket werden, sollen von vier garn dicke gesponnen, die schlagleinen aber zwölf garn-faden dicke seyn, und an jedwedem ende ein paar gute klaftern vorgehen, solche an den haacken und heftel zu binden, welche von weiß-büchenen holtze, und die furckeln fein leichte seyn sollen, damit ein mann solches tragen, und füglich leicht und bequem stellen könne. Wenn nun der stell-mann das netz aufgebunden, und den heftel in der rechten hand, auch das garn zum ablaufen gefasset hat, und den haacken verkehrt auf der lincken schulter trägt, so nimmt ein anderer ihm den heftel und etwas vom netze, von dem haacken, schlägt ein, oder bindet an, und lässet den mann mit dem netze ablaufen, denn wird solches scharf angezogen, hintennach ausgeschlagen, daß es recht stelle, und wieder ein anderes genommen, bis man mit der gantzen stallung fertig. Diese rehe-netze können auch auf der wolfs-jagd gebrauchet werden, indem man damit hin und her winckel oder haacken stellet, daß sie unverhoft gefangen und erschlagen werden; wiewol sie zu der rehe-jagd und vor die füchse am besten, und der ohngefehr achtzehn stücke bey einem jagd-gezeuge zu halten sind. Ein solches netz dürfte mit aller zubehör, des seilers arbeit und hanf, nicht über sechs thaler in allem zu stehen kommen.

Reib-asch: Ist ein runder und tiefer hart gebrannter irdener napf, worinnen man etwas, mit der darzu gehörigen reibe-keule, klein und klar zu reiben pfleget.

Reibe-eisen: Ist ein von blech lang und hohl durchlöchert und dichte ausgeschlagenes instrument, worauf zucker, semmel, brod und andere sachen gerieben werden. Die gantz kleinen reib-eisen braucht man in der küche zu muscaten-nüssen und andern sachen, so darauf klein gerieben werden.

Reibe-keule: Ist ein von holtz gedreheter und unten dick zugerundeter klöppel, in den reib-asch gehörig.

Reiben (frictio): Die Frantzosen nennen es frotter. Dieses ist eine zur diät gehörige handlung, und wird statt der bewegung, die gesundheit dadurch zu erhalten, angestellet. Die alten hielten davon sehr viel, wie man aus ihren schriften siehet, und hat sonderlich Celsus in seiner medicina in einem eigenen cap. welches das 14 ist, davon ausdrücklich geschrieben. Wie denn solch reiben theils auf dem kopfe, theils aber auch über den rücken und an den füssen, ja am gantzen leibe mit grossem nutzen, sonderlich bey alten leuten, und welche schwachheit oder sonstiger ursach halber, sich keine bewegung machen können, geschehen kan. Denn es wird dadurch die natürliche hitze erreget, und das geblüte durch die kleinesten gefässe fort getrieben, die haut aber zärter und perspirabler gemacht, daß sodenn die ausdünstungen desto ungehinderter durch solche hervor gehen können. Ein solches reiben ist auch bey denen anzustellen, welche schwere kranckheiten ausgestanden haben, und mag solches am füglichsten nach vollbrachter dauung, und wenn der stuhlgang verrichtet, des morgens im bette oder des abends vor schlafen-gehen, sonderlich an den äussersten theilen, als händen und füssen, mit einem rauchen tuche, oder auch mit einer bürsten so lange geschehen, bis die haut roth wird, und zwar allezeit von oben an unterwärts, weil das geblüte von den untersten theilen langsam wieder nach ihrer quelle zurücke fliesset, daß man daher durch dieses mittel zu hülfe kommen muß, sonderlich, da alten und schwachen leuten die äussersten gliedmassen leicht erkalten. Weitläuftiger kan hiervon in medico sui ipsius des berühmten Hrn. Doct. Börners part. I. p. 406 u. f. nach-

nachgelesen werden. Sonsten dienet auch das reiben in krampf-zufällen, wenn solcher nur in den fingern oder waden entstehet, weil dadurch das stockende und scharfe geblüte wieder zertheilet, in die adern fortgetrieben und also der krampf gestillet wird. Auch hat das reiben im schlage und in der lähmung seinen nutzen, wie hiervon des berühmten Hrn. Doct. Heisters medicinisches hand-buch p. 391 auch 412 und an andern orten mehr kan gesehen werden. Man will auch das reiben bey kleinen kindern, wenn sie anfälle vom bösen wesen haben, anpreisen, und sonderlich solches an den fuß-sohlen vorgenommen wissen: Allein, weil bey epileptischen anfällen besser gethan, wenn man solche leute in der ruhe lässet, auch nicht einmal ihnen die daumen ausziehet, wie man insgemein zu thun pfleget, denn sie werden nur dadurch sehr ermüdet; also möchte solches auch bey kindern gelten, und soll man überhaupt an solchen personen, welche das böse wesen haben, nichts thun, als nur verhüten, daß sie durch schlagen, fallen, stossen oder auf andere weise sich nicht schaden zufügen mögen. Wenn sich die pferde reiben, so kommt es von unreinem geblüte, oder wenn es nicht wohl geputzt oder gewischt wird; denn hiervon juckt ihm die haut: Solchen soll man zur ader lassen, und die mähne, schopf, wie auch den schlauch rein auswaschen; hat sichs aber aufgerieben, so siede 5 loth vitriol in einem maaß eßig und wasche es damit. Wenn man wegerich-wurtzel-saft, schwefel und eßig unter einander rühret, und auf den ort streichet, wo es sich reibet, so vergehet ihm das jucken.

Reiben: Heisset auch bey den köchen dasjenige, so man an das essen braucht, auf dem reib-eisen vorher klein zermalmen, als merretig, semmel, brod-rinden, u. d. g. oder auch in dem reib-asche etwas klein machen, als brunnen-kresse und dergleichen.

Reiber: Ist ein wisch oder stroh-seil, so die drescher zwischen den zancken eines rechens hängen haben, und damit die auf der scheun-tenne ausgedroschene frucht, nachdem solche vorher mit dem rechen aufgeworfen oder gewendet worden, von einer seite zur andern aufzureiben oder aufzuschütteln pflegen. Nach jedesmaligen aufwerfen geschiehet das aufreiben, und nach diesem wird allewege das gröbste mit dem flederwische so rein, als es seyn kan, abgekehret, und unter dem namen der überkehr bey seite gethan.

Reib-stein: Ist ein ziemlich harter, oben glatt und gleicher stein, worauf vermittelst einem andern steine, welcher der läufer genennet wird, andere steine, edelgesteine, corallen und andere dinge mehr zu einem zarten pulver gerieben werden.

Reich der erd-gewächse, wachsthümliches reich, regnum vegetabile, oder das vegetabilische reich: Es ist schon längst von denen alten welt-weisen das reich der natur in drey theile, und zwar 1) in das mineralische reich, 2) in das vegetabilische, und 3) in das animalische reich eingetheilet worden, damit ein desto genauerer unterscheid von dem, was GOtt über und unter der erden erschaffen, noch erhält und wachsen läßt, gemachet und begriffen werden könne. Solchemnach zählet man zu dem mineralischen reich alle metalle, mineralien, steine und irdische cörper; unter das animalische reich gehören alle vernünftige und unvernünftige creaturen, und das vegetabilische reich, als das reich der erd-gewächse, wovon anjetzo geredet wird, bestehet aus denen bäumen, stauden und kräutern, welche zusammen unter dem worte Pflantze begriffen werden, deren anzahl aber sehr groß ist, angesehen Tournefort 8846 gattungen unter 608 geschlechtern zählet, und solche in 22 classen theilet, wie die historie de l'Academie Royal des scienc. 1702, 1705 und 1706 bezeuget: Anderer vergeben aber zur folge, sich selbige über 20000 erstrecken soll, daß also eines menschen leben kaum hinlänglich, von jedem insonderheit ausführlich zu handeln, zudem auch dergleichen betrachtung dem botanico und nicht denen hauswirthen, als zu welcher besten dieses öconomische lexicon geschrieben wird, zustehet. Inzwischen kan doch dieser aus der betrachtung solcher drey reiche der natur erbaulich schliessen, was massen der weise GOtt die natur so geschaffen, daß dieselbe keinen sprung thue von einem reiche zum andern, alle drey reiche der natur aber in einer genauen verwandschaft stehen, daß keines das andere entbehren kan; also hat auch GOTT ihre grentzen so nahe bey einander gesetzet, daß keine von der andern weit entfernet ist. Gehet man z. E. vom mineralischen reich zum vegetabilischen, so findet man zwischen demselbigen (wenn man so reden darf,) an denen corallen gleichsam grentz-steine, welche in ansehung ihrer härte und materie zu dem mineralischen reich, ihres wachsthums wegen aber, zu dem vegetabilischen gehören. Gehet man von dem vegetabilischen reiche zum reiche der thiere, so sind zwischen demselben die sogenannten zoophyta oder thier-pflantzen, welche (so zu reden,) gleichsam zwitter zwischen thieren und pflan-

pflantzen sind. Und die insecten kommen in vielen stücken denen pflantzen bey, iedoch denen thieren noch näher. Uebrigens beobachten diejenigen, welche naturalien-cabinete anlegen und in ordnung bringen, daß hierzu gemeiniglich gehörig sind: Höltzer, schwämme, misteln, früchte, gewürtze, säfte, gummen, resinen, beere, saamen, kerne, wurtzeln, blätter, summitäten, natürliche balsame, saltze, knospen, kätzlein, baum-blätter, u. s. w.

Reich-gabel: Ist eine grosse zwey-zanckigte eiserne gabel mit einem höltzernen langen stiele, womit man in der erndte die garben dem auf dem erndtewagen stehenden läder zulangt. Man braucht sie auch zum heu und grummet aufladen, und wird sie dahero auch einiger orten eine heu-gabel genennet.

Reichliches auskommen: Dieses wird von solchen leuten gesagt, welche so viel von zeitlichem vermögen haben, als nicht nur gegenwärtige nothdurft, bequemlichkeit und der wohlstand, sondern auch ein besorglicher nothfall, iedoch nichts darüber erfordert. Wer sein reichliches auskommen hat, der ist noch nicht reich; denn reichthum bestehet in einem überflusse.

Reichs-dienst-leute: Hiessen bey denen alten Deutschen eigentlich nur diejenigen, welche unmittelbare reichs-lehn besitzen, und dahero dem kayser und dem heil. reiche mit lehns-pflicht verwandt, und zu leistung der gewöhnlichen reichs-lehn-dienste verbunden sind.

Reichs-fuß: Ist die beschaffenheit der müntze nach ihrem innerlichen werth, wie solche im gantzen römischen reiche sich an korn befinden, und alsdenn gäng und gäbe seyn sollen. Dieser müntz-fuß hat dem reiche etliche hundert jahre her viel verdruß, und den vorigen kaysern vergebliche berathschlagungen gemacht. Weil seit einigen jahren her verschiedene geringhaltige und dem reichs-fuß zuwider ausgemüntzte güldene und silberne müntz-sorten im cours gewesen, auch der kayser und die mehresten reichs-stände solche entweder gar verrufen, oder aber auf ihren innerlichen valeur oder werth herunter gesetzt haben, welches sonderlich 1736 geschehen; so ist man anjetzo auf dem reichs-tage zu Regenspurg beschäftiget, einen gemeinsamen schluß deswegen zu treffen, und sich wegen eines gewissen müntzfusses zu vergleichen.

Reichs-insignien, reichs-kleinodien: Wird diejenige solenne kleidung und deren zugehöre genennet, deren sich die römischen kayser zu bedienen pflegen. Es gehören dazu 1) Caroli Magni crone von golde, 2) Caroli Magni ring, 3) dessen schwerdt, 4) der güldene reichs-scepter, 5) der güldene reichs-apfel oben mit einem creutze, 6) Caroli Magni rock mit perlen besetzt, 7) ein mantel- und wappen-rock, 8) die knie-stiefeln, 9) eine schachtel, worinnen die erde, worauf des H. Stephani blut geflossen, 10) Caroli Magni säbel, 11) dessen nach alter manier verfertigtes gehencke, 12) das evangelien-buch mit goldenen buchstaben geschrieben.

Reichs-thaler, siehe Thaler.

Reichthum: Der zweck einer guten wirthschaft beruhet unstreitig darauf, daß man das armuth vermeide, solchemnach sich conserviren könne, und sein nöthiges auskommen habe, keinesweges aber reich werden wolle. Denn diejenigen, so hiernach trachten, fallen in versuchung, beten nicht zu GOtt mit vernunft, wie einem christen gebühret: Armuth und reichthum gieb mir nicht rc. und vermeinen, dieser könne unmöglich reich seyn, wenn er nicht tonnen goldes und millionen besitze. Eine andere art der menschen sind hingegen die, welche in erwegung ziehen, daß der reichthum 1) ein überfluß ist, welcher niemals nützlich verwendet werden kan; und wiederum 2) reichthum insonderheit also betrachten, da man zu aller zeit so viel güter besitzet, als zu einer erlaubten bequemen lebens-art gehören. Solchemnach ist ein land reich, wenn es zu aller zeit so viel güter besitzet, als dessen inwohner, darunter auch die nöthigen mannschaften mit zu rechnen sind, zur bequemlichkeit sowol als zur nothdurft zu verbrauchen nöthig haben. Also kan ein land auf dreyerley art reich seyn: 1) Wenn es so viel güter und lebens-mittel, die allhier dem gelde entgegen gesetzet werden, erbauet, als seine inwohner benöthiget sind, ob gleich mangel am gelde, ja gar keines im lande zu finden wäre, angesehen alsdenn ein fürst auch pergament zu gelde machen könte. Denn die nöthige proportion zwischen der menge des umlaufenden geldes, und der menge derer pretiorum vulgarium ist keine ursache des reichthums, obschon die diesfalsige ungleichheit eine ursache der schlimmen zeit unter andern seyn kan. 2) Wenn es gnugsame waaren erbauet, oder die inwohner besondere geschicklichkeiten besitzen, welche waaren und geschicklichkeiten die ausländer an sich kaufen müssen, ob es schon dasjenige, was es selbst zu verbrauchen nöthig hat, in geringerer quantität und andern speciebus von ausländern herholen muß. 3) Wenn es wegen der handlung mit denen ausländern, oder

wenigstens, um bey denen ausländern nur einkaufen zu können, so viel geld kan schlagen lassen, als es zu einkaufung nöthiger waaren bedürftig ist, ob es gleich auf diesem fall die wenigsten waaren selbst erbauet, oder alle inwohner keine künstler, sondern größtentheils hottentotten wären. Stehet nun ein land in solchen umständen, und der regent weiß noch darzu durch seine klugheit die einkünfte des landes zu vermehren, so ist solches das rechte mittel, wodurch der landes-herr reich und mächtig werden kan. Denn ein regente kan anders als aus denen beuteln seiner unterthanen keine beständige schätze sammlen, unbeständige sammlung aber ist nichts anders, als verthulichkeit; woraus deutlich zu ersehen, daß er auf vernünftigere art seine schätze nicht vermehren kan, als wenn er die beutel seiner unterthanen stärcket, da er sich denn mit recht bey dieser beſtärckung so viel zueignen kan, als der wahre nutzen der regierung erfordert, sollte auch allenfalls (als zur zeit der noth) die gantze bestärckung darzu müssen angewendet werden. Denn wenn er sich in diesen schrancken hält, so bleibet er ein vater des vater-landes, das ist, ein frommer und gerechter fürst; iedoch wenn auch der nutzen des allgemeinen wesens ein mehreres erfordern sollte, so begehret er es billig, daferne nur die bedingung richtig ist, daß gedachter nutzen ihn zu dieser anforderung veranlasset. Hingegen wo diese vermehrung des ärarii darzu nicht verwendet wird, kan man doch nicht sogleich sagen, ein regent thue unrecht, weil die vielleicht gar zu reich gewordenen unterthanen üppig werden können, mithin kan der herr des landes den überfluß zu sich nehmen, und ihn also anwenden, daß er erstlich suche, denen würdigen armen davon beyzustehen, folglich waysen-häuser, invaliden-häuser, kirchen und schulen, wo es nöthig, zu stiften, die gestifteten zu verbessern, wohlverdienten männern pensions zu geben, u. d. g. Von dem was übrig bleibet, kan er seinen staat vermehren, welches dem armen handwercks-mann wiederum zum besten gedeyet, jedoch muß dieses also verstanden werden, daß der regent sein geld nicht ausser landes verthue, es würde dann dem lande dadurch mehr nutzen geschaffet. Anbey entstehet die frage: Soll denn ein fürst also gar nicht menagiren? und hierauf wird geantwortet: Die fürstliche sparsamkeit gehet nicht weiter, als daß so viel beygeleget werde, damit man zu aller zeit eine considerable armee zu beschützung seines landes ins feld stellen könne, welche sodenn gleich wie der herr vom lande unterhalten wird. Es scheinet zwar besser zu seyn, wenn ein fürst etliche millionen in bereitschaft hat, das land zur zeit der noth damit zu überheben; man bedencke aber, wie viel die ersparten ruhenden millionen in vorigen zeiten denen unterthanen schaden gethan, so wird sichs gar leicht zeigen, daß die unterthanen und der regent von diesem ersparten reichthum keinen vortheil haben. Denn das geld ist wie ein bothe, dessen ruhe keinen, die bewegung aber, oder das laufen allein nutzen bringet: Rouliret nun das geld beständig in einem lande, so wird hierdurch nutzen geschaffet, und denen unterthanen also fort geholfen, daß sie sich in städten und auf dem lande verbessern können, welches alles unterbleibet, daferne viele millionen vergebliche ruhe geniessen, weil solcher gestalt der unterthan des landes nicht zu reichthum gelangen kan, von reichen unterthanen iedoch ein fürst allezeit erlangen kan, was er braucht, und dieses ist ein fürstlicher reichthum: Ratio, wenn ein unterthan was ausgiebt, so verlieret er das ausgegebene, wenn aber ein fürst (in seinem lande nemlich, davon vorher gedacht,) was ausgiebt, so behält er es, weil doch zuletzt alle unterthanen ihr vermögen daran setzen müssen, das land zu retten. Hieraus veroffenbaret sich, was massen viele schätze und unsäglicher reichthum, wenn derselbe nicht wohl eingerichtet und geziemend angewendet wird, nichts hilft. Es hat dahero auch ein land- und hauswirth, der denen reichen darinnen ähnlich ist, daß er von seinen gütern ein reichliches auskommen genießt, ursache, die pflichten zu beobachten, welche sein selbst eigenes, als auch seines nächsten wohl befördern. Allein diese knoten sind die wenigsten zu lösen geneigt: Zu erstern gehöret ein gewisser grad der verleugnung, weil man seinen staat in allen stücken einschräncken, und das bild eines mannes, der auf verbesserung der gegenwärtigen und zukünftigen zeiten, in betracht der nachkömmlinge, bedacht, vorstellen soll. Es empöret sich dagegen ein gewisser eingebildeter wohlstand, nach welchem man sich in seiner äusserlichen aufführung und lebens-art andern gleich verhalten muß, die mit uns in gleichen umständen sind. Die gewohnheit hat ihn nach und nach eingeführet, und die zeit hat ihn nach und nach zur observantz gebracht, so, daß einer, der so viel muth hätte, davon abzuweichen, gewiß als ein seltsamer kopf und grosser sonderling, bey vielen in verachtung kommen würde; und welcher unleidlichen beurtheilung würde man sich nicht unterwerfen, daferne die einführung der alten lebens-art, welche

vor hundert jahren üblich gewesen, erfolgte, solchemnach kein gold und silber getragen, bey gastereyen keine ost- und west-indische specereyen, noch andere dem geschmack auf eine morgenländische art, kützlende ergötzlichkeiten, keine meer-wunder, keine fremde weine, sondern bloß, was grund und boden vermöchte, aufgesetzet werden dürfte? Dieses und anderes, einer geläuterten vernunfft gantz gemässe bezeigen, so einem haus-vater in den stand setzen könte, nunmehro dem lande mehr nutzen zu schaffen, würde ihn gewiß bey den meisten lächerlich machen, und ihn als einen menschen in ruf bringen, der gar nicht zu leben wisse. Solchemnach wird also gewirthschaftet, damit die nöthige zuthat heraus komme, um sich und seine familie in dem bisherigen glantz und ansehen zu erhalten; dahero wird hier nur nach solchem reichthum getrachtet, den die motten fressen, denn hiervon erhält der arme nächste kein darlehn zur bessern pflege seines ackers, seiner handthierung ꝛc. mithin erfolget von diesem reichthum dergleichen nutzen, welchen die in des fürstens schatzcammer überflüßig verscharrten millionen bringen. Wahr ist es, daß ein jeder reicher wohl achtung geben soll, wem er leihet oder gutes thut, und auch hierzu seine kinder, bey der vermahnung: Seyd gegen eure freunde, und wo es die ehre erfordert, freygebig, anzuweisen ursache hat; iedoch dürfen solche leute nicht von ehrbegierde und menschen-liebe eingenommen seyn, und daher durch allzuviele gutthat verarmen. Viel mehreres hierzu gehöriges wird der leser dieses lexici an andern unterschiedlichen orten finden.

Reif: Dieser ist, gleichwie der thau, ein durch die sonnen-hitze den tag über aufgelöstes und in kleine bläsgen zertheiltes wasser, welches, da es nahe bey der erden ist, von der nächtlichen kälte wieder zusammen gedrückt, und in kleine tröpfgen verwandelt wird, die sodenn, indem sie schwerer werden als die luft, gantz unvermerckt herunter fallen, und den erdboden befeuchten. Wenn es aber reift, so ist mehrere kälte vorhanden, welche die wässerichten dämpfe ihrer wärme beraubet, daß sie eine weisse schnee- oder eiß-förmige gestalt an sich nehmen; solchemnach ist der reif ein gefrorner thau, und entstehet zu der zeit im jahre, da die luft sehr kalt ist. Jedoch kan am reife auch wol die kälte der gewächse, auf welche solche dämpfe fallen, schuld seyn, indem sie durch ihr anwesen dieselben in eis verwandelt, daß man daher auch manchmal sagt: Der reif habe diesen oder jenen ort nicht getroffen. Er wird unter die begebenheiten, welche in der luft, als einem aus erddämpfen von allerhand theilen bestehenden cörper, sich bisweilen ereignen, gezählet, und weil der reif gleich dem thau mehrentheils aus der untern luft, und gantz sanfte nach der erden fället, so erhellet hieraus auch seine fruchtbarkeit, zumal wenn er dem schnee und nicht dem eis gleichet, da er zugleich, nemlich auf solche art niederfallend, klare luft verkündiget. So aber dieser reif in die luft auffähret, und sich nicht wieder auf die erde nieder giebt, so fället er nach gelegenheit der jahres-zeit in regen und schnee wieder herab. Uebrigens ist gewiß, daß beydes, die nässe des reifes und des thaues aus dem erdboden kommt, und demselben auch wieder einverleibet wird, der reif nebst hagel und platz-regen keine zeit hält, thau und sonnen-regen aber gemeiniglich um Margaretha und andere sommer-monate fallen.

Reiff oder reiffen: Erstlich nennet man also dasjenige von unterschiedlichen holtze gefertigte band, ohne welches kein von böttgern oder faß-bindern zubereitetes faß oder gefässe seine zusammenhaltung erlangen kan. Das holtz, so im Januario oder Februario, gemeiniglich wenn des mondes letztes viertel vorhanden, gehauen wird, nennet man reiff-stäbe, reiff-stangen und reiff-stöcke, nach der art seiner erforderlichen stärcke, z. E. zu fäßgen, wasser-kannen ꝛc. oder zu wasser-butten ꝛc. oder zu bier-bötgen ꝛc. Jede art des gefässes erfordert ein besonderes holtz zu seinen reiffen; dahero hierzu eschen, eichen, bircken, weiden, ilmen, hasel-stauden gebrauchet werden müssen. Was das hauen der reiff-stäbe anbetrift, werden solche deswegen zu obgedachter zeit gehauen und geschnitten, damit die sommer-latten wiederum geschmeidig und geschlanck aufwachsen, wiewol auch das damit gebundene gefässe dauerhaft ist. Wenn die baum-rinde von genannten holtze abgeschälet ist, so wird von vielen geglaubet, der reiff halte am gefässe länger, als soferne sie daran gelassen werde, weil zwischen stamm und rinde kein moder noch fäulung entstehen, und das holtz angreifen kan. Die meisten groben gefässe aber werden von böttgern mit unabgeschälten reiffen gebunden, und stellet man dahin, ob sie solches ihres nutzens halber, oder daß die schale den reiff erhalten helfen soll, thun. Hinter dieses geheimnis kan ein hauswirth leichtlich kommen, daferne er nur zwey gefässe mit ietzt gedachten zwey arten reiffen binden, und an einem orte gleiche zeit liegen läßt. Zu dem kleinen gefässe, so täglich in der haushaltung gebrauchet, öfters abgewaschen, und also reinlich erhalten wird,

 sind

sind allerdings abgeschälte reiffe erforderlich, nachdem die mit der schalen bedeckten kein gutes aussehen dergleichen gefässen verschaffen. Hiernächst werden auch zu dergleichen reinlichen gefäßlein kupferne reiffe zum binden gefertiget; und zu wein-fässern, wasser-böttgen 2c. sind eiserne erforderlich.

Reiff oder reiffen: Werden auch diejenigen einfassungen genennet, welche die becken und köche öfters zum anlegen mancherley gebackens und kuchen, die von dünnen teige zubereitet, und mit dergleichen gemenge von eyern, mehl, zucker 2c. begossen werden, gebrauchen. Sie bestehen gemeiniglich aus küpfernen oder überzinnten bleche, und sind öfters also gefertiget, daß man sie vermittelst ihrer habenden löcher und schrauben, nachdem sie stück-weise aus einander genommen, und wieder zusammen gesetzet werden können, groß und klein stellen, also auch hiernach die kuchen backen kan. In der heiligen schrift wird das wort

Reiff vor finger-ring gebraucht, wenn es beym Luca im 15 cap. vers 22 vom verlohrnen sohne heisset: Aber der vater sprach zu seinen knechten: Bringet das beste kleid hervor, und thut ihn an, und gebet ihm einen finger-reiff an seine hand, und schuhe an seine füsse.

Reiff-eisen. In denen eisen-hämmern wird bekannter massen vielerley eisen, jedes aber unter besonderer benennung geschmiedet, und also waagen-oder centner-weise verkaufet; dergleichen ist das schien-eisen, welches zum beschlagen der wagen-räder gebrauchet wird, feustel- und bohr-eisen, das beym berg-bau vornemlich nöthig; nagel-eisen brauchen die nagel- und zwecken-schmiede 2c. Also nun wird auch eine sorte eisen allda zubereitet, die reiff-eisen genennet, und besonders zum binden und beschlagen der tonnen und ertz-kübel, welche zur förderung des ertzes und der berge aus der tiefe der erden, hiernächst auch in der scheide-banck, poch-wercken und wäschen erforderlich, gebrauchet wird: Ueber dieses aber bedienen sich dessen die haus-wirthe und andere öconomi zu wasser-trögen, wasser-butten und mehrern dergleichen, das zur erhaltung einer guten wirthschaft gehöret.

Reife, reifung der getrayde-früchte. Bevor die früchte zu ihrer reife gelangen können, muß deren formirung oder ihr wachsthum vorhergehen, dahero auch dessen zuförderst hier in etwas gedacht werden soll. Gleich nach der blüthe setzet sich in denen saamen-capsuln die spitze der körner zuerst an, in welchen die keime enthalten sind. Diese werden also, als das vornehmste stück des körngens, weit eher ausgebildet, und zur vollkommenheit gebracht, als die mehlige substantz, welche nach und nach in dem keim entstehet, und vergrössert wird, indem der saft sich um ein, fast wie eine pflaum-feder aussehendes, subtiles gewächse wickelt, welches nach der blüthe übrig geblieben, und unter andern dienet, die grosse röhre offen zu halten, welche durch den schlitz des körngens gehet. Wenn nun solcher gestalt die frucht völlig ausgewachsen, so folget die reifung derselben. Halm und ähre fangen an, weiß zu werden, die grünliche farbe der körner verwandelt sich in eine gelbe oder dunckel-braune, dabey aber sind sie noch ziemlich weich, und was zu mehl werden soll, hat noch viel feuchtigkeit in sich. Ist zu solcher zeit das wetter sehr naß, so wird das stroh gerne lager und morsch, auch die hülse der körner dick, daher sie zwar viel kleyen, aber wenig mehl geben. Fällt hingegen allzuheisses wetter ein, so wird die feuchtigkeit zu schnell ausgetrieben, daß viele körner davon verschrumpfen, und sehr gering werden. Eine mit mäßigem regen wohl abwechselnde wärme bekommt dem reifenden stroh und körnern am besten. Was die zeit betrift, in welcher die umstände des blühens, verkörnens, reifens und dorrens sich äussern; so haben die ackers-leute, zumal vom winterkorn, das sprichwort: 14 tage blühet es, 14 tage verkörnet es, 14 tage reifet es, und 14 tage dorret es, welches jedoch nach der nässe und truckne des sommers auch seinen abfall leidet. Die baumfrüchte sind von unterschiedlicher art, mithin veroffenbaret sich auch ihre reife aus unterschiedlichen farben, die zum theil, wie viele äpfel, birn, pflaumen, kirschen 2c. nur eine couleur, zum theil aber vermischte, das gleichfalls andere sorten der äpfel, birn, kirschen 2c. beweisen, erlangen. Jedoch ist bey denen baum-früchten zu erwegen, daß viele derselben ihre reife auf dem stamm nicht also, wie sie zur genüssung tauglich, bekommen, wenn sie auch bis an den winter daran stehen bleiben, sondern müssen vorher abgenommen, und auf stroh geleget werden, da solche erstlich mürbe, und zum essen, so zu sagen, ihre reife erhalten, welches denen haus-wirthen und gärtnern, die obst-bäume pflantzen, und früchte davon erlangen, bereits bekannt: Wovon jedoch in diesem lexico gehörigen ortes von früchten auch ein mehreres befindlich ist.

Reiflein: Heißt in der jäger-sprache, wenn der hirsch gerade mit der hinter-schale in die vordere tritt, da bleibt oft ein reiflein in der ferte.

Reiger, reyher, fisch-reiber: Ist ein schöner vogel an farbe und gestalt, jedoch ein fisch-räuber, der sich von dem raub der fische nähret; siehe Raubvögel. Wenn er mit seinen langen beinen ins wasser tritt, kommen die fischgen häufig zu ihm geschwommen, welche er sodenn verschlucket. In ansehung dieses, und betracht dessen, daß die fischer, daferne sie ihre reisen, netze und angeln mit reigerschmaltz schmieren, viel fische fangen, scheinet es, ob habe er eine sympathetische kraft. Der reiger giebt es mancherley gattungen, davon die größte art auf dem rücken licht-grau, am leibe aber schwartzbunt, jedoch mehr weiß, aussiehet. Ihre schnäbel sind lang und scharf, von farbe roth, die augen sehen röthlich, und die langen füsse gelb. Diese grosse art hat so weite kröpfe, daß ein reiger ein maas fische gar wohl darinnen beherbergen kan. Sie werden ihres raubens ungeachtet von grossen herren sehr geheget, weil diese, bey dem baitzen derselben, sich vieles vergnügen machen. Es giebt auch andere kleinere arten reiger, welche auf dem rücken dunckel-grau, am kopfe und schnabel schwartz sind, kurtze blaue füsse, und nicht gar zu lange schnäbel, auch gute schwingen haben; jedoch können diese vögel insgesamt nicht gar zu geschwind fortkommen. Beyde nur gedachte arten sind gleichsam mit einer crone von zwey bis drey schönen in die höhe stehenden federn gezieret; die dritte gattung aber ist von mittelmäßiger grösse, gantz grau, und in Deutschland am meisten bekannt. Man mercket von ihnen eine besondere vorsicht an, und daß der baum, worauf sie horsten, mehrentheils verdirbt, welches seinem von fischen allzuhitzig werdenden geschmeiß zugeschrieben wird. Das wildpret der reiger schmecket wohl und süsse, dahero es viele vor was delicates halten, ist aber ziemlich ungesund, und muß diesemnach gut mit gewürtze zugerichtet werden. Vom baitzen der reiger, womit sich grosse herren belustigen, und darzu viel falcken aus Holland nach Deutschland verschrieben werden, ist bereits an andern orten dieses lexici erwehnung und erzehlung gethan worden. Diesem wird also nur noch beygefüget, wasmassen öfters potentaten die gebaitzten und von den falcken zur erden geworfenen reiger, wenn sie lebendig haben können erhalten werden, wieder fliegen lassen, und wol gar mit einem goldenen oder silbernen ringe am fusse begaben, auf welchen sie ihre namen stechen lassen. Zur herbstzeit ziehet dieser raub-vogel weg, und nur die obgedachte letztere gattung nistet nach ihrer wiederkehr im frühlinge auf hohen bäumen bey uns, bringet 3 bis 4 junge aus, welche so lange mit allerhand gewürme ernähret werden, bis sie sich selber fische fangen können.

Reiger-baitze. Es ist bereits unter denen worten: Raub-vogel und Reiger, ingleichen bey anderer gelegenheit in diesem lexico gedacht worden, daß die reiger-baitze eine lust sey, deren sich grosse herren bedienen, darzu abgerichtete falcken oder blau-füsse gebrauchet werden, welche die reiger fangen. Dieses jagen wird zur zeit einer schönen, stillen und hellen witterung angestellet, da sich der princeps mit seinem staat und jägerey rc. zu pferde an einen solchen ort, wo sich reiger aufhalten, begiebet. Diese nun werden sodenn durch stöber-hunde aufgetrieben, worauf der falckenier zur rechten zeit den vogel abwirft, oder an den reiger läßt. So bald der reiger den falcken gewahr wird, speyet er den raub von kleinen fischen im fliegen herab, um sich hierdurch zu erleichtern, und fänget gleich einem nüchternen an, mit besonderer vorsicht so hoch über sich zu steigen, daß er kaum zu sehen; der falcke thut dieses auch, jedoch so, als ob er den reiger nicht sähe, bis er durch viel umschweife und eine unglaubliche geschwindigkeit dem reiger die höhe abgewonnen, worauf er mit force den reiger anfällt, oder, nach art der jäger, schläget, da er von oben herab auf denselben stösset, giebt ihm mit seinen starcken waffen einen grif und fang, schwingt sich wieder ober, um und neben ihn herum, bis er seinen vortheil ersiehet, ihn gar also anpacken zu können, damit er sich von des reigers spitzigem schnabel nichts böses zu besorgen habe; denn so dieser vogel den hals auf den rücken legt, und den schnabel über sich hält, geschiehet es, daß ein unerfahrner junger falcke sich darein spiesset, deswegen auch zuweilen ein alter und junger falcke auf einen reiger zugleich gebaitzet werden, damit desto weniger gefahr zu besorgen. Oefters schwebet der reiger in solcher seiner gefahr mit ausgespannten flügeln, gleich wie mit segeln in freyer luft herum, um desto bedeckter seinen feind zu empfangen, dessen ungeachtet aber erhaschet ihn dieser, und wirft, oder bringt ihn mit sich zugleich auf die erde. Mehr hiervon ist unter obgemeldten worten und sonst befindlich.

Reih-nadel: Ist eine grosse eiserne oder meßingene nadel, welche zum anreihen gebraucht wird.

Reih-schanck: Heißt der bier- oder wein-schanck, welcher nach der reihe derer darzu berechtigten getrieben wird. Wenn eine dorf-gemeinde keinen schenckwirth

wirth zulassen [illegible] lege ein ein [illegible] nach dem andern in gewisser ordnung hier ein.]

Rein, reinung, reinstein, siehe Rain.

Rein-ancke, siehe Rhein-ancke.

Rein-fall: Ist ein wein. Es giebt desselben zweyerley arten, der prosecker und der schweitzer reinfall. Jener wächset in Istrien auf dem felsigten gebürge Proseck, daher er auch seinen namen führet. Er ist sowol wegen seiner tugend, als annehmlichkeit sehr berühmt, und weil die dasigen einwohner, welche sich dessen täglich bedienen, dabey sehr alt werden, schreibet man dieses seinen kräften zu, und hält ihn vor sehr gesund. Der schweitzer reinfall aber wächset in und an dem schweitzer-lande, nicht weit davon, wo der rhein einen hohen fall hat, davon er auch seinen namen bekommen.

Reinfarn, reinfahren, wurm-kraut, lat. tanacetum: Der gemeine reinfahren ist, was dessen wurtzel und stengel anbetrift, dem mutter-kraut ziemlicher massen gleich, dessen gekerbte, scharf-riechende und bitter-schmeckende blätter aber sind kleiner und zärter. Weil dieses gewächse an vielen inn- und ausländischen orten gefunden wird, hat es auch deswegen unterschiedliche benennungen erhalten: Dahero die autores, welche hiervon geschrieben, nebst vorgedachten: Englischen reinfahren, berg-reinfahren, österreichischen rheinfahren, baselschen reinfahren angemercket. Hier zu lande trift man den weissen und gelben, der auch wilder dragut und dorant heisset, in fruchtbaren wiesen und gärten an: Da wird er geheget, hat einen scharfen geruch, dergleichen geschmack, sowol eine öfnende, als zertheilende kraft, viel flüchtiges, scharfes, durchdringendes, mit öhligten theilen vermischtes alcalisches saltz bey sich, und daher schöne kräfte, allen zähen schleim hin und wieder in dem leibe, sonderlich in der mutter, aufzulösen, winde und blähungen zu zertheilen, grimmen, leib- und mutter-weh zu stillen, würmer zu tödten und auszutreiben, die erkaltete mutter zu erwärmen, und die monatliche reinigung zu befördern. Der gelbe reinfarn wächset besonders an trucknen sandigten orten, mauren und wegen, hat hohe, gerade stengel, gelbe blumen, und einen saamen wie fenchel: Wenn solcher, gleich dem weissen, in wein geleget wird, befördert er den schweiß, harn und stein, dienet sonderlich wider die stein- mutterschmertzen, und das vorhergedachte. Vor das tägliche fieber muß er im wein, und zum waschen der geschwundenen glieder im wasser gesotten werden. Wird der saame im wein oder milch eingenommen, so treibet er die würmer aus. Man kan hierzu ein loth reinfarn-saamen und ein loth gebranntes hirschhorn pulverisiren, morgens und abends ein bis zwey quintlein in milch hiervon einnehmen, wodurch auch bauch-weh und grimmen gestillet, ingleichen die winde getheilet werden. Der ausgepreßte reinfarnsaft heilet hiernächst aufgesprungene hände und füsse, jedoch dürfen diese glieder binnen der zeit dessen gebrauchs nicht gewaschen werden. In den apothecken findet man davon ein wasser, essentz, öhl und saltz, so wider den stein, bauch-grimmen und verstopfung des harns, und aus den blumen einen zucker, der den kindern wider die würmer dienet. Das destillirte wasser treibt den verstandenen harn, todte frucht und nachgeburt fort, und wer steinschmertzen oder mangel an der monatlichen reinigung hat, trincke morgens und abends vier oder fünf löffel einen monat lang. Bey der wartung der reinfarn oder des tanaceti ist nichts besonders zu mercken. Es kommt in allem lande fort, wenn dieses nur gut ist. Man säet solches auf mist-bette und rabatten, die mit niedrigen blumen besaamet, begiesset und wartet es fleißig. Durchs zerreissen dessen auslaufenden wurtzeln kan die vermehrung auch geschehen, nachdem zumal der winter, wie manche gärtner versichern, ihm nicht schaden soll, welches jedoch andere nicht einräumen, sondern die kälte als etwas gefährliches vor dieses kraut halten. Weil es aber gedachter massen ungepflantzet wächset, dürfte die erste meinung mehr beyfall finden.

Reinigung nach der geburt: Davon ist unter dem articul Mutter-reinigung nachzuschlagen, auch unter Nachgeburt.

Reinigungs-maschine: Ist eine maschine, womit das saamen-getrayde gereiniget wird, so unter dem worte Korn-rolle zu suchen. Es hat aber herr Ort im siebenden stück der öconomischen nachrichten seine art, das getrayde zu reinigen, bekannt gemacht, so wir hier in extenso anführen wollen: Ich habe mir ein gatter, spricht er, etwa 2 und einen halben fuß im lichten breit, und 3 und einen halben fuß in der länge verfertigen lassen, welches auf der seite mit leisten, 2 und einen halben zoll hoch, und in der mitte mit einer erhabenen quer-leiste versehen, auf welche 5 hölzerne hammer schlagen, dergleichen an den bekannten leist-mühlen angebracht sind: Dieses gatter ist in zwey gleiche theile abgetheilet, und die obere helfte mit verzinntem blech beschlagen, durch welches löcher in der weite gemacht, daß auch die grösse-

grösseste rade, folglich aller staub und kleines gesäme durchfallen kan. Die untere helfte ist von drat, wie ein rollen-blatt geflochten, durch welche die flachen gersten-körner, also auch noch anderes ablanges unkraut, als trespe, wild-hafer, dobrich ꝛc. von gutem geträyde ziemlicher massen geschieden werden können. Dabey habe noch ein anderes gatter von gleicher länge, doch etwas schmäler, durchgehends von drat geflochten, in der weite, daß nur die kleinen körner des korns von denen grössern sich absondern lassen. Die beyden gatter liegen, als plana inclinata, auf einem gestell in solcher böschung, daß die körner nicht zu geschwind, auch nicht zu langsam, darüber hinlaufen können. Ueber dem gatter ist ein trichter von anderthalben fuß ins gevierte, zwischen welchen und dem gatter eine leiste mit 2 stell-schrauben, wodurch die öfnung zu dem gatter so weit gemachet wird, als es jede art des aufgeschütteten geträydes erfordert. Der trichter ist von gleicher böschung mit dem gatter. Wenn nun die hämmer beweget werden, und auf die mittelste leiste schlagen, so breitet sich das geträyde dünne über das gatter aus, und wird mit der hand auf demselben gerieben, auch wenn man meinet, es sey genug, in eine untergestellte mulde gestrichen, und also das gröbste von unkraut und flachen körnern, von denen schweren und guten körnern separiret.

Rein-Kraut, siehe Kraut.

Reinlichkeit. Es ist aus der heiligen schrift im 3 B. Mos. cap. 15. zu ersehen, daß sich die Jüden durch öfteres abwaschen reinigen, auch ihre hütten von aller unreinigkeit saubern müssen. Wohlgesittete völcker haben zu allen zeiten die reinlichkeit mit der grösten sorgfalt beobachtet; und von denen Türcken hat Busbeck berichtet, daß sie die unsauberkeit des leibes, als das greulichste laster, ja weit mehr, denn die unreinigkeit des gemüths verabscheuen, und sich deswegen öfters waschen. Die reinlichkeit ist ein mittel der bequemlichkeit, entweder vor dem menschen selbst, oder die dinge, deren er sich bedienet. Ein mensch, der nicht reinlichkeit liebet, ist ein säuisches animal rationale, oder ein vernünftiges schwein, und das wäre noch der geringste schade, wenn durch unsauberkeit nur der wohlstand, und nicht zugleich in gewissen fällen der appetit anderer leute, oder auch die gesundheit anstoß litte. Oft nimmt mit dem alter wollüstiger leute ihre unsauberkeit zu, welches theils von einem langwierigen habitu, oder der gewohnheit, theils von der schwäche der äusserlichen sinne, zum exempel, des gesichts, gefühls ꝛc. theils auch von denen innerlichen festen theilen des leibes herrühret. Denn wenn diese ihren natürlichen leim, oder bindendes öhl, mit der länge der zeit grossen theils von sich gehen lassen, so verrichten sie ihr amt nicht mehr so gut, als in der jugend, mithin wird z. E. durch die schlechtere verdauung je mehr und mehr fremde und in den cörper nicht gehörige materie erzeuget, folglich sind alte leute niemals mit einer so reinlichen und weissen haut, als wie kinder und jünglinge begabet, weil ihre ausdünstung dieser unter andern eine gelbe farbe verursachet. Hierzu kömmt, daß die pori theils wegen anwachsender schlafheit, theils wegen länge der zeit, nach und nach mehr erweitert werden, die musculn vertrucknen und zusammen schwinden, folglich auf der äusserlichen haut runtzeln verursachen. Wenigstens hat die gelbe farbe des angesichts den schein der unreinlichkeit. Aber es ist, diesem allen ungeachtet, immer noch möglich, daß auch alte leute, wenn sie nicht wollüstige schweine sind, sondern den nöthigen ehrgeitz, wo nicht auch verstand besitzen, reinlich seyn können. Ein mensch, der zu leben weiß, erscheinet niemals mit ungewaschenen händen und angesicht, und, weil der fettige schweiß in denen poris des gesichts durch blosses wasser sich nicht abspülen lässet, kan solches durch ein angefeuchtetes leinenes tuch, vermittelst etlicher tropfen spiritu ardente, oder einem sich hierzu schickenden flüßigen balsam geschehen, und bey andern, die einen ansehen, das eckeln also verhütet werden. Nach der kleidung wird gemeiniglich das innere des menschens beurtheilet, dahero, und weil die reinlichkeit derer kleider gar selten apartes geld kostet, und alle stände, ohne besondere unkosten, sich deren befleißigen können, so pfleget man probabiliter die, welche kothige kleider zu tragen sich nicht schämen, sowol vor liederlich, als säuisch zu halten. Denn wer sich unreinlich hält, ist vermuthlich liederlich. Reinlichkeit dependiret von der accuratesse, aufmercksamkeit, behutsamkeit und ordnung in allen verrichtungen und begebenheiten. Z. E. wenn man isset, daß man aufmercksam sey, ehe man sich beflecket: Daß man den stuhl ansiehet, worauf man sich setzet: Daß man die nase nicht an den ermel des rockes wischet, zumal, wenn sie von schnupf-taback einem nicht reine abgewischten arsch ähnlich siehet ꝛc. Wer nun in einem und etlichen stücken aufmercksam, ordentlich und behutsam ist, von dem vermuthet man auch einiger massen, daß er in allen andern thaten und begebenheiten aufmercksam sey, und wenn er über dies verstand hat, so wird geschlossen, daß er dergleichen auf-

aufmercksamkeit nicht etwa mit vorsatz verbanne. Viele hingegen, und besonders wollüstige, wollen vor denen leuten vor reinlich angesehen seyn, halten sich aber zu hause, wegen der bequemlichkeit, unreinlich, mithin erfolgt, in betracht des nur gedachten, ein widriger schluß, weil man also aus einer reinlichen aufführung auf einen accuraten menschen, jedoch solches nicht gewiß schlüsset. Und wiederum ist es eine narrheit, wenn man aus gantz andern und gewissern umständen nichts schlüssen will, einen menschen aber, ob man ihn gleich weit mehr, als dem ansehen nach, kennet, bloß nach der kleidung urtheilet. Es kan sich z. E. zutragen, daß jemand, welcher in seinem thun gantz accurat und aufmercksam ist, durchs unglück verarmet, und dessen kleid, wegen allzugrossen alterthums, schmutzig werde. Bey solchem umstande vergehen sich gemeiniglich die meisten vornehmen und reichen, welche patronos abgeben wollen, indem sie nur auf die kleidung der clienten sehen, und wenn sie einen vor einen lumpen-hund halten, so recommendiren oder dienen sie ihm nicht eher, bis er proper einhergehet, so ferne er nun dieses werckstellig zu machen unvermögend, muß er im staube liegen bleiben, also oft das ihm von GOtt anvertrauete pfund in müßiggang vergraben. Zur erhaltung der reinlichkeit sowol, als gesundheit des menschlichen cörpers, gehöret die öftere verwechselung der hemden und anderer wäsche, damit hierdurch der alte schweiß und schmutz vom leibe gebracht werde. Nichts ist in gesellschaft unannehmlicher, als wenn eine gesunde nase die exhalationes, oder den balsam eines fusses entdecket, und der koch in der küche die hände zur formirung der klöser brauchet, welches meist vulgaire sachen sind, und dennoch besinnet sich manches brutum rationale nicht darauf. In ansehung der sachen, die ferner zur erhaltung der reinlichkeit des menschen und dessen haushaltung nöthig sind, müssen die betten, kleider und hausrath in betrachtung gezogen werden. Erstere sind einem zunder zu vergleichen, der alle kranckheits-materie fängt, dahero solche zu gehöriger zeit gesommert, und anbey ausgeklopfet, die federn nöthigen falls aus denen inbeldten ausgeschüttet, diese gewaschen und wiederum gestopfet werden müssen. Auf denen kleidern sollen nicht bier-thränen zu sehen seyn, die fettigkeiten und olitäten aber kan man auch besser, als zu befleckung der kleider brauchen, und allen hausrath, samt die zimmer, muß die möglichste reinigkeit zieren, daferne nicht eine mißfällige nachrede dieses falls erfolgen soll. Was nun hierbey haus-väter und haus-mütter mehr, als gedacht, in betracht ihrer kinder, zu besorgen haben, ist bereits unter dem worte: Mutter, deren vorsorge und erziehung der kinder, insonderheit der töchter, in diesem buche eines theils erzehlet worden, und das hierbey ermangelnde suppliret das haupt-wort Vater rc. Die reinlichkeit gehöret solchemnach zu den wohlanständigen sitten, und verdienet deswegen das größte lob, weil sie auch sowol zur ersetzung, als erhaltung der gesundheit sehr vieles beyträgt. Es ist bekannt, daß das wohl der gesundheit am meisten durch recht geordneten, und nach beschaffenheit des cörpers wohl eingerichteten gebrauch der nicht natürlichen dinge, wie sie die gesundheits-gelehrten nennen, erhalten werde. Diese sind die luft, lebens-art im essen und trincken, der schlaf, die absonderung verschiedener und unnützer dinge, die bewegung des leibes, und endlich die affecten, worzu gar füglich die reinlichkeit gerechnet werden kan. Denn, wenn diese allein fehlet, haben weder luft, nahrung und alle übrige dinge ihren heilsamen nutzen, sondern können eher den größten schaden anrichten. Es ist bekannt, daß die lebendigen geschöpfe insgesamt durch einziehen der luft erhalten werden. Ist nun diese mit dünsten von sumpfigten örtern, faulenden gewächsen, verfaulten thieren und insecten angestecket, so kan sie gewiß den cörpern keinen heilsamen nutzen, sondern den größten schaden, verursachen. Diejenigen, welche an volckreichen orten das gemeine beste besorgen, treffen dahero veranstaltungen, daß, um solchen übeln, so aus der grossen menge einwohnern in städten herkommen, vorzubeugen, die gassen und strassen stets reinlich gehalten werden, damit allhier der da befindliche unrath im sommer durch die sonnen-hitze nicht aufgelöset, und durch innere bewegung der fäulniß in die höhe getrieben wird. Solche dünste, so ihrer natur nach feuchte, faul und dicke sind, schwächen die lunge, erregen catarrhe und andere brust-beschwerungen, und entkräften den cörper, weil dessen ausduftung auf eine ausnehmende art verhindert wird, ja sie nehmen ihn noch weiter ein, und bringen mit ihrem ansteckenden und giftigen wesen fluß-wechsel, die allerschlimmsten fieber und andere schädliche kranckheiten zuwege. Nicht nur aber städte sind von diesem unflath zu reinigen, sondern es sollen auch solche werckstätte, die öfters eine widrige und schädliche dunst von sich geben, zu keinem nachtheil der gesundheit in städten geduldet werden.

werden. Die häuser sind höchst ungesund, in welchen ein übler geruch aus heimlichen gemächern ist. Denn die faulen und angreifenden dünste, wovon kupferne und silberne gefässe gantz schwartz anlaufen, fallen sowol die lunge, als andere theile des cörpers an, und verursachen den größten schaden, dahero hier nöthig, die luft mit feuer und angezündeten gewürtz-höltzern und räuchern zu verbessern, wenn die darinnen wohnenden nicht mattigkeiten des leibes, brust-beschwerungen, triefen der augen und andern unpäßlichkeiten unterworfen seyn wollen. Nichts scheinet der natur mehr entgegen zu seyn, als wenn die speisen und geträncke nicht rein genug zugerichtet, und in solchen gefässen aufgetragen werden, die einem gleich bey dem ersten anblick den appetit verderben. Jeder weiß, was der eckel vor gewalt in uns habe, welcher vor sich allein zuweilen die größten unruhen in der haushaltung unsers cörpers erwecken kan. Man wird niemals von einer speise, die mit eckel genommen wird, gute nahrung erhalten, und öfters geschiehet es, daß leute, die sehr delicat sind, damit bald satt gemacht werden, und sich wol gar aus angewohntem eckel brechen, magen-beschwerung und fieber bekommen. Es fehlet auch nicht an exempeln, mit welchen zu erweisen, wasmassen eine unappetitliche speise vielen tödtlich worden. Dieses ist allen bekannt, daß auch die geringste kost, wenn sie wohl zugerichtet und annehmlich vorgesetzet wird, von jedem, ja grossen herren, die am herrlichsten leben, öfters pfleget erwehlet zu werden. Weswegen unter allen den dingen, die bey mahlzeiten ergötzen, die reinlichkeit oben an stehen soll; welches besonders bey zubereitung des essens vor krancke, die öfters gantz kraftlos sind, und einen unüberwindlichen eckel empfinden, in acht zu nehmen ist. An diesem allen, was bisher gesagt worden, wird leichtlich niemand zweifeln, aber davon ist öfters unter den ärtzten gestritten worden: Ob die, so an gefährlichen kranckheiten und fleck-fiebern liegen, desgleichen die wöchnerinnen, und die, welche die salivations-cur ausstehen, sich ohne gefahr von alter wäsche entkleiden könten? Sehr viele halten dafür, daß dieses nicht anders, als mit der größten lebens-gefahr der patienten geschehen müsse: Doch scheinet die meinung derer gegründet zu seyn, welche durch einsicht und erfahrung erweisen, wie dergleichen unterlassene reinlichkeit öfters mehr schaden, als die kranckheit selbst anrichte. Jedoch muß die verwechselung der wäsche allhier geschehen, wenn der schweiß vorbey, die flecken völlig heraus, die kranckheit etwas gebrochen, und sich der patiente leidlich befindet, anbey aber soll solche nicht kalt noch feuchte, sondern erwärmet seyn, und dieser wechsel in mäßiger wärme geschehen, auch alle zugluft wohl vermieden werden. Ein übel riechender und schädlicher athem, der sowol von leibes-gebrechen, als den in zähnen hangen gebliebenen speisen herrühren kan, verursachet gewiß der nase höchstbeschwerliche küsse: Vor beydes jedoch sind hülfsmittel erfunden, und diejenigen, welche mit dergleichen übel behaftet, können solches nicht wenig vertreiben, daferne sie den mund öfters ausspülen, und sowol zunge, als zähne und gaumen von dem angelegten unrath reinigen, wodurch, und vermittelst eines pülvergens, zugleich auch das zähne hohlwerden und ausfallen verhütet werden kan. Gleiche beschaffenheit hat es auch mit andern theilen des leibes, worinne eine gewisse schönheit, wenn sie reinlich gehalten werden, bestehet. Ein ordentlich gekämmtes haar befreyet den kopf vom grind, schuppen, übel riechenden und triefenden kopf-schäden, ingleichen läuse-sucht, und wo hier nicht diese beyhülfe der reinlichkeit gebrauchet wird, ist gewiß alle cur vergebens; wie denn auch der wahrscheinlichkeit nach die gemeine art der kranckheit in Pohlen, welche insgemein plica polonica oder wichtel-zopf heisset, am meisten aus der unfläthigen und wüsten lebens-art entstehet. Das frauenzimmer, welches um die zärtlichkeit der haut und schönheit des gesichts die größte mühe anwendet, pfleget sich bisweilen nicht wenig mit mancherley dingen zu verunreinigen. Denn, was kan der reinlichkeit wol mehr entgegen stehen, als wenn ein geschminncktes gesicht durch einen unverhoften schweiß verrathen, und an den wangen viel weisses entdecket wird, wovon, und was vor übel hieraus erfolgen, bereits an seinem orte ein mehreres gedacht worden. Beschmieret sich nun dieses geschlechte noch mit wohlriechenden sachen; so trift bey ihnen nicht zu, was Cicero haben will, wenn er spricht: Das frauenzimmer rieche am besten, wenn es gar nicht rieche. Wer von der reinlichkeit ꝛc. ein mehreres wissen will, lese D. Plattners abhandlung von den kranckheiten aus unterlassung der reinlichkeit.

Reinstein, siehe Rain.

Reinweide, siehe Beinholtz, wo es beschrieben. Man hat aber in denen gärten die immer grüne reinweide, eine silber-streifige und die gelb-scheckigten sorten, die durch schößlinge vermehret werden.

Reise. Obwol nicht unmöglich, daß einer in seinem vaterlande klug und gescheid werden kan, und also jemand das reisen als eine unnöthige sache ansehen könte; so muß doch zugestanden werden, daß das reisen sehr nützlich sey, sowol zur erlernung einer klüglichen lebens-art vor sich, als auch wie land und leute zu regieren. Denn was das erstere anbelanget, so findet man auswerts oft neue arten der bosheit, und lernet sich vor selbige hüten; auch wol einige bey uns nicht so gebräuchliche tugenden, als freundlichkeit, gefälligkeit, großmüthigkeit, welche sich der reisende hier mehr angewöhnet, als in dem vaterlande geschehen kan; man findet auch wol in andern ländern einige und andere bey uns weniger gebräuchliche thorheiten, und siehet deren schlimme würckungen, welche wir, wenn wir in unserm vaterlande ohngefehr darauf fielen, nicht so gleich voraus sehen würden; und endlich trift man daselbst auch wol allerhand bey uns nicht bemerckte arten der klugheit an, denen allgemeinen übeln zu begegnen, welchen wir wol nachahmen mögen. In betracht des andern wird aller orten eine andere art des regiments oder einrichtung des frieden- und kriegs-staats angetroffen; andere commercien, andere manufacturen, andere arten der öconomie, aus welchen allen ein gescheider reisender gelegenheit nehmen kan, seinem vaterlande mit der zeit nützliche rathschläge zu ertheilen. Ueber jetzt gedachtes eräussern sich ursachen, warum nicht jedermann auf denen visiten-stühlen, oder der ofen-banck beständig seine ruhe haben kan, und entweder aus nothwendigkeit, oder als ein galant-homme eine reise anstellet. Nothwendig ist die reise, wenn die einmal erlernte profeßion anders gar nicht mit so grossen vortheil getrieben werden kan, oder, wenn man darzu befehliget ist, wie z. E. ein abgesandter, oder, wenn einem particular-angelegenheiten, z. E. das einheben einer erbschaft, darzu antreibet, (oder, NB. wenn jemand das consilium abeundi bekömmt, welches zwar mit unter die befehle des obern zu rechnen, dergleichen leuten aber schreibet man insgemein gute regeln vergeblich vor). Derjenige, welcher in schönen oder gelehrten wissenschaften ziemlich weit gekommen, und den gipfel dererselben an fremden orten vollends zu ersteigen sich bestrebet, reiset ja wol auf seine eigene, öfters aber auch andere kosten, muß jedoch im voraus das fortkommen besorgen, und dahin trachten, daß solches bequem, behutsam, auch ohne schaden, und dergleichen mehr geschehen möge, er reise nun zu wasser oder zu lande, entweder auf dem schiffe, im wagen, zu pferde, oder zu fusse. Um seelen- und andere gefahr zu vermeiden, soll ein reisender rechten grund seines christenthums geleget haben, sich selbst und andere leute zu erkennen geschickt seyn, den zweck, warum er reiset, stets vor augen haben, umgang mit gelehrten, vornehmen und geschickten leuten suchen, die conversation derer übrigen nicht verachten, und wollust nebst üppigkeit meiden, damit nicht allerhand laster und thorheit anderer nationen in ein frembdes kleid gehüllet, und vielleicht mit einer frantzösischen peruque bedeckt, zurücke gebracht werden. Wie theologi, medici und critici reisen sollen, gehöret hieher nicht; viele derer passagiers aber, deswegen gegenwärtiges gedacht wird, sind öfters gar zu eckel, daß sie sich in Franckreich, Engeland und Holland nicht um die manufacturen und kaufmannschaft bekümmern, weil sie sich etwa, beym unterreden mit handwercksleuten erniedrigen müßten, ob sie schon fast alle den zweck haben, in ihrem vaterlande und bey hofe employe zu erlangen. Es ist gewiß, daß einem fürsten kein angenehmerer rath gegeben werden kan, als wenn man ihm zeiget, wie er durch beförderung derer manufacturen und kaufmannschaft geld und macht in sein land bringen könne: Leider! aber suchen unsere reisenden Deutschen in Franckreich z. E. nicht, was sie daselbst finden können, und wenn dieses geschehen wäre, so würden die Frantzosen längst das geld, so sie von ihnen empfangen, beseufzet haben. Mit ihren wollüsten, allerhand eitelkeit, sprache, reverentzen, complimenten, pracht ihres königes, u. d. g. hingegen wissen diese unsere leute lange aufzuhalten, bis sie das zur reise ausgesetzte geld verzehret, und schicken so denn die meisten verderbter zurücke, als sie ihnen geliefert werden. Was nun also zum zweck nicht dienet, soll ein reisender weglassen; weil jedoch ein jeder unter eitel-gesinnten menschen leben muß, so dienet die wissenschaft derer eitelkeiten (NB. nicht aber die ausübung) auch einigermassen zum zweck der staats-klugheit und öconomischen angelegenheiten, dahero ein reisender allerhand inscriptiones, statuen, amphitheatra, reliquien des alterthums, medaillen, bibliothequen, rare wercke der kunst und natur nicht schlechterdings denen eitelkeiten beyzählen darf, vielmehr solche bey müßigen stunden in genaue betrachtung ziehen muß, damit er bey seinem zweck verharret, und das reisen zu seiner erfahrung, nicht aber leicht zu regeln gebrauche: Denn wenn er die regeln nicht mit aus seinem vaterlande nimmt, so kömmt er gewiß verderbter

derbter zurück, als er abgereiset, und dieses ist als ein grund der haushaltungs-kunst in betrachtung zu ziehen. Wer dieses nicht gelernet hat, der reiset wol mit extra-post, darzu ihm keine noth treibet, könte also, wenn er sich der ordinairen post oder einer land-kutsche bediente, mit ersparung vieler unnöthigen kosten seinen zweck eben so bald und so glücklich erreichen. Ein anderer fährt en carosse, oder reitet, könte jedoch, ohne seinem stande oder herkommen einen schandfleck anzuhängen, mit gar guter manier zu fusse gehen. Viele sind auf der reise, da sie niemand kennet, gegen postillons, knechte und mägde in wirthshäusern genereux. Weichlinge und wollüstige kommen vielleicht des abends früh ins wirths-haus, und reisen des morgens spät wieder ab, in der meynung, sie müßten sich darinne rechtschaffen pflegen, oder dürften ehren-halber, ohne einen rausch davon zu tragen, oder viel verzehret zu haben, nicht von dannen ziehen; ja sie lassen noch wol die musicanten holen, welche ihnen den wein, bier und branntewein in den leib hinein fiedeln müssen. Alles jetztgedachte jedoch wird öfters allzuspät bereuet, und das schlimmste ist, daß solche unachtsame reisende denen räubern und spitzbuben, welche auf ofner strasse aufpassen, am meisten ausgesetzet sind, oder aber dieses:

Auf reisen folget oft ein siech und krances leben,
Und mancher hat den geist durchs reisen aufgegeben.

kömmt bey ihnen zur erfüllung. Wer also glücklich und wohl reisen will, der muß sich nächst ungefärbter gottesfurcht und eifrigem gebet mit Josua des morgens früh aufmachen, Jos. 7, 6. und stets an die worte Salomons dencken: Alles, was dir vor handen kömmt zu thun, das thue frisch, Pred. 9, 10. Er muß sich der nüchterkeit und vorsichtigkeit befleißigen, und überall in acht nehmen, damit niemand eigentlich erfahre, ob und wie viel geld er bey sich führe, und wo er solches verwahret; dahero denn gar nicht rathsam, auf reisen groß zu thun, oder einen überflüßigen staat zu führen, vielmehr ist zuträglicher und besser, so viel möglich, incognito zu leben, welches grosse herren oft mit mercklichem vortheil bewerckstelligen, und ein diesem untergebener gleichfalls beobachten kan, nachdem niemand schuldig ist, einem andern alle seine umstände und den endzweck seiner reise zu offenbaren. Zum exempel, daß diesfalls besondere vorsorge zu gebrauchen sey, soll hierbey ein bote dienen, welcher einen grossen beutel mit geld getragen, der, wie er eine parthey von strassen-räubern hinter ihm zu pferde herkommende vermercket, seinen reise-sack neben sich geworfen, brust und arme entblösset, und pro forma allda eine f. v. flöhe- und läuse-jagd angestellet, deswegen ihm die räuber nicht einmal angesehen, und vorbey geritten. In städten und dörfern trift man gute und schlechte, ja manchmal böse und gefährliche wirths-häuser an, mithin ist wohl gethan, wenn ein reisender eine addresse an gute wirthe besorget, und, wo dergleichen in nicht zu volckreichen ländern mangeln, küche und keller, über dieses aber eine gute universal-medicin möglichst bey sich führet. Wie nun gedachter massen keiner ohne gewisse absicht eine reise antritt, um so viel mehr ist dieses von künstlern und handwerckern zu vermuthen, die, wo ihre kunst am meisten floriret, ihre geschicklichkeit zu vergrössern, sich angelegen seyn lassen sollen. Denn gleich wie ein italienischer musicus und virtuose höher als ein anderer gehalten, ein täntzer, welcher in Paris lection genommen, mehr als ein einheimischer ästimiret wird, gestalt jene mehr, als diese, wissen sollen; also hat man in gewohnheit, von denen gereiseten künstlern eine ungleich hohe meinung zu fassen, und deren kunst ohne proportion zu erhöhen. Hingegen ist dieses ein tölpel, welcher sich nur allein darum besser, als andere zu seyn dünckt, weil er aus Deutschland nach Paris und Rom ehemals gereiset ist. Denn es finden sich auch hunde, welche daselbst gelaufen, und wiederum nach Deutschland gebracht worden sind; und die gantze welt ist allenthalben, auch bey denen völckern, welche jedermann anbetet, mehr mit einfältigen und ungeschickten, als klugen und qualificirten personen angefüllet. Zu geschweigen, daß, wenn auch dergleichen ausländer allerseits denen weisen aus Morgenland nichts nachgäben, die blosse frantzösische und italienische luft keinen passagier zu einen gelehrten oder künstler machen könte; daferne dieser sich nicht, wie oben gedacht, bearbeiten wolte, mit vornehmen, gelehrten und künstlichen leuten umgang zu haben, die ausgeschrieenen kunst-stücke in augenschein zu nehmen, auch selbst hand anzulegen, und sich unterrichten zu lassen. Hieraus ist zu schlüssen, daß niemand mit gewünschten nutzen reisen könne, er habe denn bereits von seinem dessein oder profeßion eine merckliche einsicht und wissenschaft, weil solches ja nicht in der absicht, das A B C oder andere principia zu lernen, sondern den gipfel derer wissenschaften und künste zu ersteigen, geschiehet: Es müßte denn das

reisen zur conservation und verbesserung des cörpers geschehen, deshalben aber keine weiten reisen in fremde länder angestellet werden dürfen. Wie übrigens ein reisender die besorgung seines pferdes beobachten soll, davon ist bereits weitläuftig an andern orten erwehnung geschehen.

Reise-beschreibung: Ist ein solches buch, darinnen man entweder seinen eigenen, oder anderer ihre reisen beschreibet, und darinnen vornemlich erzehlet, wenn und wie man von einem orte zum andern gekommen, was einem an jedem merckwürdiges begegnet, oder zu gesichte gekommen. Man hat die wahren von denen, so fingirte reisen in sich fassen, wohl zu unterscheiden.

Reise-gebühren: Heißt dasjenige geld, welches reisende gerichts-personen oder advocaten in ansehung derer aufhabenden streit- und proceß-sachen, oder in andern gerichtlichen angelegenheiten auszugeben haben, welche ihnen aber entweder aus dem fisco, oder von denen partheyen gut zu thun sind.

Reise-geld; Heißt insgemein der aufwand, oder diejenigen kosten, welche jemand zu antretung eines neuen amtes wegen der nöthigen hin- und her-reisen, oder auf fortschaffung seiner familie, und der ihm zuständigen sachen von einem orte zum andern machen muß; so ihm aber mehrentheils entweder im baaren gelde, oder sonst aus denen ämtern und andern darzu angewiesenen gefällen gut gethan werden.

Reise-kappe: Wird eine bedeckung des hauptes genennet, der man sich in winters zeit und sonst bey übler witterung, sonderlich aber auf der reise, bedienet, und bestehet selbige in unterschiedener art. Bey dem frauenzimmer führet diesen namen ein überschlag, der vornen auf der stirne in zwey falten geleget, und mit seinen breiten zipfeln herab hanget, hinten aber hat er einen teller oder nest; dergleichen werden insgemein aus atlas, taffent, u. s. f. geschnitten, gestopfet, und mit baumwolle oder seidenem watte gefüttert. Andere bedienen sich wegen des regenwetters einiger von gewächster leinewand gefertigten; ausser diesen findet man vorjetzo eine art gantzer überzüge, die sich über den kopf stürtzen lassen, deren untertheil als ein kragen über die achseln sich ausbreitet, der vordere theil, so vor das gesichte zu stehen kommt, ist in form einer masque beschaffen, darinnen sich vor den augen geschliffene crystalle befinden, um dadurch sich umsehen zu können, doch dürften bey öftern und langem gebrauch die augen dabey schaden leiden. Derer aus wollenem garn gewirckten und ordentlich nach dem gesichte abgetheilten mützen, welche sich ebenfalls bis auf die achseln herunter ziehen lassen, hier nicht weitläuftig zu gedencken. Die meiste bequemlichkeit im gemeinen leben verschaffen bis dato noch die aus den rauhen schaaf-fellen auf art der peruquen gemachten mützen, derer herabhangende zöpfe im bedürfenden fall unterm halse sich zuknüpfen lassen, die doch aber jetzo abkommen.

Reise-kuffer: Auf denen öffentlichen posten soll keinem reisenden ein anderer kuffer, ausser von 30 bis 40 pfund schwer, bey sich zu führen erlaubt seyn, das übrige aber entweder zurück gelassen, oder wenn darzu und zu dessen fortbringen gnugsamer raum vorhanden, alsofort bey dem auffitzen bezahlt werden.

Reisel-beere, siehe Saurauch.

Reis-zeug, reise-zeug, futteral. Wer fremde länder besehen, oder aber nur von einem orte zum andern reisen, und sich allda einige zeit aufhalten, oder aber auch zu hause einen ordentlichen haushalt führen will, ist besorgt, oder soll besorgt seyn, daß er die höchstnöthigen meubeln, und was sonst zur beobachtung seiner angelegenheiten erforderlich, bey sich führe, und in gutem zustande erhalte, nachdem, was das erstere anbetrift, bekannt, daß nicht aller orten angetroffen wird, was ein reisender öfters höchlich benöthiget: Zu vielen dergleichen sachen aber sind futterale erforderlich, wenn sie auch schon in kästen, kuffer, kutsch-laden ꝛc. eingepacket und allda wohl verwahret werden können, weil solche entweder bald unvermuthet zerbrechen, oder wandelbar werden können, z. E. gläser, mathematische instrumenta ꝛc. Dergleichen futterale nun machen die buchbinder besonders, wenn vorher der tischer das holtz-gestelle darzu bereitet, vollends durchs ausfüttern mit tuch, leder, papier, wollenen zeugen, und dergleichen, also fertig, damit dasjenige, was dahinein gehöret, so accurate zu liegen oder zu stehen kömmt, daß durch rütteln und werfen kein schaden darzu erfolgen muß. Hierbey ist zu beobachten, daß derjenige, welcher das holtz-futter macht, recht dürres holtz nimmt, und der, so solches ausfüttert, das durch seine hülfe fertig gewordene futteral recht austrucknen läßt, widrigenfalls holtz, tuch, leder ꝛc. schwindet, und über vermuthen die gläser, so hinein gesetzet werden, zersprenget; die höhlungen aber zu instrumenten und andern subtilen reise-zeug schwinden gleichfalls, und hierdurch werden diese gepreßt, und in verderblichen zustand gesetzet, dahero wohl gethan: Ein reisender lasse zu rechter zeit das nöthige besorgen, damit es noch zu hause dessen nutzen gewahr wird.

Reiske oder reisken, auch röthlinge genannt: Sind eine sorte guter schwämme oder pültze, so von menschen gegessen werden. Sie wachsen nach art der pültze im gehöltze auf stielen, haben breite röthlicht-glatte hüte, und werden entweder sogleich, wenn selbige aus denen wäldern geholet worden, zubereitet oder abgedörret, oder auch eingeleget. Zuförderst muß dieses gewächse vor dem zurichten zum essen rein abgeputzet und abgeschabet, die stiele hiernächst weggeschnitten werden. Denn schmiere einen rost mit butter, lege die reisken darauf, setze ihn auf kohlen, da sie sachte braten, mit butter bestrichen, und umgewendet werden müssen. Sind sie nun ausgebraten, legt man solche in eine schüssel, giesset butter darüber, und streuet pfeffer darauf nach belieben. Wenn die reisken im tiegel gebraten werden, schneidet man sie klein, und thut pfeffer darzu. Zum einlegen werden sie nach geschehenem reinmachen und abwaschen gesaltzen, ein wenig in zerlassener butter gebraten, in eine steinerne oder gläserne büchse gethan, und mit geschmeltzter butter bedecket. Wird zum gebrauch was davon genommen, müssen die zurück gelassenen wieder mit butter, wie gedacht, zugegossen werden. Oder man legt die gantzen reisken mit saltz in ein fäßgen, giesset gesottenen und wieder kalt gewordenen eßig darüber, schlägt das fäßgen zu, und wendet es alle tage um; dieses gehet auch nur mit saltz-wasser, das ein ey träget, alleine an. Andere trucknen die abgeputzten reisken auf einem rost ab, thun in eine gläserne büchse auf den boden etwas gantze würtze, und ein paar lorbeer-blätter, denn ein paar schichte schwämme, schneiden auch citronen-schalen daran, und fahren solcher gestalt damit fort, bis die büchse voll ist. Hierauf wird, wie gedacht, gesottener und abgekühlter wein-eßig gegossen, und alles verbunden einige zeit beygesetzet. Wollen sie vielleicht anlaufen und beschlagen, muß zerlassen schmaltz darauf gegossen werden.

Reiß, reisser: Wer bäume pfropfen will, um von solchen schmackhafte früchte zu erlangen, muß nothwendig reisser von guten stämmen haben, welche in einem abschnittlinge, ohngefehr zwey finger lang, mit ein paar auch mehr augen oder knospen, bestehen, und dergleichen zweiglein heisset ein pfropfreiß; solchemnach kan iedesmal, was man einen zweig vom baume nennet, auch ein reiß heissen, iedoch ist hierbey dieses zu erwegen, daß, wenn die zweige zum pfropfen gebraucht, und deswegen auch vielleicht über land geschicket werden sollen, die gärtner solche, wie pfropf-reisser seyn müssen, gehörig schneiden, damit ihre spitzen in rein honig gedunckt werden können, bevor sie in gleichfalls mit honig beschmiertes papier oder tuch gepacket, also in schachteln in truckenen sand oder moos geleget, und versendet werden. Wird aber das reiß an dem orte gebraucht, wo es geschnitten, legt man dieses im fall des beybehaltens in frischen lehm an einen feuchten und kalten ort, oder vergräbet die reisser unter einen baum, da sie schatten haben, bis zur bequemen pfropf-zeit, suche Pfropf-reiß. Auf den äckern, wo holtz gehauen wird, läßt ein verständiger hauswirth laß-reisser stehen, und ziehet die güte des bodens in erwegung, nach welcher er wenig oder viel laß-reisser conserviret. Im fall gantze äcker holtz verkaufet, und dieses nieder geschlagen wird, muß der käufer gleichfalls laß-reisser stehen lassen, und solches denen holtz-hackern anbefehlen. Mehr siehe Laß-reiß. Die besen sind ein unentbehrliches hausraths-stücke; daher nöthig, zu deren behuf das erforderliche reiß denen besen-bindern zu überlassen, worzu man gehörige örter zum schneideln anweiset, da die weit in die höhe gewachsenen bircken von unten auf mit scharfen messern oder heppen fein glatt ausgeschnitten werden, und also das besen-reiß erhalten wird. Es giebt mancherley garten-gewächse, die durch ihre reisser fort gepflantzet und vermehret werden, wenn man solche, so bald sie vom stamme abgerissen oder abgeschnitten sind, in die erde leget oder stecket, da sie wurtzeln und früchte bringen, wovon an andern orten in diesem lexico vieles gedacht ist. Mit der orangerie und andern bäumen geschehen öfters auch dergleichen versuche, davon dann und wann einer oder der andere glücket, welches iedoch nicht öfters geschiehet, und mit denen sprossen oder abschnittlingen von allerhand sorten weiden, pappeln, patscherpen, johannis- und stachel-beeren, erlen, rüstern, fliegenbaum und ilmen hat einer genug zu thun, wenn er deren annoch lebende reisser zum wachsthum bringen will.

Reiß: Ist eine feld-frucht, die nicht bey uns, sondern vornemlich in den morgen-ländern, auch Italien und Franckreich erbauet wird, iedoch glauben viele, daß solcher, wenn man ihn hier zu lande auf morastigen grund säete und recht wartete, angebauet werden könte. Die pflantze treibt stengel 3 bis 4 fuß hoch, so stärcker und fester als bey den weitzen, und mit knoten abgetheilet sind. Die blumen sehen der gerste ähnlich. Die sorten bestehen in rothen und weissen reisse, und wenn der letztere schön

schön weiß und gleichsam glänzend, anbey in der hand eine schwere anzeiget, wird er vor den besten gehalten. Zu dessen erbauung gehören gantz ebene und gleichsam planirte felder, die entweder tief liegen, oder mit dämmen umgeben seyn müssen, damit aus einem nahe daran befindlichen bache graben- oder teich-wasser darauf geleitet werden kan. Vor dem aussäen des reisses wird solcher ein paar tage lang eingeweicht, so denn nicht dicker als das korn bey uns ins erdreich gebracht, eingeegget, ohne verzug eine halbe elle hoch ohngefehr wasser darauf gelassen, und beständig erhalten, worauf er in kurtzer zeit wunderns-würdig hervor schiesset, wächset und reifet, auch 30 und mehrfache frucht bringet. Der reiß, so in Spanien an saltzigte örter gesäet wird, treibet daselbst stärcker, als anderswo. Wenn er bald geschnitten werden soll, wird das wasser vom felde abgelassen, damit dieses sowol als die frucht abtrucknen, und letztere also eingeerndtet werden kan. In Spanien wird er mit einer sense gehauen. Solche wässerung macht die felder, worauf der reiß stehet, dermassen fett und trächtig, daß sie, daferne zwey oder drey jahr reiß darauf gestanden, allerley winter- und sommer-früchte zu bewirthen, geschickt sind, und kein ungezieffer noch unkraut aufkommen lassen. Solche frucht hat einen guten geschmack, vermehret das geblüte, und ist denen bauch-flüssen nicht undienlich, weil sie etwas stopfet; deswegen man in der milch, darinnen der reiß abgekochet werden soll, erst glüende kieselsteine abzulöschen pfleget, und solches gerichte hernach als ein mittel wider die rothe ruhr gebrauchet. An obgedachten orten, da der reiß in überfluß erbauet wird, backen die dasigen völcker brod davon, und brennen branntewein daraus, nachdem sie selbigen vorher mit wasser gähren oder fermentiren lassen, und in Spanien geschiehet dieses mit milch, darnach denn auf erfolgte destillation dasiges volck ein geträncke erlanget, welches ihr melancholisches gemüthe frölich und truncken macht. Wer reiß-mehl, dessen zu Paris in der fasten-zeit sehr viel verbrauchet wird, haben will, muß den reiß erstlich in siedend heisses wasser schütten, und solchen darauf mit kaltem wasser so lange waschen, bis dieses nicht mehr trübe werde: Hernach stösset man ihn in einem mörsel, läßt das zart genug zerstossene trucken werden, und hebet solches zum gebrauch auf, nachdem es durch ein sehr enges sieb gestäubet. Aus dem reisse wird auch wein gemacht, der so klar ist, als wie wasser, hat einen sehr guten geschmack, macht rauschig, und erhält den namen arac. Bey uns kocht man ihn ans fleisch und hühner ꝛc. bereitet zugemüse daraus, und bäckt ihn auch in schmaltz oder butter. Das letztere geschiehet also: Koche reiß in milch, mit eingequirleten eyern so starck, daß er sich schneiden läßt, thue solchen auf ein brettgen, breite ihn von einander, damit er erkaltet, darnach mache schmaltz heiß, schneide den reiß in lange schnittgen, siehle ihn wohl in mehl herum, backe dieses fein braun, und bestreue es mit zucker, zimmet ꝛc. Der reiß-koch, als ein besonderes essen, bestehet aus in milch sehr klar gekochten, mit eyern, mandeln, zucker und gewürtze vermischten reiß, der sodenn in eine blecherne schüssel gethan, und, wenn von groben teig ein ring darum gemacht, in der torten-pfanne über und unter kohlen also gebacken wird, daß er schön aufläuft. Soll reiß-milch gemachet werden, so wird der reiß in milch oder wasser wohl gesotten, sodenn mit rosen-wasser durch ein enges sieb getrieben: Wie viel nun reiß genommen worden, so viel mandeln stösset man, treibet diese mit milch oder wasser durch, iedoch nicht so dicke als den reiß, thut beydes wohl gezuckert unter einander, und setzet es in den keller, damit solches starck wird: Vor dem verspeisen streuen viele noch kleine rosinen und gewürtze darüber; oder stosse reiß gar klein, seige ihn durch ein sieb, und laß in einem topf eine mandel-milch sieden; wenn sie wallt, thue den gestossenen reiß darein, so es dicke, schütte es auf eine nasse schüssel, nach dem erkalten schneide stückgen davon nach gefallen, lege solche in eine schüssel, gieß eine kalte mandel-milch daran, und bestreue es mit zucker und zimmet. In Indien wird denen, so an fieber krancken, ein tranck, den man cange nennet, also aus reiß zubereitet: Man nimmt dessen ein halb pfund, kochet ihn in 4 oder 5 maaß wasser, bis die körner recht weich werden, zerreibet und windet sie durch ein leinen tuch, und läßt den liquor erkalten. Von diesem tranck nimmt der krancke statt essens und trinckens täglich 5 oder 6 mal einen oder zwey löffel voll, der durst und hunger stillet, und keinen eckel verursachet. Er wird laulich mit wenigem saltz oder zucker, und so es kein kalt fieber ist, mit etwas pfeffer oder zimmet genommen.

Reiß-bley, schreibe-bley: Wasser-bley ist zweyerley gattung; die feine, so geschmeidig seyn muß, und sich fein muß schneiden lassen; und das gemeine: Beydes wird zum zeichnen gebraucht.

Reissen: Durch dieses wort wird hier verstanden, wenn ein künstler durch reiß-bley, dinten oder duschen, vermittelst der pinsel, seine gedancken von demjenigen wercke, so natürlich hergestellet werden soll, auf ein papier also entwirft und gleichsam vor die augen mahlet, daß eingesehen werden kan, wie ein dergleichen vorhabendes dessein auszuführen sey. Die hierzu nöthigen instrumente sind unter ihrer benennung beschrieben, und was daher im gemeinen wesen vor ein besonderer nutzen bereits erlanget worden, auch noch zu gewarten, ist an andern orten ausgedrucket. Sonst bedienen sich dieses wortes auch die leinewand- und seiden-händler, wenn sie in dergleichen waare mit der scheere einen schnitt machen, und solche hernach von einander reissen. Diejenigen, welche die pferde schneiden, nennen solches reissen. In der küche reissen die köche die fische. Am allermeisten aber ist solches wort bey denen woll-webern gebräuchlich, als welche die wolle vorher zubereiten müssen, so durch krämpeln, cardätschen und reissen geschiehet. Worüber zwischen den tuchmachern und zeugwürckern streit ist, indem jene sichs alleine zueignen, die zeugmacher also hiervon ausschliessen wollen, und deswegen ihren beweis also einrichten: Wahr, daß zu dem tuchmacher-handwercke gehören, 1) cardätschen oder kratzen; 2) krämpel oder ruthen, damit die wolle gerissen wird, u. s. w. welchem auch die zeugmacher nicht widersprechen; sie sagen aber hingegen: Wir brauchen eben sowol die reissen, krämpel-kämme und das rad, wie die tuchmacher, und beweisen solches durch das verfertigen der tuchrasche, mithin müssen sie auch darzu gebrauchen horde, kämme, das rad zum groben garne, reissen und krämpel.

Reissen (die thiere): Wird vom wolfe gesagt, wenn er das wild nieder reisset.

Reiß-buch: Heisset dasjenige von papier zusammen geheftete büchlein, worein das frauenzimmer sich von ihrem reiß-meister allerhand muster und figuren vorreissen läßt, und selbige hernachmals nachbildet.

Reiß-bündel, reiß-holtz, well-holtz: Dieses wird an vielen orten nicht nur von denen ästen und zacken der gefällten stämme zum bau und scheit-holtze auf den kauf gemeiniglich eine und eine halbe elle lang gehauen, und in bündel mit weiden oder strohseilen eingebunden, sondern auch von gantzen bircken, erlen und anderm holtze also gefertiget, weil dergleichen bald wieder hierzu anwächset, und solchergestalt am besten genutzet werden kan. In manchen gegenden bindet man etliche gedachter jungen bäume, samt deren ruten, wie sie gehauen sind, zusammen, und nennet solches well-holtz; beydes aber, sowol die reiß-bündel als well-holtz, verkaufet der hauswirth meist nach dem schocke. Wo viel solch holtz alljährlich consumiret wird, ist nöthig, daß zur erlangung der darzu erforderlichen wieden, weiden gepflantzet werden, welche hierzu dienlich, und ohne allen schaden der andern holtzung anzuwenden sind; in deren ermangelung aber dürfen die holtzhacker die weiden nicht in gantz jungen gehaue schneiden, sondern an solchen örtern, wo das junge holtz schon ziemlich in die höhe ist, auch nicht alles an einem orte, sondern hin und wieder, daferne kein schaden erfolgen soll. Das auf- und sammensetzen dieses holtzes ist unterschiedlich, nachdem der landmann solches öfters um die kraut- und andere fruchttragende äcker stellet, und also einen zaun zur abhaltung des wildprets und zahmen viehes formiret, hernach auch wieder grosse haufen davon errichtet. Die beybehaltung auf solche art geschiehet vornemlich darum, damit das holtz den sommer durch dürre wird, im winter leicht verfahren, und zu dieser zeit um höhern preiß verkaufet werden kan.

Reiß-federn: Ist ein von stahl oder meßing verfertigt werckzeug, gleich einem griffel, an dessen einem ende zwey spitzen, die mit einem schräubgen zusammen gezogen werden können, und darein dinte gelassen wird, um linien zu ziehen: Am andern ein röhrlein, um bleyweiß darein zu fassen, und damit zu zeichnen.

Reiß-gerste: Diese art der geträyde früchte wollen einige spatz, andere wiederum zeilen- oder auch kleine gerste nennen; demnach sich aber solche, sowol an der ähre als dem korne von jener, welche 4 zeilen, diese aber 6 zeilen hat, unterscheidet, und das korn der reiß-gerste zwar wie das korn der ordinairen gerste, doch was kleiner und länglich gestaltet; so ist dahero in denen öconomischen nachrichten das obige wort Reiß-gerste, weil solche frucht unter dieser benennung von andern arten zur information eingeschickt, beybehalten, und aus diesem grunde hier gebrauchet worden, ob schon über gedachtes, bey Sorau und dasiger gegend eine art dergleichen gerste, welche man blosse gerste nennet, wachsen, und wiederum nackete gerste in der gebürgischen gegend anzutreffen seyn soll. Erwehnte reiß-gerste nun hat, wie gedacht, dem roggen gleich längliches korn, ist aber an farbe gelbig wie der weitzen, iedoch

iedoch fast von einer noch zärtern hilse oder schale; sie wird im früh-jahre mit der ordinairen zeitlichen gerste dergestalt gesäet, daß, wo man sonst einen scheffel ordentliche gerste ausstreuet, mehr nicht, denn einen halben scheffel dergleichen, weil sie ungemein stocket, angewendet werden darf, widrigen falls sie so gut als schon halb verdorben ist. Hierbey muß möglichst observiret werden, daß der saame in acker gebracht werde, wenn er noch etwas gelinde, oder regen vermuthet wird, damit solcher bald und zugleich zum auskäumen kommt, sich also nicht mälzet, wie sonst leichtlich geschiehet. Ein fetter, wohlgedüngter und recht durcharbeiteter, darbey nicht allzunasser boden ist hierzu nöthig, und in der dreßdner gegend auch da herum bis an die gebürge hinan, erlangen unterschiedliche orte vielen vortheil davon. Sie geräth gemeiniglich sehr wohl in denjenigen äckern, wo im vorhergehenden herbst kraut gestanden, ohne daß man im früh-jahr, wenn nur der dünger zum kraute etwas reichlich geschlagen gewesen, eine mehrere düngung nöthig hat. Den an erbauung solcher gerste angewendeten fleiß und mühe eines hauswirths ersetzet und belohnet also diese frucht nächst göttlichem segen dergestalt, daß ihn die arbeit nicht gereuet. Der nutzen und vortheil hiervon, ist seithero lediglich und größten theils in derselben mehl gesuchet worden, welches von deren dünn-schäligen körnern überaus schön, weiß und süsse, auch reichlich ohne viel kleien-abgang fällt, dem weitzen-mehl wenig nachgiebt, also zur zukost und mehl-speise sehr wohl und nützlich zu gebrauchen. Aus solcher gerste werden auch schöne graupen gemacht, die iedoch im kochen, sich nicht wie die ordinairen gersten-graupen zwingen lassen, sondern etwas harte bleiben. Weil sie nun auch zum braun-bier-brauen nicht zu gebrauchen, und nur hauptsächlich wegen des mehls in consideration kömmt, eräussert sich kein vertrieb, mithin unterbleibet die erbauung bis auf ein weniges zur nöthigen haus-consumtion. Inzwischen ist bekannt, daß geschickte brauer so gut als aus weitzen ein delicates weiß-bier davon brauen können; dahero von solcher frucht, in betracht ihres besondern nutzens allerdings ein mehreres ausgesäet werden sollte, als anhero erfolget, nachdem weniger saame starck stroh, viel schocke und reichliche körner giebet, welches ohnleugbar einem hauswirth sein vermögen verbessert.

Reiß-güter: Heissen in denen rechten solche güter und sachen, welche bloß auf die nächste niftel oder andere weibes-personen fallen, als gerade-stücken.

Reiß-holtz: Nennet man dasjenige holtz, welches von reißig oder abgeräumten unter-holtze aufgemacht, und in lange bündel, welche reiß-bunde heissen, mit weiden zusammen gebunden wird. Dieses soll man im neuen und wachsenden monden abhauen, so wächset es bald wieder, doch muß man vorhero das nutzbare holtz, so man zu hopf-stangen, reif- und darrhorden-stäben, und allerley schirr-arbeit gebrauchen kan, besonders heraus hauen lassen. Nach der chur-sächsischen damm-ordnung von 1558 muß ein jeder von einer hufe, so viel er deren hat, nach auflegung der teich-gräber, bey vorhabender ausbesserung derer dämme, sonderlich an der elbe zwischen Wittenberg und Kemberg ein schock oder halb schock gebunden reiß auf die tenne bringen und das holtz legen helfen. Uebrigens soll auch zu desto besserer verhütung derer feuers-brünste kein reiß-holtz in die kammern oder auf die böden und unter die dächer geleget werden.

Reiß-kohle: Sind kleine, zarte, von welchem holtze schmal und länglicht gebrannte kohlen, deren man sich bey den reissen zu bedienen pfleget.

Reiß-wehr, siehe Wehr.

Reiß-zirckel: Ist eines der nützlichsten instrumente, so vornemlich zu geometrischen handgriffen dienlich ist, immassen dieser zirckel bey unterschiedenen fällen zu gebrauchen, und deshalber also zubereitet ist, daß die eine spitze verändert, und an deren stelle insgemein eine reiß-feder, eine hülse zum bleystift, und ein punctier-rädlein eingestecket und befestiget werden kan. Welche stücke oben von rechtswegen ein charnier haben müssen.

Reissen: Wenn die weiber hecheln, so nennen sie an manchen orten, eine hand voll flachs, ein reissen.

Reiten, oder auf einem pferde sitzend fort gehen: Nach der kunst heisset es fest und zierlich im sattel sitzen, und ein pferd nicht nur geschickt zu regieren, sondern auch ein rohes pferd wohl abzurichten wissen. Der dieses wohl verstehet, wird ein guter reiter, der davon sein werck macht, und solches andern lehret, ein bereiter, und der ort, wo es getrieben wird, eine reit-schule oder reit-haus genennet. Reiten ist eine adeliche übung und [illegible], der sich alle standes-personen billig befleißigen sollen, und die, der alten redens-art nach, zu schimpf und ernst, d. i. am hofe und zu felde, bey aufzügen, thurniren und lustbarkeiten, sowol im kriege als in der stadt, wo man sich zu pferde sehen lassen muß, und auf dem lande, wo man gestütte oder andere gelegenheit hat, junge pferde zu ziehen, nütz- und

nöthig ist. Zu dem rechten reiten aber gehöret vornemlich, daß derjenige, welcher reitet, mit einer freyen ungezwungenen positur zu pferde sitze, die faust und schenckel wohl führe, und dem pferde die hülfe also zu geben wisse, damit es das, so er von demselben gethan haben will, geschicklich leiste. Darzu aber gehören auch abgerichtete pferde und gute lehrmeister, die genugsame wissenschaft besitzen von der rechten

Reit-kunst: Hierdurch wird zugleich der reiter und das pferd unterrichtet. Denn, wie sie den reiter unterweiset, gedachter massen wohl zu sitzen, und mittel an die hand giebt, faust und schenckel wohl zu führen, so setzet sie auch, so viel als möglich, ein pferd in solchen stand, daß es eine sonderbare geschicklichkeit erweiset, die hülfe bald aufnimmt, die strafe fürchtet, den schritt, trab und galop wohl erlernet, und hernach alle lectiones mit so guter art machet, daß man sich dessen in der gefahr des krieges, bey andern nothwendigen gebrauche rc. bedienen kan. Bey deren erlernung nun muß vornemlich dahin gesehen, und vorsicht gebrauchet werden, daß solches mit jungen herren nicht in der so gar zarten blüthe ihres alters vorgenommen werde, damit es ihnen nicht an dem nöthigen wachsthum hinderlich falle, oder selbige bey der heftigen bewegung und dem allzuweiten aussperren der schenckel über ein pferd, an der gesundheit schaden leiden. Insonderheit ist das reiten des springers, und die allzuheftige motion hierbey in den jungen und zarten jahren zu vermeiden, weil hier das vermögen nicht vorhanden, mit den schenckeln und armen sich feste zu erhalten, mit den knien sich wohl anzuschliessen, mit der faust benöthigten falls des pferdes lauf aufzuhalten, und ein starckes schul pferd zu bemeistern, wenn auch schon ein dergleichen scholar mit denen zum reiten nöthigen weichen, schmeidigen oder steifen stiefeln, hirsch-ledernen hosen, einem leichten camisol, guten hand-schuhen, fest auf dem kopfe aufsitzenden huth, in einen zopf eingeflochtenen oder unter den huth gesteckten haaren und spießruthe, versehen. Ein ordentliches und behutsames reiten aber ist der menschlichen gesundheit sehr zuträglich, und der im siebenzehenden seculo berühmte englische doctor medicinä Thomas Sydenham recommandiret solches allen denen, so an langwierigen kranckheiten, sonderlich an schwind- und lungen-sucht laboriren, indem es zu ausarbeitung aller nützlichen feuchtigkeiten im leibe behülflich ist, und die natürliche wärme vermehret, auch alle secretiones befördert, über dieses aber ist es eines der besten mittel vor diejenigen, welche mit dem malo hypochondriaco geplaget werden. Doch ist das reiten unterschiedlicher art, und solchemnach dasjenige der gesundheit am meisten zuträglich, welches schritt vor schritt und sanfte geschiehet, da hingegen das trabende und heftig schüttelnde reiten, gleichwie auch das tummeln der pferde allzusehr ermüdet; doch machet es die glieder hart und starck, auch wohlgesetzt, und ist daher hypochondriacis gar zuträglich, wenn der leib durch eine starcke bewegung wohl geschüttelt wird, damit die im unter-leibe verstopften theile geöfnet, die darinnen stockenden feuchtigkeiten zertheilet, oder aus einander getrieben, und dadurch wieder in gang und zum fernern umlauf geschickt gemacht werden. Auch andere haben aus vernünftigen gründen und der erfahrung dargethan, daß das reiten nicht nur in besagter kranckheit, sondern auch in andern mehr, gute dienste leiste. Wie denn Hippocrates sehr wohl schreibet, daß jünglinge vom podagra könten befreyet werden, wenn noch keine schwielen oder knoten vorhanden, daferne sie lust zur arbeit hätten, eine genaue lebens-ordnung, und dabey den leib offen und flüßig hielten, doch muß die bewegung nicht gar zu heftig seyn, sondern mählig, wie beym reiten sich ereignet, welches mit Sydenham allen andern arten der leibes-bewegung billig vorzuziehen. Sonderlich aber ist das sanfte reiten, wenn es schritt vor schritt gehet, eine sache vor schwache personen, welche ihre kräfte bey einer kranckheit zugesetzet haben, und dahero aus unvermögen keine andere bewegung unternehmen können. Von heilung der schwind- und lungen-sucht durch reiten sind gedachten Sydenhams worte folgende: „Es nützet „diese art der bewegung nicht sowol denen, welche „mit dem malo hypochondriaco behaftet sind, sondern „vielmehr schwind- und lungen-süchtigen; und in co„lica biliosa ist das reiten sehr dienlich." Pechlinus erzehlet in seinen observationibus, daß durchs reiten das eingewurtzelte und beschwerliche quartanfieber gehoben worden. Oribasius will dergleichen bewegung mehr, als andere, anpreisen, weil sie den gantzen leib, vornemlich den magen stärcken, und die werckzeuge der sinnen reinigen und schärfen sollen.

Reit-haus: Ist ein nothwendiges gebäude bey einem vollkommenen marstalle an einem fürstlichen hofe oder auf einer academie, daß darinnen täglich die pferde in übung gehalten, und denen, so reiten lernen, lection gegeben werden kan. Es ist gemeinig-

lich bedeckt, also, daß man des winters und im regen trucken darauf reiten könne; dabey aber doch auch mit einem schönen, offenen, ebenen, und mit sand angefülltem platze unter freyem himmel versehen, auf welchem bey gutem wetter die pferde zugeritten, getummelt, und die scholaren im reiten geübet werden; wie man denn vielmals grosse ausrichtungen und carrousel bey einfallenden regenwetter daselbst zu halten pfleget. Zu diesem ende soll ein reit-haus von ziemlicher breite seyn, diese aber in der länge vier und allerhöchstens fünfmal genommen werden können. Die höhe wird, wie bey denen haupt-sälen, nach der länge und breite proportioniret; die wände hingegen können ohngefehr drey fuß hoch mit schief angelegten zacken bekleidet werden, damit die pferde nicht so nahe daran hin paßiren, und folglich die reiter durch anstreifen verletzen können. Ausser diesem sind wenige sonderliche regeln dabey in obacht zu nehmen, ausser, daß billig in einem vollständigen reit-hause, wo nicht an beyden enden, jedoch in der mitte der langen seiten eine erhabene bühne, die man die judicir-bühne nennet, anzubringen, und mit fenstern zu versehen sey, um von daraus alle pferde, und was darauf geschiehet, recht übersehen zu können. Damit aber der staub die zuseher daselbst nicht beschwere, so sollen sie etwas niedrig gemacht werden, und müssen in dieser absicht auch viele und hohe fenster, wie in denen kirchen, an den langen seiten des reithauses befindlich seyn. Auch ist es nicht undienlich, wenn unten nahe bey dem eingange ein kleines zimmer befindlich ist, so mit einem ofen und camin versehen, allwo zur winters-zeit zwischen der weile, da nicht geritten wird, sowol der bereiter, als scholaren sich etwas wärmen können. Ueber diesem gantzen gebäude werden bisweilen unter dem dache böden vor haber und heu gemachet, zu welchem ende die balcken durch genugsame träger und armirung der balcken, ja nach beschaffenheit der umstände, weilen viel darauf geschüttet werden soll, mit einem tüchtigen hang-wercke verwahret werden müssen.

Reit-küssen: Ist ein zubereiteter sattel ohne höltzernen bäumen, das ist, ein ausgestopftes, und der länge nach einige mal durchnehetes breites kissen, welches statt eines sattels auf das pferd gelegt, und mittelst eines gurtes aufgeschnallet wird.

Reit-knecht: Ist derjenige, so bey herrschaften zu den reit-pferden gehalten wird. Solche muß er zu rechter zeit striegeln und putzen, ihnen zu gehöriger zeit das futter reichen, den stall alle tage ausmisten, und frische streu machen. Auf das pferdezeug soll er wohl acht haben, daß, wenn etwas schadhaft wird, es sogleich ausgebessert werde. Sein lager muß er jederzeit in dem stalle haben, damit, wenn ein pferd kranck wird, einander beissen, oder sonst verletzen, er bey zeiten bey der hand sey. In dem stalle muß er sich des taback-rauchens schlechterdings enthalten.

Reitliessen, grones oder chirones: Dieses sind kleine blätterlein oder bläsgen, welche in der flachen hand oder an den fuß-sohlen, auch andern leibes-theilen entstehen, und in welchen gantz kleine würmgen, so eine art der läuse sind, angetroffen werden, welche unter der haut verborgen liegen. Man gräbt solche aus, man kan sie aber auch mit destillirten weinessig tödten, der auf silber-glätte ein paar tage gestanden, darein tunckt man ein läpgen, und schlägt es über.

Reit-ochse, siehe Brommer.

Reit-page: Wird an fürstlichen höfen derjenige genannt, welcher von der herrschaft auf der reit-schule die reit-kunst ex professo zu erlernen gehalten, und folglich, wenn ihm das glück günstig, gar zum stallmeister gemacht, oder doch mit einem officiersplatze bey der cavallerie accommodiret wird. Er muß an einigen höfen immer zu pferde um und bey der herrschaft seyn, wenn dieselbe ausfähret oder ausreitet; hat auch am tractamente schon etwas mehr, als andere pagen zu geniessen.

Reit-sattel, siehe Sattel.

Reit-scheiden: Sind an einem pferde-geschirre diejenigen hohlen leder, wodurch die stränge oder zugstricke gehen, damit das pferd von denselben nicht so am leibe berühret, noch die haare an den seiten abgeschabet werden. Die bauren haben an ihren pferd-geschirren die seiten-blätter, welche gleiche dienste thun sollen.

Reit-schemmel: Sind die schwellen unter dem geschirre mit klöbgen, woran die tret-schemmel mit schnüren oder riemen angemachet, damit sie sich auf- und niederziehen lassen.

Reit-wurm, werre, erd-krebs: Ist ein ungezieser, so in denen gärten den winter-kohl, blau-kohl, blumenkohl, und dergleichen, grossen schaden thut, indem es dessen wurtzeln abfrißt, daß das kraut verwelcken muß. Es ist fingers lang und dicke, schwartz-brauner farbe, hat einen langen zwey-spitzigen rüssel, und sechs füsse, womit es in der erde wühlet, und furchen macht, wie der maulwurf; daher wird es auch erd-krebs genennet. Es hat grosse hervorstehende

stehende augen, und wo der hals ist, hat es einen brust-harnisch. Auf dem rücken ist es mit flügeln versehen, hinten hat es einen langen stachel, und auf beyden seiten dergleichen kürtzere. Wenn sich das wetter ändern will, so schreyet dieses ungeziefer wie eine grille, doch etwas heller, daß man es über hundert schritte höret. Sie halten sich an feuchten orten auf, legen achtzig und mehr eyer, welche hart, gelb, gläntzend und einer erbse groß sind. Wenn sie im erdreiche wühlen, welches mit trete-brettern gleich getreten worden, kan man es sehen, und sie aushacken. So man im garten zur winters-zeit gruben mit mist füllet, so kriechen sie hinein, daß man sie im hornung samt der brut tödten kan. Haben sie sich aber zu sehr gemehret, muß das land mit kärsten umgehacket, und dieses ungeziefer getödtet werden.

Relais: Wenn die soldaten an einem orte sich so lange aufhalten, bis eine gewisse summe geldes erleget worden, so heisset solches: Sie liegen auf relais.

Relais an einem vestungs-wercke wird auch die berme oder retraite genennet.

Relais: Werden ferner die stationes der posten, oder die orte auf öffentlichen land-strassen, wo frische post-pferde vor die passagiers warten, genennet.

Relais: Heißt auch die erde oder sand, welchen das meer am gestade zurücke läßt.

Relais bey dem jagen: Sind die stellen, wo man die jagd-hunde nebst gewissen pferden hinstellet, da erstere auf das wild, die andern aber auf ihren reiter warten. Dergleichen relais werden öfters vier bis fünfe, und jede mit etlichen kuppel-hunden, und so viel pferden, als nöthig, bestellet, damit die herrschaften und jäger immer frische pferde und hunde daher erlangen können, wenn solches nöthig. Mehr hiervon siehe Ober-piquer, Parforce-jagd, Piqueur.

Relief: Nennen die Italiener die bildhauer-wercke, welche gantz rundum ausgehauen sind, dergleichen alle statuen und andere wercke, so in dem freyen stehen.

Religion: Insgemein wird durch dieses wort die meinung, das bekänntniß, und die übung des gottesdienstes, ingleichen das verbindniß mit GOtt, ausgedrücket und von sich gestellet, daher sodenn ein mensch den andern erkennen lernen kan, weß geistes kind er sey. Besonders aber werden in der welt viererley religionen, die heidnische, jüdische, christliche und mahometische gezählet: Der unterscheid derselben bestehet darinne, daß die Heiden GOtt dienen aus einer falschen und sehr unvollkommenen erkenntniß, nach ihrem eitlen sinn und von ihnen selbst erdichteten weise; die Jüden GOtt nach seinem geoffenbarten willen zu dienen vermeinen, aber nur einen theil desselben annehmen wollen; die Christen ihren gottesdienst nach der gantzen und vollkommenen offenbarung des göttlichen willens richten; die Mahometaner einer fälschlich angegebenen offenbarung folgen. Also haben die Heiden kein wort GOttes; die Jüden (nemlich die heutigen) haben nur ein stück desselben, wie es in dem alten testament enthalten; die Mahometaner ein erdichtetes, an statt des wahrhaften; die Christen allein halten sich an das wahre und gantz göttliche wort des alten und neuen testaments. Eine jede dieser haupt-religionen theilet sich hinwieder in verschiedene besondere haufen. Die heidnische zwar ist so mannigfaltig, daß derselben keine gewisse zahl zu finden, und ein jedes volck, ja eine jede stadt ihren eigenen gott und gottesdienst hat, wie die reisebeschreibungen zeugen. In der jüdischen sind vornemlich zwey secten, der karaiten, die sich an den buchstaben des gesetzes halten, und der rabbanisten, die den aufsätzen der alten, in ihrem talmud verfasset, folgen. Die Mahometaner theilen sich in drey haupt-secten, deren eine dem Abubeker, die andere dem Aly, und die dritte dem Hanife anhanget. Die christliche religion theilet sich zuförderst in die morgenländische und in die abendländische. Jene begreift die griechische, armenische, ethiopische, und andere geringere. Diese bestehet hauptsächlich aus drey grossen gemeinden oder kirchen, der römisch-catholischen, der lutherischen und der reformirten. Die beyden letztern haben vor 200 jahren ohngefehr die selbiger zeit in der allgemeinen kirche befundene mißbräuche und irrthümer abzuschaffen angefangen, denen die übrigen widersprochen, und sich endlich abgesondert. In Portugall, Spanien, Franckreich und Italien gehet allein die catholische religion im schwange, wiewol man auch in Portugall Jüden, und in Franckreich, sonderlich denen südlichen provintzen, viel heimliche Reformirte antrift. In den österreichischen Niederlanden hat gleichfalls die catholische die oberhand. In den vereinigten provintzen hingegen und in Großbrittannien floriret die reformirte, doch wird auch in Holland allen andern, ausser der catholischen religion, der freye gottesdienst verstattet, und in Großbrittannien werden gleichfalls Lutheraner, Wiedertäufer, Quacker und andere geduldet,

duldet, auch giebt es sonderlich in Irrland sehr viel Catholische. In Deutschland sind die Lutheraner, Catholischen und Reformirten vermischt, doch in einem lande stärcker, als im andern. In der Schweitz sind die cantons Zürch, Bern, Basel, Schafhausen und die republick Genf reformirt; Schweitz, Uri, Unterwalden, Freyburg, Lucern, Solothurn, Zug und das ländgen Valtelin catholisch; Appenzell und Glaris aber untermenget. Die drey nordischen Königreiche sind der evangelischen, Rußland aber der griechischen religion, zugethan. Pohlen bekennet sich zur catholischen, wiewol es sehr viel Protestanten, Jüden, Socinianer, Griechen und andere mehr darinnen giebt. In Ungarn gehet die catholische und evangelische im schwange, einige an dieses königreich grentzende landschaften hingegen, z. E. die Moldau, Wallachey ꝛc. bekennen sich zur griechischen. Die Türcken haben die mahometanische, doch werden auch hier die Christen, gegen erlegung eines grossen tributs, geduldet. In Asia und Africa herrschet entweder die mahometanische oder heidnische, doch findet man auch hin und wieder leute, die sich Christen nennen, als Cophtiten, Armenianer ꝛc. ingleichen trift man da Catholische und Lutheraner an, sonderlich wo die Europäer ihre pflantz-städte angeleget, und wo sie starck handlung treiben. In America sind die einheimischen einwohner götzen-diener, doch nach entdeckung dieses welt-theils ist auch das christenthum in demselben gepflantzet worden. In Deutschland werden nach den reichs-constitutionen die römisch-catholische, evangelisch-lutherische und reformirte allein geduldet, und zwar nach maaßgebung, sonderlich des westphälischen frieden-schlusses, welcher diesfalls als eine richtschnur und fundamental-gesetz von allen ständen angenommen, und feyerlich bestätiget worden. Nach demselben ist aller zwang und bedrängniß wegen der religion, als eine unzuläßige gewalt über die gewissen, verboten, und mag darum niemand an seinen ehren, stand, haab und gut, rechten und befugnissen beeinträchtiget werden. Weil nun daher dem gewissen seine freyheit gelassen, so darf, wo der religions-eid, wie in Sachsen, eingeführet, (kraft dessen alle, die in öffentliche bedienungen treten, verbunden werden, bey ihrer religion zu beharren, oder widrigen falls sich ihrer bedienung zu begeben) solcher eid nicht vor einen religions-zwang angesehen werden, weil er bloß ein äusserliches beding erfordert, welches um besserer ordnung und erhaltung des gemeinen ruhe-standes willen hierzu gehöret, der religions-zwang hingegen darinne bestehet, wenn jemand durch gewalt und hartes verfahren genöthiget wird, etwas zu thun, das wider seine religion und gewissen streitet, oder zu unterlassen, was dieselben unumgänglich erfordern. Hieraus ist also zu ersehen, wie vielerley religionen in der welt befindlich sind, und geduldet werden. Wenn nun ein evangelisch-lutherischer, der mit seinen haushaltungs-geschäften so viel zu thun hat, daß er damit beynahe nicht fertig werden kan, dieses lieset, so darf er nicht glauben, ob wäre solches vergeblich hieher geschrieben; vielmehr wird er bey dessen genauerer betrachtung und gebrauch der heiligen schrift bewegungsgründe finden, welche ihm, von der falschen zur rechten religion zu gelangen, kürtzlich den weg zeigen. Wenn er nun diesen ergreift, seinen wandel hiernach unsträflich führet, so beobachtet er nach seinem ihm von GOtt mitgetheilten vermögen, was zu der rechten religion gehöret, und beweiset solches in der that, wornach sich denn andere richten, dergleichen religieusen oeconomum lieb und werth halten, seinen worten mehr trauen, als wenn andere falsch gesinnete leib und seele durch eid-schwüre zum pfande setzen. Die ersten Christen hatten im gebrauch, unter die kennzeichen einer falschen religion oder lehre zu zählen: Wenn zu deren ausbreitung gewalt gebrauchet wurde, und denjenigen, welcher durch verstellungen seinem glauben ein ansehen zuwege bringen wolte, hielten sie vor einen solchen betrüger, welcher niemals hülfe, rath und that erlangen solte. Die alten ehrlichen Deutschen und viele deren nachkömmlinge thun löblich, daß sie obgedachter vorfahren meinung sind, und sich dergleichen religions-eifer angewöhnen. Hierdurch wird ihr credit und rechtschaffener glaube von andern in besondere betrachtung gezogen; man nennet dergleichen mann einen christlichen, ehrlichen, aufrichtigen und wort-haltenden haus-wirth, und versichert andere, diesem sey gut und blut anzuvertrauen; da hingegen ein mammelucke, dem gleich viel ist, ob er mit dergleichen mann, oder einem, welcher eine religion, genusses halber, der andern gleichgültig achtet, wo nicht gar vorziehet, vor einen betrüger gehalten wird.

Religion der klugen: Gelehrte und staats-leute erhalten und verdienen auch mehrentheils, ihrer meriten halber, den ruhm, daß sie kluge männer genennet werden: Demnach aber deren viele, in betracht der religion, worzu sie sich öffentlich bekennen,

nen, im hertzen ein anderes glauben, als ihr äusserlicher schein der welt vor augen stellet, so nennet man nach den früchten des glaubens dergleichen religions-bekenntniß nicht unbillig: Die religion der klugen.

Religions-klugheit: Diese muß so nicht betrachtet werden, wie die Religion der klugen, davon bereits etwas gedacht worden; sondern als eine haupt-absicht, wodurch dem staat eines fürsten mehr geholfen, als schaden zugezogen wird. Solche kluge einrichtung hat mit den innerlichen stücken der religion nichts zu thun, weil sie keine menschliche erfindung ist, sondern ihr ursprung von GOtt herrühret, und desjenigen gewalt, welcher hiervor sorge träget, kan auch die gewissen nicht zwingen, da er nur vermögend, die äusserlichen thaten seiner unterthanen zu regieren. Es zielet daher diese klugheit nur auf die beförderung des gemeinen interesse und äusserliche umstände der religion, in ansehung der adiaphoren, der beschützung und hinderung derselben, damit hierdurch sowol ein gantzes land überhaupt, als dessen innwohner, an denen gütern, welche zur erlangung der seligkeit, und erhaltung des lebens nöthig, nicht schifbruch leiden.

Religions-recht. Daß die religion zu erhaltung eines staats nöthig sey, und hierdurch die ruhe in der menschlichen gesellschaft, folglich auch dieser ihre wohlfahrt befördert werde, beweisen die pflichten, welche entweder regenten und unterthanen, oder die unterthanen unter sich einander zu leisten schuldig; der grund dieses aber beruhet darauf: Daß ein GOtt sey, der gesetze gegeben, und dem man gehorchen müsse. Nach solchen gesetzen nun muß das religions-recht eines landes eingerichtet seyn, wenn dessen unterthanen nicht in ihrer ruhe gestöret werden sollen, und dieses besaget dasjenige, was man insgemein das religions-recht nennet. Die rechte räumen auch ein, daß um der religion willen niemand enterbet werden könne: Ob aber ein vermächtniß gültig sey, welches mit dem beding der religions-veränderung geschehen, ist unter denen rechts-gelehrten noch nicht völlig ausgemacht.

Reliquien: Heissen insgemein die noch vorhandenen gebeine oder andere sachen derer heiligen, welche in der römischen kirche noch bis auf den heutigen tag in besondern ehren gehalten werden.

Reliquie prästiren: Heißt bey den kaufleuten so viel, als beweisen, wie man ein anvertrautes gut verwaltet habe, und das noch vorhandene, der rechnung gemäß, ohne betrug und list seinem committenten und principalen heraus geben und wieder erstatten.

Rellmaus: Ist ein vierfüßiges wildes thier, ein wenig grösser denn ein eichhorn, schwärtzlich, der rücken aber leber-farbig; der kopf gleichet einem bär-kopfe, wie denn auch die füsse fast wie bär-tatzen aussehen; übrigens ist der unter-bauch weiß, und der schwantz, welcher eben nicht übrig lang, ist gantz haarigt. Der ordentliche aufenthalt dieses thieres ist die Schweitz, wiewol man auch in Schwaben dergleichen antrift, und Italien gantz damit überhäufet ist. Seine wohnung und höhle hat es in den bäumen, allwo es sich auch begattet. Seine meiste nahrung sind die aus dem obste herausgesuchten kerne, welche es vor andern speisen liebet und erwählet; ja es lässet alles marck aus den äpfeln und birnen liegen, und frisset nur einig und allein die kernen heraus; jedoch verschonet es auch der nüsse, castanien und eicheln nicht. Sonst hat die rellmaus noch diese eigenschaften, daß sie, wie der dachs, den gantzen winter schläfet, allwo sie wenig oder gar nicht frisset. Dannenhero wissen die Schweitzer dieses thier um solche zeit meisterlich zu berücken, und zu ihrer nahrung zu geniessen. Die übrigen eigenschaften hat es mit den eichhörnern gemein, und springet es ebenfalls von einem baum zu dem andern, wie dieselben; hat dabey ein hartes leben, daß, wenn man es schon schläget, auch wol mit schroten auf den unterleib, oder auf den rücken trift, so springt es doch fort, oder verschlieft sich augenblicklich; ja wenn ihm schon das eingeweide aus dem leibe heraushänget, so beisset es doch mit solcher gewalt und stärcke, daß man vergehen möchte. Der gröste nutzen dieses thieres ist der, daß sich die menschen dessen, statt der speise bedienen; etliche essen es gekocht, andere gebraten, da sie es denn, wegen seiner besondern fettigkeit, vor andern wildpret lieben und erwählen, auch solches viel höher, als das beste schweine-fleisch schätzen, sonderlich wenn es etliche tage im saltze gelegen hat. In der artzeney dienet es vor den brand, wenn man es zu asche brennt, und mit öhl vermischt überleget. Das fleisch der rellmäuse, wie auch die eichhörner, dienet sonderlich den lungensüchtigen, hustenden und keichenden menschen. Das fett von diesen thieren wird als etwas besonderes denenjenigen gegeben, so den schlag befürchten, oder an einer seite erlahmen, und gichtbrüchig werden wollen. Der schade, den diese thiere verursachen,

sachen, geschiehet meist am obste, vornemlich an denen castanien, nüssen, eicheln ꝛc. Dem menschen schaden sie leichtlich nicht, so man ihnen nicht zu nahe kömmt. Weil die rellmäuse nicht nur wegen des balges, sondern auch wegen ihres wohlschmeckenden fleisches sehr geliebet und gesuchet werden; als unterlässet man auch nicht, denselben auf alle art nnd weise nachzustellen. Dannenhero sowol die Italiener, als die Schweitzer und Schwaben, zu berück- und fahung dieses thieres sich fast einerley manier bedienen, und ist kein zweifel, daß nicht solches eine nation von der andern abgelernet. Solches geschiehet nun, wenn man mitten im herbste hin und wieder in den wäldern tiefe löcher bereitet, solche mit holtz, stroh, grummet oder heu bedecket, und sodenn stehen lässet. Nachdem nun dieses thier seiner natur nach gegen anfang des winters sich schlafen leget, und beynahe drey monate fortschläfet; als suchet es verborgene höhlen, darinnen es vor regen, schnee und wind sicher schlafen möge; weil es aber auch von natur nicht gewohnet, sich selbst ein nest oder höhle zu bauen, sondern, wo es vermeinet, seine gemächlichkeit zu finden, hineinschliefet, als erwählet es die hierzu verfertigten und für sich bequem gefundenen löcher und höhlen. Da hinein begiebet sich nun nicht etwan nur ein oder zwey paar, sondern gemeiniglich so viel, als die gemachte höhle umfassen mag, und weil sie die meiste zeit über ruhen und schlafen, so begeben sich oftmals 20 bis 30 in eine höhle, aber zu ihrem untergange; denn, so bald weyhnachten oder das neue jahr herbeykommt, so begeben sich diejenigen, welche ihnen ihre behältnisse zubereitet, in den wald und zu den höhlen, decken das gemachte dach ab, und nehmen sie so schlafend, ohne daß sie es gewahr werden, hinweg, thun sie in kisten, truhen oder fässer, und weil sie um selbige zeit, ob sie schon nichts fressen, wohl bey leibe, als bedienen sie sich solcher gestalt statt eines angenehmen wildprets. Einige lassen sie so fort schlafen, und nachdem sie gegen den frühling erwachen, behalten sie selbige eingesperret, und mästen sie noch mehr. Dieses thier im sommer zu fangen, ist fast das beste, wenn man es, wie ein eichhorn, schiesset; denn es springet ebenfalls, wie gedacht, gleich den eichhörnlein auf den bäumen herum, und von einem zu dem andern. Und weil es um selbige zeit seine wohnung in den bäumen hat; als sind die einwohner daselbst nur begierig, ihre nester und löcher auszuspüren und zu erfahren: Wenn sie nun solche gefunden, und die rellmaus ihrer nahrung nach herausgekrochen, so gehen sie hin, und verstopfen ihnen den eingang mit gras, stroh oder heu, und passen ihnen etliche schritte davon auf. Wenn nun das thier wieder zurück in sein loch oder höhle will, so findet es solches verstopfet, darauf es sich denn alsbald darüber machet, und diese hinderniß wegzuschaffen suchet. In solcher arbeit aber, ehe es sich solches versiehet, bekommt es etliche schrote von dem aufpassenden in den leib, daß es darüber der arbeit und des aufstehens vergisset.

Rembours: Wiedererstattung des baaren geldes, oder wiederbezahlung. Daher sagen die handels-leute: Sich seines rembours halber hinwieder re- und prävaliren, das ist, sich wieder erholen, seinen regreß nehmen.

Remissen: Heissen bey kaufleuten geld-lieferungen und überschickte bezahlung. Daher geschiehet die handlung auf remisse mit gold, der rück-wechsel, wenn sowol die factores, als andere schuldner für überkommene und geborgte waaren geld übersenden.

Remittent: Wird der wechsel-geber, der herr des wechsels, der geld zu und auf wechsel übermachen lässet, genennet, und ist eigentlich nichts anders, als die erste person bey negotiirten wechsel-briefen.

Renchus: Ein fisch, welcher in Bayern gemein, und wegen seiner güte gelobet wird.

Rendevous: Heißt bey der parforce-jagd die zusammenkunft, die vor der jagd angestellet wird. Da erwählet der fürste den hirsch, der gejagt werden soll, und der besuch-knecht, der solchen auf seinen vorsuch gehabt, und bestätiget, ziehet mit seinem leit-hunde wieder nach dem ort, wo der hirsch ist, dem es gelten soll, versichert sich nochmals, ob er noch in seinem stande ist, und so der ort noch etwas weitläuftig, greift er enger vor, und bestätiget den hirsch, so enge es seyn kan. Bey solchen rendevous wird mit einer guten kalten küche gefrühstücket, wobey nicht nur die anwesende jägerey unvergessen bleibt, sondern auch dem, so draussen beym hirsche ist, seine portion nachgeschicket wird.

Renn-bahn: Ist ein geebneter platz, da ringel-rennen, wett-läufte und andere übungen zu pferde getrieben werden. Insgemein werden sie um den garten nach der art einer allee angelegt. In der mitte der bahn stehen zwey säulen, um den ring mit einer schnure daran aufzuhängen. Eins der treflichsten und auserlesensten muster unsrer zeit ist die renn-bahn in dem königlichen garten zu Dreßden.

Renn-

Renn-säule, lenck-säule: Ist eine in ihren pfannen gelinde-gehende aufrecht-stehende welle. Sie wird an den orten gebraucht, wo die schiffe mit einem pferde an einem langen seile gezogen werden. Ihr nutzen bestehet darinne, daß die pferde, wo starcke krümmen an denen flüssen vorfallen, wenn sie um diese herumgelaufen sind, das schif nicht gerade nach sich, und also wider das ufer ziehen können. In Holland sind dieselben sehr gebräuchlich an denen graben, da die treck-schüten paßiren.

Renn-schif: Ist ein langes leichtes fahrzeug, das nur einen mast und einen kleinen topsegel führet, und mit segeln und rudern getrieben wird. Sie werden bey einer flotte geführet, und zu kundschaften oder post-reisen gebrauchet.

Renn-spindel: Ist ein sinnreich erfundenes werckzeug, dessen sich diejenigen, so in metall arbeiten, als eines bohrers bedienen. Es ist ein rundes gerades stänglein, an dessen einem ende der bohrer eingesteckt, und etwas darüber ein metallener würtel darauf gezogen wird. Von oben wird ein durchbohrtes quer-holtz auf das stänglein geschoben, darinnen dasselbe frey umlaufen kan, und an dem obern ende ist ein öhr, durch welches ein riemen gezogen, und an beyden enden des quer-holtzes in gleicher weite von der mitte also gebunden wird, daß das quer-holtz beynahe bis auf den würtel herabhange. Wenn nun solche soll gebrauchet werden, so wird der riemen durch umdrehen des stängleins darauf gewunden, die spitze des bohrers auf den begehrten punct gesetzt, und das quer-holtz starck niedergedrückt, so drehet sich die spindel so starck um, daß sie den riemen rückwerts wieder aufwickelt, und das quer-holtz wieder niedergedrückt werden kan. Also läuft die spindel hin und wieder, so lange mit dem drücken angehalten wird.

Renn-thier: Ist ein gemeines thier in Lapland, fast wie ein hirsch gestaltet, doch stärcker, schneller, und mit drey hörnern oder gewehen versehen. Sie leben von moos. Am halse haben sie mähnen, wie pferde, auch solche hufe, jedoch gespalten, und wiederkäuen nicht. Sie sind dasiger orten ein nützliches haushaltungs-vieh. Die milch wird verspeiset. Sie laufen im schlitten ungemein schnell und aushaltend, in einem tage wol 30 meilen; dauren aber nicht auswärts. Die häute geben warme und starcke decken. Ihr leder braucht man zu vielen manufacturen. Aus denen sennen spinnen sie fäden zur kleidung; die bein-riemen zu bogen und armbrüsten, die klauen zu ringen vor den krampf, die haare zu kissen und betten, und das fleisch zum essen. Sie werden nur 12 jahr alt.

Renten: Ist eigentlich nichts anders, als ein standesmäßiges einkommen an zinsen und gülten. Sie pflegen unterschieden zu werden in ablösliche, die durch ablegung des haupt-stuhls abgelöset werden mögen, und klebende oder unablösliche, davon sich der schuldner nicht befreyen kan. Diese werden nach dem alter des renteniers mehr oder weniger gegen die ordentlichen zinsen erhöhet.

Rentenier: Heisset derjenige, der von seinen einkünften oder den zinsen seines capitals leben kan.

Reolen, siehe Regolen.

Repetir-uhr: Diese erfindung ist aus Engeland zu uns herüber gekommen, wo sie im jahr 1676 bekannt worden, und darauf wegen ihres nutzens in kürtzer zeit überall ausgebreitet ist. Denn mitten in der nacht, und zu einer jeden stunde, wenn man aufwachet, und einen an der uhr hangenden faden ziehet, so schlägt die uhr so viel, als es an der zeit ist, und zwar so ofte, als man es verlanget; ja auch die viertel schlagen, und dieses alles also, daß nichts an der uhr verrückt wird.

Rephuhn, siehe Rebhuhn.

Republick, das gemeine wesen: Hierdurch wird einmal die gesellschaft des menschlichen geschlechts; so denn die innwohner einer stadt; ferner der ort selbst, wo diese sich aufhalten; denn auch eine bürgerliche gesellschaft und ein staat verstanden, so aus regenten und unterthanen zusammen gesetzet ist, die sich mit einander zur erhaltung und beförderung der gemeinen wohlfahrt vereiniget haben. Die berühmten männer Puffendorf und Thomasius sagen: Die republick sey eine moralisch zusammen gesetzte person, deren wille, so aus vieler menschen vergleich verwickelt und vereiniget, vor ihrer aller willen gehalten werde, damit sie aller und jeder kräfte und vermögen zum gemeinen frieden und ruhe gebrauchen möge. Zweifels ohne hat das menschliche verderben allein anlaß zur errichtung der republicken gegeben, wenn schon da und dort behauptet werden will, daß die menschen freywillig bürgerliche gesellschaften errichtet, oder mit gewalt darzu angetrieben worden: Denn wenn die menschen im stande der unschuld geblieben wären, so hätte man keine republicken nöthig gehabt, weil alle absicht, warum solche da sind, weggefallen wäre. Es läßt sich auch nicht sagen, daß GOtt die ersten reiche unmittelbar aufgerichtet, ob er gleich solche gesellschaften als ein zur erhaltung des menschlichen

lichen geschlechts nach dem fall nöthiges mittel gutgeheissen und gebilliget. Schon erwehnter massen bestehet demnach eine republick in einer gesellschaft der obrigkeit und unterthanen, welche durch einen vertrag sich mit einander vereiniget haben, die gemeine wohlfahrt zu befördern, so, daß der regent die gewalt bekömmt, alles zu veranstalten, was zu diesem zweck nöthig; die unterthanen hingegen sich verpflichten, willig seinen befehlen zu gehorchen. Man hat also drey umstände dabey in erwegung zu ziehen: Die personen, woraus die republick bestehet, die einrichtung selbst, und die absicht, welche man dabey hat. Die personen sind die obrigkeit und die unterthanen, welche sich vermittelst eines vertrags vereiniget, und dadurch beyderseits gewisse rechte und pflichten zuwege gebracht. Denn das recht der obrigkeit ist die höchste gewalt, alles in der republick zu thun, was deren erhaltung, folglich die gemeine wohlfahrt erfordert; ihre pflicht aber, alle mühe anzuwenden, daß der endzweck möge erhalten werden. Die unterthanen haben das recht, glieder dieser gesellschaft zu seyn, mithin alles schutzes und sicherheit zu geniessen; gleichwie sie hingegen, ihrer pflicht nach, den befehlen der obrigkeit gehorchen müssen. Die verfassung und einrichtung selbst dependiret von dem getroffenen vergleich, welcher ordentlich klare masse geben muß, wie weit die rechte und pflichten sowol des einen, als des andern theils sich erstrecken, und in welcher ordnung sie auszuüben sind. Man hat entweder ausdrückliche verordnungen gemacht, wie dieses oder jenes soll gehalten werden; oder es ist etwas nach und nach eingeführet, und durch die that selbst von beyden theilen gut geheissen worden. Zu solcher einrichtung gehöret auch, wenn die regierung und sorge vor die gemeine wohlfahrt entweder einem, oder dem vornehmsten aufgetragen wird, oder bey dem volcke selber bleibet, woraus die verschiedene regimentsformen entstehen. Der endzweck ist überhaupt die gemeine wohlfahrt, daß man bequem und ruhig oder sicher leben möge. Die bequemlichkeit geht auf die erhaltung; die ruhe auf die beschützung wider die bosheit anderer, sowol in, als ausser der republick. Will man einen unterscheid machen, unter einer republick, so ferne sie noch aufzurichten, und so ferne sie schon befestiget, so können zwar besondere absichten statt finden, die aber unter der allgemeinen stehen. Die practische betrachtung zeiget, was nach den regeln der gerechtigkeit von der obrigkeit und von den unterthanen zu beobachten; nach den regeln der klugheit aber, wie eine republick wohl zu regieren. Die pflicht der obrigkeit ist, daß sie in allen stücken auf der republick und aller glieder derselben bestes siehet, und sich also ihrer gewalt, die sie hat, zur glückseligkeit der unterthanen bedienet. Die unterthanen haben entweder gemeine, oder besondere pflichten auf sich. Jene sind, daß sie der obrigkeit gebührenden respect erweisen, und ihr willig gehorchen, folglich ruhig und friedlich leben. Die besondern sind nach den unterschiedenen ständen, darinnen jemand stehen kan, unterschiedlich, indem in einer republick vielerley stände, gesellschaften, collegien und zünfte seyn können. Bey der klugheit hat man vorher zu erkennen, worinnen überhaupt das wohl und weh einer republick bestehe. Von der glückseligkeit und von dem wohlseyn einer republick muß man nicht auf eine gemeine, sinnliche und nach den affecten eingerichtete art urtheilen. Viele suchen die glückseligkeit eines staats in dessen erweiterung, daß nemlich ein fürst grosse conqueten mache, und sein land erweitere, welches aber ein sehr unsicherer grund ist. Je mehr ein land wächset, je mehr wird es seinen eigenen kräften überlassen, und erweckt sich durch sein wachsthum neid und feinde. Dem lande und den innwohnern selbst wird damit nicht geholfen, sondern man giebt vielmals gelegenheit, daß das land, welches vorhero in ruhe und sicherheit gestanden, in gefahr gesetzet wird. Bekommt der fürst gleich mehr einkünfte zur ausführung eines grössern staats; so geniessen doch davon die unterthanen nichts, der fürst aber hätte seinem stand gemäß leben, und die von ihm hergestammten zweige erziehen können, wenn auch dieser zuwachs nicht geschehen wäre. Andere setzen die glückseligkeit eines staats in dem reichthum, und meinen, wenn der fürst viel geld habe, so sey die republick glücklich, welches ebenfalls ein falscher wahn. Denn das geld an sich macht niemand glücklich; sondern es kömmt auf den gebrauch desselbigen an, und ob der fürst die größten schatz-kammern mit geld angefüllet hat, so ist dieses dem lande vielmehr schädlich, als nützlich, weil solches ruhet; siehe Reichthum. Haben die unterthanen viel geld, so kommts darauf an, wer es eigentlich hat, und wie man damit umgehet. Man findet in der historie, daß die römische monarchie nicht eher zu wancken angefangen, als bis nach Rom ein grosser reichthum kommen, welcher zur üppigkeit und zum pracht anlaß gab. Die wahre glückseligkeit einer republick bestehet darinnen, wenn in solcher alles so beschaffen, daß

daß die unterthanen bequem und ruhig leben können, mithin der endzweck einer solchen gesellschaft erhalten wird. Eine solche glückseligkeit dependiret nicht von einer ursache. Denn sie beruhet auf den zustand des regenten und der unterthanen; auf die einrichtung selbst und verfassung der bürgerlichen gesetze, und auf die beschaffenheit des landes selbst, daß wenn hier alles wohl zu dem endzweck zusammen stimmt, so entstehet daher die glückseligkeit. Im besondern verstande heisset republick ein freyes volck, land, stadt oder gemeine, so kein oberhaupt, oder doch nur auf gewisse und limitirte art erkennet; wohin auch die vornehmsten reichs-städte zu rechnen.

Reputation: Das ist ansehen und guter leumund, lob und wohlgefallen, so eine person insgemein erworben. Die reputation ist es, wornach die meisten menschen streben, und darüber sonderlich die, so in höhern stande und würden sind, vornemlich eifern. Es fangen es aber viele nicht recht an, dieselbe zu erlangen. Der wahre grund einer beständigen reputation sind die tugenden, die insgemein zu statten kommen, die gottesfurcht, die gerechtigkeit, klugheit, tapferkeit, freygebigkeit, gütigkeit, so mit einer anständigen ernsthaftigkeit gemäßiget, redlichkeit und dergleichen. Wo aber die reputation nur auf einen schein der tugend, auf einen äusserlichen glantz und falschen schimmer beruhet, da schlägt sie endlich zu einem spott und verachtung aus. Eine wohlgegründete reputation hat einen grossen nachdruck bey hohen und geringen, in kriegs- und friedens-geschäften, dieselben glücklich und wohl auszuführen.

Requeste: Wird eine art der pasteten genennet, welche von zerstückten tauben, deren mägen und dergleichen zubereitet wird.

Rescontriren: Heißt bey kaufleuten, mit einander abrechnen, liquidiren; dergleichen abrechnung wird in meß-zeiten der Scontro genennet.

Reservaten. Der bischöfliche vorbehalt begreift alle diejenigen dinge und verrichtungen, welche sich die bischöfe vor ihren vicarien vorbehalten haben, und also auch vor sich gantz alleine ausüben.

Respect: Ist ein affect, dadurch man in seinem gemüthe einen menschen nach proportion der opinion, die man von ihm hat, eine hoheit zugestehet, und in ansehung dessen scheu vor ihn träget. Er setzet eine opinion, oder innerliche überzeugung von den vollkommenheiten und geschicklichkeiten, die jemand an sich hat, zum voraus, und würcket in faveur dessen, der solchergestalt hochgeachtet wird, ein gepränge von äusserlichen ehrbezeigungen, nebst einer sorgfältigen behutsamkeit, der sachen hierinne nicht zu wenig zu thun, noch sonst in einige wege, der ihm im gemüthe zugetheilten hoheit, zu nahe zu treten. Man kan den respect auch ehrfurcht nennen.

Respectiren: Heißt bey kaufleuten und in wechselsachen einen wechsel-brief oder anweisung ehren, oder sich erklären, daß man solche vor gültig annehme und bezahlen wolle.

Respective: Ein wort, das in gemeinen handlungen gebrauchet wird, und dasjenige, welches sonst nur überhaupt und insgemein geredet zu seyn scheinet, beschränckt, und an gewisse personen oder sachen, denen es eigentlich zukömmt, verweiset. Als wenn in einem testamente gesagt wird: Meinen kindern verschaffe ich zum voraus, was ein jedes zu seinem respective studiren und ausstattung empfangen; so wird durch solches wort das studiren auf die söhne, die ausstattung aber auf die töchter gezogen.

Respit-tage: Ist die zeit nach dem verfallenen wechsel-briefe, so wegen der commodität des debitoris eingeführet, die zahlung des wechsel-briefs zu facilitiren. Diese sind nun, wie das usu, unterschiedlich gesetzet. Augsburg hat 5, Hamburg 12, Breslau 6, Nürnberg 6, Franckfurt am mayn 4, Braunschweig 3, Dantzig 10, Paris und gantz Franckreich 10, Stockholm 12, Londen 3, Venedig 6, Amsterdam, Rotterdam und Antwerpen gleichfalls 6 respit-tage. In Leipzig sind vermöge der wechsel-ordnung §. 15 bey allen und ieden wechseln die respit-tage abgeschnitten worden.

Rest, reste: Dieses sind erstlich aussenstehende schulden, die z. E. ein hauswirth oder dessen verwalter nicht zu gefälliger zeit einbekommen kan, dahero in seinen rechnungen unter dem capitel: Von resten, anmercket. Solche müssen mit grunde angegeben, und an welchem orte sie stehen, ingleichen warum das eintreiben nicht geschehen können, angezeiget werden. Im fall nun ein verwalter oder administrator reste ohne ursache aufwachsen, etwan durch seine fahrläßigkeit cadue werden lassen, und also seinen fleiß nicht erwiesen, muß er solche vertreten, und der herrschaft ersetzen. Sind sie hingegen also beschaffen, daß, alles angewandten fleisses ungeachtet, das eintreiben unmöglich gewesen, und der einnahme der rechnung einverleibet, oder solche künftig erhoben werden können; so ist diesfalls nichts verantwortliches zu besorgen, sondern sie werden nachgehends möglichst eingetrieben, und in einnah-

me fortgeführet, oder aber, da sie gar nicht einzubringen, in der ausgabe und dem abgang jedesmal mit angegeben. Es sollen aber nicht leichtlich reste von einem jahre in das andere stehen bleiben, sondern alle jahre fein richtig eincaßiret werden, damit es denen leuten nicht zu schwer wird, ihre prästationes zu entrichten, und wegen des allzuvielen nachsehens solche posten gantz und gar verlohren gehen. Jedoch ist auch armuth, und eines jeden sein zustand in consideration zu ziehen, folglich billigkeit und barmhertzigkeit, so viel als möglich, zugleich mit zu beobachten. Bey denen recht caducen posten oder resten muß ein rechnungs-führer sich bemühen, solche in gangbarkeit zu bringen, und sie in unterschiedene classen eintheilen, als 1) in die, so etliche und 40 jahre nicht gangbar gewesen, bey denen fleiß anzuwenden, ob durch behörige vorstellung selbige wieder gangbar gemacht werden können; 2) in diejenigen, deren ungangbarkeit dergestalt beschaffen, daß sie gantz und gar nicht abgetragen worden, oder ob sie nicht etwan an unrechte orte bezahlet, dahin sie nicht eigentlich gehören; 3) in die, so zwar als caduc angegeben, aber nicht präscribiret; 4) in die, so ex errore als cadüc angesetzet, aber noch eine zeitlang her würcklich entrichtet worden, oder noch würcklich abgegeben werden. Mehr hiervon ist noch an andern orten dieses lexici, z. E. bey Rechnung ꝛc. befindlich. Ueber jetztgedachtes bedienen sich auch die kaufleute des wortes rest sehr öfters, wenn sie ein weniges, so ihnen von einem stück oder sorte waare übrig bleibet, gemeiniglich einen rest heissen, und also vielerley dergleichen überbleibsel reste nennen. Ferner pfleget man im gemeinen leben, daferne einem ein schaden zugefüget worden, der unheilbar, zu sagen: Er hat seinen rest bekommen; und die alten auf der grube wallenden beten: Den rest meines lebens laß dir, heiliger GOtt, befohlen seyn.

Retour-schif: Ist in der see-fahrt ein schif, das von einer weiten reise wieder nach hause gelanget. Insgemein werden in Holland und andern orten diejenigen schiffe also genennet, welche aus Ost- oder West-Indien wiederum zurück nach hause kommen, und grossen reichthum mitbringen.

Retour-waaren: Sind diejenigen, die für anderwerts zu lande oder wasser hingeschickte waaren, von dar zurück gesendet werden, als wenn ein kaufmann leinewand nach Spanien schickte, und öhl oder spanischen wein oder indigo wieder zurück bekäme, so wären solches seine retour-waaren.

Retour-wechsel: Sind wechsel-briefe, welche für einen an andere orte fournirten wechsel gezogen worden, um solche auf eine gewisse zeit zu zahlen.

Retractiren, sein wort zurück ziehen, an sein gegeben wort nicht wollen gebunden seyn.

Rette oder schirmer: Ist ein windspiel von edler art, welches, wenn der haase gefangen, alle hunde abtreibt, und verhindert, daß sie solchen nicht zerreissen. Etliche tragen den gefangenen haasen dem jäger im maul entgegen.

Retti, suche Nieren-schnitgen, die auch so heissen.

Rettig: Dieses ist ein wurtzel-gewächse von unterschiedlichen arten, also auch dem geschmacke nach nicht einerley: Die vornehmsten rettige aber sind die schwartzen und weissen, welche gleiche erziehung brauchen; wenn aber zum saamen nicht recht gute rettige ausgesuchet werden, arten die weissen von denen schwartzen aus, woran das land und erdreich, wie viele meinen, ursache seyn soll, so aber falsch ist, nachdem die hierzu nöthige wissenschaft ein anderes beweiset, und also verhält sichs auch mit dem erzeugen derer grossen erfurtischen rettige an andern orten, wo gutes, mürbes, etwas sandigt und feuchtes, nicht felsicht oder zu steinigt erdreich befindlich, in welchem sie nicht fortkommen. Nur gedachter rettige saamen ist schwartz, rund von körnern, wächset in langen schötlein, und wird aufs allerfrüheste zu Walpurgis gesäet, oder eingeleget, wovon jedoch die früchte zum theil gerne in saamen schiessen. Die allerbeste zeit ist gleich nach pfingsten, da werden, und zwar wenn es einen tag vorher geregnet hat, löcher oder grüblein nach der schnure, mit einer kleinen jäte-hacken, zweyer finger tief und drey viertel ellen, oder welches noch besser, eine elle weit von einander, in die beete oder felder quadrat-mäßig gemacht, in jedes loch 4, 5, 6 bis 8 körnlein geworfen, und solche mit lockerer erde bedecket. Wenn sie nun aufgegangen, und fingers lang erwachsen, daß die erd-flöhe ihnen nichts mehr thun können, so muß man sie vorne überraufen, durcharbeiten, und vom unkraut reinigen lassen, widrigenfalls durchs überraufen manches der kleinen rettige mit weggehacket würde, da hingegen, soferne der gantze trippel oder busch des jungen rettig-kräutigs bey einander zu sehen, nicht leicht dergleichen geschiehet. Ist nun das unkraut beyseit geschaffet, so kan man es durchraufen lassen, doch so, daß das gröste rettigen stehen bleibet. Den sommer über muß das land zwey bis dreymal gearbeitet werden, damit kein unkraut darinnen aufkommen kan. Es

giebt zweyerley arten sand-rettige, welche gesäet, und wenn sie aufgegangen, einer guten spannen weit von einander geraufet werden. Die übrige wartung ist sonst einerley. Plinius lib. 19. cap. 5. schreibet: Die kälte bekömmt den rettigen dermassen wohl, daß es in Deutschland so grosse giebet wie ein kind. Hier hat Plinius so uneben nicht geschrieben, denn dieses trift zu, daß der rettig lieber temperirt, als zu heisses wetter liebet, daher sie auch um Bartholomäi am besten wachsen, und Erfurt beweiset die besondere grösse der rettige in Deutschland. Nach Michaelis gegen den winter zu müssen die rettige ausgehoben werden, welche nun eine feine subtile schale haben, bleiben den winter über in die erde geschartet, zum saamen ausgesetzt. Auf das frühjahr erfolgt ihr verpflantzen zum saamen, der sich 4 bis 5 jahr hält, und wenn dieser im monat Julii in der purpur-rothen blüthe stehet, ist dienlich, ihn des tages über ein bis zweymal mit wasser zu besprengen, damit der erd-floh welcher sich gerne in die blumen setzet, und inwendig die kleinen schoten abnaget, weichen muß. Wer die erfurter art der grossen rettige erzeugen will, der thut wohl, wenn er sich den saamen daher bringen läßt: An andern orten rettig-saamen zu zeugen, gehet gantz gut an, doch aber ist mercklich wahrzunehmen, daß er gewaltig degeneriret und aus der art schläget. Bey auslesung der rettige zum saamen müssen deren schwäntze genau und eigentlich betrachtet werden. Denn wenn sie an solchen ein eintziges weißlichtes oder graues flecklein haben, so erfolget ein saamen, von dem mehrentheils weisse rettige wachsen, mithin ist nicht, wie andere meinen, das erdreich schuld hieran. Woferne zu der jahres-zeit, da der rettig-saamen geleget werden soll, kein regen erfolget; so ergreifet man das mittel, und giesset die grüblein, deren oben gedacht, voll wasser, thut alsbald, da dieses eingesuncken, den saamen hinein, und bedecket ihn mit der ausgeworfenen erde. Wird der rettig-saamen etwas zeitlicher, als vorher erwehnet, ein und eine halbe elle weit von einander ins erdreich gebracht, dieses in warmen sommer-tagen fleißig begossen, und die wachsenden rettig-früchte unterschiedliche mal gehäufet, auch wieder begossen, können grosse rettige nach erfurter art zur rarität erzeuget werden. Ueber jetztbeschriebene rettig-art, so man die länglichte nennet, und zu den garten-früchten gehöret, giebt es wasser-rettige und zwiebel-rettige, welche nebst denen rüben ausgesäet und eingeführet werden. Die liebhaber der rettige verzehren solche nebst saltz und butter, oder an heringen mit baum-öhl und eßig, worauf ein guter trunck bier vortreflich schmecket. Auch bereiten sie davon folgendes gerichte: Sie schneiden vom rettige, von kalten kälber- oder schöpsen-braten gantz dünne scheibgen, giessen eßig und baum-öhl darauf, und würtzen es mit pfeffer. Sie sind der lunge zuträglich, lösen ab, dienen wider den stein, widerstehen dem gift, treiben die menses, und werden äusserlich an denen augen gebraucht. Wenn man sie mit etwas kümmel geniesset, sollen sie nicht aufstossen. Das davon gebrannte wasser, noch mehr aber der saft, eröfnet die verstopfte leber, miltz, und treibet den nieren- auch blasen-stein. Rettig in scheiblein geschnitten, und mit saltz auf die fußsohlen geleget, ziehet in heftigen fiebern die hitze aus, und schaffet den wassersüchtigen linderung. Wenn zucker auf rettig-scheiblein gestreuet wird, und solches eine nacht stehen bleibet, erfolget ein wasser, welches die finnen im gesichte wegnimmt, auch gut vor husten und lungen-sucht ist, daferne man es laulicht abends und morgens trincket. Wer hitzig geblüte und leichte ebullition hat, soll selten und wenig rettig essen, damit nicht allzustarcke blähungen davon erfolgen, zumal auch hier, wie überhaupt in der wahrheit bestehet, zutrift, daß aller überfluß im essen und trincken schädlich ist.

Rettig-saamen: Wird um Nürnberg häufig gezogen, so, daß viele fremde dahin reisen, sowol diesen saamen, als auch vornemlich die rettig-rüben abzuholen.

Revaliren: Heißt bey den kaufleuten und in wechselsachen, sich wegen der gethanen annehmung und zahlung eines wechsels an seinen trassanten oder indossanten, wegen capital, interesse, unkosten und rück-wechsel wieder erholen.

Reue: Ist das erste stück der busse, und eine zerknirschung des hertzens über die begangene sünde, mit welcher eine ernstliche verabscheuung aller sünden verknüpfet ist. Die würckende ursache derselben ist erstlich GOtt, und zum andern das mittel, wodurch GOtt die reue in der seele des menschen entzündet. In haushaltungs-angelegenheiten eräusern sich öfters solche fälle, welche einem wirth also gereuen, daß er sich wegen des daher erfolgten schadens hinter den ohren kratzet, und es ist fast nicht möglich, allem übel allhier gehörig vorzubauen. Das

Vorher gethan, und nach bedacht,
Hat manchen in groß unglück bracht.

ist noch ein stück, welches einem haus-vater und dessen gesinde angepriesen werden kan. Denn wer solche vermahnung umgekehrt beobachtet, solchemnach vorher bedenckt und überleget, ob wohl gethan sey, daß man dieses oder jenes unternimmt, der bleibet gewiß von vielem unglück, schaden und gefahr befreyet.

Reverentz: Aeusserliche bezeigung einer ehrerbietigkeit. Die reverentzen werden abgemessen, und mehr oder weniger erniedrigung dabey beobachtet, nachdem die person, der sie gemacht werden, es erfordert. Hohen standes-personen werden bis drey reverentzen gemacht, wenn man einen zutritt erhalten.

Revers, reversalien: Heißt in denen rechten der rück- oder gegenschein, die verschreibung, die schriftliche versicherung, brief und siegel, dadurch man jemanden schadlos zu halten verspricht, oder zusaget, daß ihm diese oder jene handlung, geführtes gebäude, oder anderes dergleichen an seinem habenden rechte nicht präjudicirlich oder schädlich seyn soll; überhaupt aber eine jedwede schrift oder schriftliche bekänntniß, wodurch einer sich zu einer gegenleistung oder schuldigkeit bekennet, etwas zu thun, oder zu unterlassen sich anheischig macht.

Revers: Heißt auch eine ehren-erklärung, dadurch man die ausgestossene injuriösen worte wiederruft, und verspricht, dergleichen sich fernerweit zu enthalten, oder eine versicherung, daß einer nichts, denn alles liebes und gutes von dem andern wisse, und ihn nicht mehr so anzüglich begegnen, oder ihn an seinen ehren angreifen wolle.

Revers: Wird auch diejenige seite einer müntze oder medaille genennet, auf welcher das wappen, sinnbild, oder schrift gepräget ist.

Revier: Heisset bey der jägerey ein gewisser bezirck oder gegend; also wird ein forst-revier ein bezirck genennet, der einem förster zur aufsicht anvertrauet ist.

Reu-geld: Heißt insgemein eine gewisse summe geldes, welche sonderlich nach geschlossenem kauf oder verkauf einer sache von käufern und verkäufern entweder sogleich baar bezahlet, oder bey einem dritten niedergeleget, oder auch nur gegen einander versprochen wird, mit dem bedinge, daß, daferne es einem oder dem andern gereuen solte, die kauf- und verkauf-handlung geschlossen zu haben, und er also gar lieber davon abzustehen gedächte, ihm solches zwar vergönnet seyn solte, jedoch anders nicht, als mit einbusse und hinterlassung dieses von beyderseits contrahenten bedungenen reu-geldes oder reu-kaufes, oder auch mit leistung dessen, wozu er sich irgend sonsten noch verbindlich gemacht, als daß er sich z. E. an einen gewissen ort stellen, und von dannen nicht eher, bis er dem andern ein genüge gethan, weichen, oder auch sich so lange gar ins gefängniß legen lassen wolle. u. d. g.

Reussen oder reusen: Hiermit kan man die fische zur sommers-zeit sehr bequem fangen, daferne solche mit dem mund-loche den strohm entgegen ins wasser geleget, und hier eingesencket werden. Damit aber die fische desto lieber in die reussen gehen, werden unterschiedene fisch-köder zum anlocken in dieselben gethan. Einige nehmen hierzu lein-kuchen, wodurch schmerln, gründlinge und andere kleine fische gereitzet werden; grosse brenn-nesseln mit hauswurtz-saft benetzet, oder blosse hefen aus einem wein-fasse, ingleichen gemachte kugeln aus kleyen, weitzen, honig und gerste im wasser temperirt, gehören auch zu diesem fischfang mit den grossen und kleinen reussen, darinnen man, nebst vorher gedachten fischen, aale, aalraupen, barben, pärsche etc. fangen kan. Mehr hiervon ist unter dem worte: Fisch-reusse, befindlich. Man kan auch mit denen gestrickten fisch-reussen des nachts die vögel, gleich wie in der trommel, fangen, wenn solche aufgespannet, in der mitten durch stänglein, die am mundloche hervor gehen, befestiget werden, und in zipfel faul holtz geleget wird, wornach, wenn solches des nachts helle leuchtet, viele vögel, besonders die staare gehen, sich auf die stengel setzen, und also einander in die reussen hineln treiben.

Reut, reut-feld: Heisset ein ausgestockt und ausgereutetes, neu aufgebrochenes oder umgerissenes und brauchbar gemachtes stück land, welches nie angebauet, sondern mit ungeschlachten hecken und sträuchern verwachsen gewesen. Wie es eine gemeine und nützliche sache ist, daß, wo öde und unerbauete güter, oder auch überflüßige wälder, büsche und hecken vorhanden, dieselben nach und nach ausgereutet, und zu bau-land gemacht werden; also hat man hier vornemlich dahin zu sehen, daß den nutzbaren holtzungen dabey kein abbruch geschehe, oder wo sonst mangel an vieh-weide ist, dieselbe dadurch nicht geschmälert werde.

Rhabarbarum, eigentlich rheum genannt. Der name dieser ausländischen, und in Moscau um die wolga, welcher fluß ins caspische meer an den persianischen grentzen fället, wachsende wurtzel, ist zusammen gesetzet aus rha, dergleichen namen vormals die wolga gehabt, oder in der landes-sprache noch

noch hat, und barbarum, so eine wildniß anzeiget, daß sie daher rhabarbarum genennet worden. Man muß aber sagen, daß dergleichen wurtzel zu dem geschlechte der lapathorum gehörig, oder eine species lapathi sey, und nunmehro zu uns aus China durch die Tartarey über Alexandria, daher sie auch rhabarbarum alexandrinum genennet wird, gebracht zu werden pfleget. Sie ist der güte nach sehr unterschieden, und hat daher nach ihrer differentz auch sonderbare gute eigenschaften. Denn sie giebt ein laxans specificum in der ruhr und andern durchbrüchen ab, da sonst andere purgirende mittel vielmal hierinnen mehr schaden als nutzen stiften, massen dieselbe etwas an sich hat, welches den magen und die gedärme zugleich wieder stärcket. Es wird in pulver gebraucht, und zu einem halben quentlein bis 2 scrupel in brühe genommen, auch dienet es zu den infusis. Man bereitet daraus mit wasser und weinstein-saltz ein medicamentum liquidum, welches anima rhabarbari genennet wird, so in vielerley zufällen, sonderlich aber in der gelben sucht, seinen nutzen hat. Auch wird in den apothecken das extractum rhabarbari gefunden. Doch muß man sagen, daß diese wurtzel, in substantz gebraucht, kräftiger sey, als wenn sie durch menstrua oder durch das feuer veränderung leiden müssen. Auch hat man in den apothecken den sirupum de cichoreo cum rhabarbaro, welchen man schlechterdings rhabarber-saft nennet, und selbigen den kleinen und neugebohrnen kindern, ihnen dadurch öfnung zuwege zu bringen, und den unrath auszuführen, zu geben pfleget. Nicht weniger finden sich das elixirium proprietatis rhabarbarinum, wie auch die passulæ minores rhabarbarinæ in den apothecken.

Rhapontic: Ist eine wurtzel, welche insgemein des fingers lang, manchmal länger ist, und ein paar daumen dicke, gelb, und der rhabarber von aussen und innen gar viel gleich, dergestalt, daß einige dafür halten, es kämen beyde wurtzeln von einer pflantze; der unterscheid aber, von dem ort und erdreich her, worinnen sie gepflantzet würden. Die rechte und wahre rhapontic ist schwammig, leichtbrüchig, am geschmack etwas scharf, und färbt gelb, wenn sie gekauet wird. Aus dieser entspringet ein dicker, hohler und röthlicher stengel mit viel weissen und moosigten blümlein, so haufen-weise, wie am hollunder, beysammen stehen, und einen schwartzen drey-eckigten saamen hinterlassen. Sie wächset um den fluß rha in Rußland, wird auch heutiges tages in Italien und den Niederlanden in gärten gezogen. Die wurtzel recommendiren die medici für den magen, leber und miltz, für die rothe ruhr, blut-auswerfen, innerliche geschwür, schmertzen, gicht, hüft-weh, giftiger thiere biß und stich, unreinigkeiten der haut, und dergleichen mehr. Gedachter massen gleichet sie an gestalt der rhabarber, stopfet aber, da hingegen diese purgiret. Der quacksalber ihre rhapontic hat eine runtzlichte schwartzbraune rinde, ist inwendig mannigfärbig, nicht recht roth; und wenn sie quer von einander geschnitten wird, erscheinen etliche circkel. Solche gemeine rhapontic ist auch von der wahren am kraute unterschieden, wird jedoch gleichfalls wider vielerley fälle angepriesen. Sie wächset auf den hohen gebürgen in Savoyen und Apulien, und auch in gärten.

Rheder, siehe Reeder.

Rheinancke: Ein fisch mit gläntzenden weissen schuppen, blaulicht mit unterspielend, am bauche weiß. Er wird über zwey spannen lang, streicht im Mertz, hält sich im bodensee, und etlichen andern wassern auf, wird aber sparsam gefangen. Er will nicht länger als ein ey gekocht, oder nur in heiß wasser eine halbe viertel stunde geweicht seyn, sonst wird er hart und spißig. Frisch gekocht wird er für ein gut essen gehalten, die meisten aber werden gedörret, und also verführt.

Rhein-blume: Ist ein kraut, so an dürren sandigten orten wächset. Es bekommt runde, graue, wolligte stengel, aschen-farbene lange blätter, und goldgelbe, runde, wohlriechende blumen, die ihre farbe und glantz viele jahre behalten; diese werden zwar innerlich nicht viel, aber äusserlich wider die flüsse, würmer und geronnen geblüte zum auflegen und räuchern gebraucht. Unter die kleider gelegt, vertreiben sie die motten. Fremde rhein-blumen sind ein zartes gewächse mit schönen gelben blumen, welches unter den schirm-gewächsen gehalten, und durch zertheilung des stockes vermehret wird.

Rhein-fall, siehe Rein-fall.

Rheinfahrn, siehe Reinfarn.

Rheinischer branntewein: Wird der von rheinischen wein-hefen abgezogene branntewein genennet.

Rheinischer gold-gülden: Eine müntze, die in Deutschland anfangs aus gold auf 22 groschen gemüntzet worden, jetzo fast noch einmal so viel gilt. Die nürnbergischen, pfältzischen und bayrischen sind die besten; die metzer etwas geringer.

Rhein-weide, siehe Beinholtz.

Rhein-wein. Bekannter massen wird täglich von vielen menschen mancherley wein, theils zur erhaltung der gesundheit und ermunterung des gemüths genossen, theils aber auch, leider! also getruncken, daß der menschliche cörper dadurch verwahrloset wird, und in kranckheiten gerathen muß, zu welchen letztern besonders viele schlechte und nicht reif gewordene weine das meiste beytragen, von welchem letztern unter dem worte: Wein, ein mehreres befindlich. Gegenwärtig erachtet man vor nöthig, der gesunden weine, so in Deutschland am rhein auf dem gebiete ihrer churfürstl. gnaden zu Mayntz wachsen, und unter dem namen der rheinischen oder rhein-weine verführet und verkaufet werden, zu gedencken. Der allerbeste hiervon, mit welchem sich die grossen in der welt zu besorgen pflegen, ist der hochheimer, welcher bey einem dorfe, Mayntz gleich gegen über, diesseits des rheins, nahe am mayn, wächset; der jenseits dieses flusses wachsende wein hingegen gleicht solchem bey weiten nicht. Nächst dem hochheimer ist der kostheimer der beste; die rhingauer-weine wachsen längst den rhein hinunter von Mayntz bis Bacherach, sind zwar alle vortreflich, doch ist einer besser, als der andere. Von diesen hält man den rudesheimer, welcher der stadt Bingen gegen über erbauet wird, für den besten. Es ist die gegend dieses dorfes deswegen zu marquiren, daß die draminer- und orleaner-gewächse gantz alleine hier, und sonst nirgends um Rheingau zur völligen reife kommen, daher dieser wein nicht nur stärcker ist, als andere rheingauer, oder rhingauer weine, sondern auch weniger säure bey sich führet. Nächst diesem wird der johannesberger-wein, nebst seinem zwischen Erbach, Hattenheim und Marckbrunnen wachsenden landsmännern mit für die besten gehalten. Dann folget der raventhaler und neuendörfer, welche jedoch von mehrerer säure sind. Die übrigen weine, so man unter dem namen der rheingauer- und mayntzer-weine verkaufet, als die von Geissenheim, Winckel, Oestrig, Elfeld, Ober- und Unter-Wallef, sind alle gut, aber doch mercklich schlechter, als vorhin erzehlte, werden meistentheils aus einer traube mit kleinen beeren, welche man rüßling heisset, gepresset, und brauchen viel sonne, wenn sie zur völligen reife kommen sollen, in deren ermangelung schlechter wein davon erlanget wird. Man lobet sonderlich, daß sich der wein von rußlinger-beeren sehr wohl hält, und von jahren zu jahren stärcker und lieblicher wird. Denn alle rhingauer-weine sind die zwey ersten jahre sauer, gähren starck, so, daß die leute öfters nicht in kellern ꝛc. wo sie liegen, dauren können, nachmals aber werden sie immer lieblicher und stärcker. Ob nun wol von gedachten orten sehr viele tausend eymer wein in einem jahre verführet werden, dennoch bleibet er im hohen preis, und vielleicht daher, weil der meiste den rhein hinunter auf Cölln, so weiter von dar nach Holland, Engeland, item nach Hamburg und Lübeck ꝛc. verführet wird, dahero folget, daß wir in unsern gegenden selten ein glas aufrichtigen rhein-wein bekommen. Unsere wein-schencken aber wissen den alten francken-wein meisterlich vor rhein-wein anzugeben, und befinden sich sehr wohl dabey, weil man hier zu lande insgemein lieber einen etwas süssern alten francken-wein trincket, als daß man an der angenehmen säure des rhein-weins einen geschmack finden solte. Nächst denen rhingauer-weinen hält man viel von denen bacheracher-weinen, so auch in menge den rhein hinunter nach Holland verfahren werden, aber so starck nicht sind, als die jetzt erzehlten, ob sie gleich etwas annehmlicher von geschmack sind. Diese art wird eben auch aus rüßlingen bereitet, welche aber hier sehr klein und niedrig wachsen, und meistentheils auf der erden hängen, wenn sie recht zeitig werden sollen; doch wissen die winzer durch hülfe der schiefer-steine ihre reife zu befördern, indem sie solche gröblich klein stossen, und in die weinberge streuen, welches denn von der sonnen viel hitze annimmt, und lange zeit behält. Mit der zeit wird dieser schiefer von der hitze und dem öftern regen sowol als thau gantz mürbe, zerfället endlich, und verändert sich in ein fettes thonigtes erdreich, welches so gut, als die beste düngung zu achten ist; wiewol auch dann und wann dem boden mit einer mist-düngung geholfen wird. Wenn hier der most in die fässer gefüllet ist, beschleuniget man die gährung durch hülfe des feuers der gestalt: Es werden einige stück fässer zusammen in ein gewölbe, und in dessen mittel eine menge glühender kohlen geleget, deren hitze bis den dritten tag mehr und mehr verstärcket, ferner 3 tage in gleichen grad erhalten, sodenn nach und nach wieder verringert wird. Davon erreget sich der most, wirft viele unreinigkeiten auf einmal heraus, welche in untergesetzte gefässe zusammen fliessen. Ein also gefeuerter wein kan alsobald tüchtig verfahren werden, welches mit andern nicht eher zu wagen, bevor er nicht wenigstens zweymal, als um Martini und Peter Paul abgezogen worden.

zu bewundern ist, daß bey solcher feuerung die dauben an den fässern sich sehr weit, und oft eines fingers dicke von einander ziehen, jedennoch kein tropfen wein herausfliesset. Sonsten pfleget man von diesem reben-saft zu sagen:

Der rhein-wein ziert den tisch, und stärckt den schwachen magen,
Erquicket hertz und muth, und läßt sich wohl vertragen.

Er ist dünne und leicht, steiget daher nicht sehr ins haupt, sondern gehet vielmehr zur blase, mithin kan man weit mehr rhein- als andern wein trincken. Er wird von einigen medicis wider den scharbock, erbrechen, wider die miltz-sucht und die zufälle des gekröses angerathen. Andere rühmen den rhingauer sonderlich in ohnmachten, und recommendiren überhaupt, daß die rhein-weine, ob sie schon durch den urin leicht weggehen, dennoch nähren und fett machen: Wie man denn an wein-schencken, die viel rhein-wein saufen, gewahr wird, daß solche meistentheils feist und wohl bey leibe sind. Angelus Sala hält davor, denen mit flüssen und mit convulsionibus geplagten leuten sey der rhein-wein wegen seiner subtilität schädlich, deswegen ihn auch Forsterus im podagra verbeut.

Rheling, siehe Ziegenbart.

Rhinocer, siehe Nasenhorn.

Rhodiser-holtz, siehe Rosen-holtz.

Ribben, rieben: Heissen eigentlich die dünnen, langen und etwas gekrümmten knochen, welche an die wirbel-beine des rückgrads angefüget, mit dem andern gebogenen ende aber sich gegen die brust wenden, und die meisten mit einem knorpel sich an das brust-bein anschliessen, und zählet man derer ordentlich 12 auf jeder seite. Gegen den rücken zu sind sie runder und stärcker, gegen die brust aber werden sie dünner und breiter. Ihr bogen, den sie machen, dienet eines theils, daß sie die brust samt den obern theilen des untern leibes vor auswärtigen ungelegenheiten verwahren, andern theils aber die brust selbst befestigen, die mäuslein samt etlichen nah gelegenen theilen unterstützen, und deshalben viel zum athem-holen beytragen.

Ribben: Nennet man auch den theil des stengels, der annoch in ziemlicher stärcke weit in ein blatt hinein zu gehen pfleget, zumalen wenn dieses, wie zum exempel bey dem taback, vor sich von nicht geringer grösse, als wobey auch gedachtes wort am meisten gebraucht wird, und so viel bedeutet, als bey dem kraut-blatte der strunck.

Ribben-kraut: Wird das grosse maus-öhrlein genennet.

Richten: Bestehet darinne, wenn man anderer leute thaten nach den regeln der weisheit oder gesetze untersuchet, und darauf ein urtheil fället, daß dieselbe recht oder unrecht, klug oder thöricht sind; insgemein aber wird das wort richten in übler bedeutung genommen, da es es eben so viel heisset, als von einem übel reden, oder noch deutlicher zu sagen, einen, wie man sprichworts weise zu reden pfleget, durch die hechel ziehen. Hauptsächlich wird dieses wort von dem ausspruche eines richters gesagt.

Richten: Heißt bey denen zimmerleuten, das zugehauene zimmer-holtz nunmehr zum gebäude aufrichten.

Richter, richter-amt. Obgleich es anfangs scheinen möchte, als gehöre diese sache eigentlich nicht hieher unter die öconomischen artickel: So wird doch ein jeder vernünftiger leser es mit allem danck annehmen, wenn etwas zuverläßiges von solcher nöthigen wissenschaft mit beygebracht wird, die jedermann zur nachricht brauchen kan. Denn es ist nun schon in der gantzen welt, unter allen völckern, so eingeführt, daß sie dergleichen personen überall unter sich erwählet haben: Weil der wohlstand des gemeinen wesens, durch die handhabung der gerechtigkeit und entscheidung der streitigen sachen, erhalten werden muß; sintemalen eben darauf alle ruhe und sicherheit eines jeden menschen bestehet, wenn durch die bestellten richter alle gewaltthätigkeiten und unordnungen gehemmet, und die verbrecher gestraft werden. Nachdem nemlich die menge der menschen so gar sehr zugenommen hat, daß fast alles wider einander läuft, so ist nicht mehr zu verhüten gewesen, daß nicht täglich und stündlich mancherley streitigkeiten im handel und wandel, oder gemeinen umgang, vorfallen solten. Damit nun dergleichen gezäncke bald möchten wieder aufhören, und nicht wie feuer um sich fressen, so sind anfangs nur gewisse schieds-leute oder willkührliche richter erwehlet worden, welche die streitigen partheyen solten durch einen gütlichen vergleich wieder aus einander setzen, und zu einem wohl-vertragen helfen bringen; bey deren ausspruch sie es auch beyderseits haben müssen bewenden lassen. Aber weil die hartnäckigkeit und bosheit der menschen zugenommen, daß sie die leichten und friedlichen mittel nicht mehr beliebet haben, und solcher freundschaftlicher vergleich vergeblich ist versuchet worden: So hat man bishero vor nöthig befunden, zu andern gewalt-

gewaltsamen verfassungen zu schreiten, und besondere gerichte aufzurichten, und darinnen öffentliche autorisirte personen beständig vorsitzen zu lassen, denen man das ober- und unter-gerichts-amt übergeben und anvertrauet hat, damit die wichtigen streitsachen, nicht mehr nach willkühr und guter meinung, sondern nach gewissen festgestellten formalien oder rechts-processen solten abgethan werden können, durch völlig-gevollmächtigte richter. Und diese beyderley verfassungen unter den menschen haben nun, in ansehung des richter-amts, einen gar grossen unterscheid gemacht. Denn daraus sind nach den verschiedenen umständen der örter, und völcker, und republicken, mancherley processe und gerichts-ordnungen entstanden, die doch überhaupt und allgemein darinnen mit einander übereinstimmen, daß die streitenden partheyen, welche einen gerichtlichen proceß führen wollen, vors öffentliche gericht erscheinen, entweder allein, oder mit einem besondern beystand, welchen man advocaten oder anwald zu nennen pfleget. Da wird alsdenn der beklagte von dem kläger vor dem richter und dessen beysitzern angeklagt, und auch wol mit zeugen überwiesen, wo es nöthig ist. Der beklagte hat sodenn öffentliche freyheit, sich dargegen zu verantworten, oder auch die sache gar zu leugnen. Er muß sich aber auch gefallen lassen, daß ihm von der gegenpartheyen und deren advocaten widersprochen wird. Welches man alles schriftlich registriren lässet, obgleich der richter selbst dabey gegenwärtig ist, und alles mit anhöret. Darauf erfolget sodenn eine genauere überlegung und untersuchung der vorgetragenen sachen; und, wenn die richter weise, und dabey unpartheyisch sind, so schliessen oder urtheilen sie darüber nach den klaren und augenscheinlichen beweisthümern und nach der richtschnur des rechts und billigkeit der sache. Ehe und bevor aber der richter den endlichen schluß fället, wobey es verbleiben muß, so wird noch einige frist gelassen, und indessen sucht er die stimmen seiner beysitzer zu vernehmen, welche auch wol von dem gerichts-schreiber aufgesetzt werden, zu fernern überlegungen, bis denn endlich das letzte urtheil ausgesprochen wird: Dadurch der unschuldig befundene loskömmt, und hingegen der schuldige sich gefallen lassen muß, die sentenz der strafe zu empfangen, auch wol die aufgewandten rechts-kosten wieder zu erstatten, oder so gar nach beschaffenheit der sachen, mancherley leibes- und lebens-strafen auszuñehen. Dieses wäre demnach eine kürtze beschreibung von den richtern, und deren amte. Es wird aber nicht vergeblich seyn, wenn man noch etwas genauere und umständlichere nachricht davon giebt, weil gar viel daran gelegen ist, wie solche personen beschaffen seyn sollen. Denn sie selbst sind gar viel ursach mit daran, daß die streithändel unter den menschen so gar häufig vorkommen, und so lange geheget werden. Zwar solte wol unter guten christen-leuten von selbsten alles dieses wegfallen, und dergleichen mittel gar nicht einmal gebraucht werden, weil unser heiliger lehrer, JEsus Christus, seinen angehörigen gantz andere unterweisungen giebt, und auch seine treuen apostel bey verschiedenen gelegenheiten dargegen eifern, und nicht nur den mißbrauch verbieten, sondern auch den vermeintlichen rechten gebrauch der streit-händel tadeln: Wie wir solches mehr als zu klar und deutlich in ihren schriften antreffen, wenn wir nur darauf achten wolten, und des HErrn wort mehr bey uns gelten liessen. Denn da lesen wir ja ausdrücklich solchen nachdrücklichen text, der allen weltlichen gerichts-kram übern haufen wirft, 1 Cor. 6, 1-7. Wie darf jemand unter euch, schreibt der heilige Paulus, so er einen streit-handel hat mit jemand, hadern vor den ungerechten, und nicht vielmehr vor denen heiligen? Wisset ihr nicht, daß die heiligen die welt richten werden? Wisset ihr nicht, daß wir über die engel richten werden? Wie viel mehr über die zeitlichen güter? Ihr aber, wenn ihr über zeitlichen dingen eine sache habt, so nehmet ihr die, welche bey der gemeine verachtet sind, und setzt sie zu richtern? Euch zur schande muß ich das sagen. Ist so gar kein weiser unter euch? oder doch nicht einer, der da könte richten zwischen bruder und bruder? Sondern ein bruder mit dem andern hadert, und noch darzu vor denen ungläubigen? Es ist schon ein fehl unter euch, daß ihr mit einander rechtet: Warum laßt ihr euch nicht viel lieber unrecht thun? warum laßt ihr euch nicht lieber vervortheilen? und so weiter. Item, will auch aus den worten des HErrn JEsu selbsten klärlich erscheinen, Matth. 18, 15. daß er die welt-üblichen richter unter seinem volcke nicht leiden wolle, weil er ihnen diese belehrung giebt: Wenn dein bruder an dir sündiget, so bestrafe ihn zwischen dir und ihm alleine. Höret er dich, so hast du deinen bruder gewonnen. Höret er dich aber nicht, so nimm noch einen oder zwey zu dir, . . Höret er die nicht, so sage es der gemeine: Höret er die gemeine nicht, so halte ihn vor einen heiden und

zollner,

zöllner, oder verbannten menschen. Nun frage ich alle vernünftige menschen, ob sie nicht aus diesen wenigen textes-worten unsers heiligen buchs erkennen müssen, daß unter christen gar keine weltlichen richter seyn solten, weil dergleichen verfassungen ohne zweifel mehr zum gesetze, als zum evangelio sich schicken möchten. Dahero wird bey dieser gelegenheit hier vielleicht mancher richter unter uns einen nagenden wurm in seinem gewissen erfahren, wenn er überleget, in was vor einem unchristlichen zustand er also stehe, wenn die angeführten biblischen worte wahr seyn solten; und demnach um so viel mehr darauf bedacht seyn, wie er solch sein amt mit furcht und zittern führen möge, wenn er dermaleins bey der rechenschaft des obersten richters soll einigermassen bestehen können, und es ihm zu gnaden gehalten werden, daß er in einem solchen stande gelebt, der so wenig mit den christlichen vorschriften übereinkömmt. Damit nun also die gerichts-personen, wenn sie sich ja in solches amt hinein wagen wollen, auch hierbey einen guten unterricht finden mögen, wenn sie dieses lesen werden, so will ich noch etwas wichtigers beyfügen, sowol von den erforderlichen eigenschaften, als pflichten eines guten richters; und zwar aus beyderley quellen der wahrheit und des lichts, nemlich aus der vernunft und offenbarung. Denn da giebt uns das heilige bibel-buch von diesen gesetzlichen verfassungen folgende instruction im 2 B. Mos. 18, 21. als Jethro zu Mose spricht: Siehe dich um unter allem volcke nach redlichen leuten, die GOTT fürchten, die wahrhaftig sind, und dem geitze feind, dieselben setze über sie. In solchen wenigen worten wird gar vieles vorgetragen von den beschaffenheiten der richter-personen, sowol der hohen und obern, als auch der niedrigen richter, welche unter jenen höhern stehen müssen. Von allen diesen überhaupt verlanget der weise mann dorten, daß es sollen fromme redliche leute seyn. Denn dieses ist eine so allgemein nöthige qualität bey dergleichen personen, daß ohne derselben auch nicht der geringste schöppe oder dorf-richter seyn darf, wenn er gleich übrigens nur ein schlechter einfältiger mensch wäre. Denn ein gelehrter verstand gehört nur vor die obern richter, die in den höhern ständen sind, und alle kleinern richter als ihre famulos unter sich haben. Was nun erstlich die redlichkeit betrift, so fordert diese gute qualität zwey stücke, nemlich die gottesfurcht gegen GOtt, und dessen allwissende unsichtbare gegenwart: Und hernach auch die besondere rechtschaffenheit des gemüths gegen alle menschen, daß er treu und unpartheyisch, ohne trug und heucheley, ohne ansehen der person, gerade durch die sachen behandele, als wäre er GOttes werckzeug und agente. Ferner heißt es, man solle erwählen wahrhaftige leute, welches aber gar viel in sich begreift, und sonderlich vor die obern richter gehöret, welches männer von gantz besondern verstand und gelehrsamkeit seyn sollen, und zugleich auch wahrheit liebhabende personen, welche frey heraus sagen, was gut und recht und billig ist, so wie sie es selbst in ihren hertzen und gewissen empfinden. Denn bey solchem offenhertzigen gemüthszustande kan es nicht fehlen, es muß die lautere wahrheit und gerechtigkeit hervorkommen, und alles nach billigkeit von ihnen gerichtet werden, wofern sie nur tüchtig und geschickt genug sind, die sachen einzusehen, und recht zu beurtheilen und zu schätzen: Welches denn also die andere eigenschaft solcher wahrhaften leute seyn soll; daß sie nemlich genugsame kräfte des verstandes und der guten einsicht haben, wodurch sie der wahrheit mächtig werden können, und das wahre von dem falschen richtig zu unterscheiden wissen, sowol überhaupt nach den allgemeinen regeln, als auch insbesondere nach den forderungen der umstände und landes-üblichen gesetzen. Diese hohe qualität ist von grosser wichtigkeit und von weitem umfang; dahero auch nur wenig personen derselben fähig sind, welches eben ihren vorzug, werth und excellentz ausmachet. Dahero denn solche erhabene geister billig zu den oberrichter-ständen gesetzt werden müssen, damit sie ihr licht und erkenntniß zu den untern und niedern gerichten können herabfliessen lassen, und durch sie der gantze leib der gerichts-person kan belebet und erleuchtet werden. Denn sie sind diejenigen hohen richter, an welche man zu appelliren pfleget, und auf deren letzte entscheidung und bestimmung jedermann sich soll sicher verlassen können. Dahero freylich wohl zu wünschen wäre, daß solcher leute fleiß und erfahrung zu dem hohen grad der wahrheit und gewißheit möchte können gebracht werden, welchen man pflege unfehlbar zu nennen. Aber das sind gar rare personen, die es so weit bringen, weil der umfang der zu wissenden dinge allzugroß ist. Denn sie müssen nicht nur überhaupt sehr klug und weise seyn in der anwendung der öffentlich recipirten gesetze auf die mannigfaltigen vorfälle und begebenheiten, sondern auch selbst so viel geschicklichkeit und wissenschaft haben, daß sie durch richtiges schlies-

sen gleichsam neue unbekannte gesetze aus den erstern können herausbringen, wo es nöthig ist, und die rechts-bücher schweigen. Ja es müssen dergleichen richter noch überdem sowol die natur- als völcker-rechte so klüglich wissen anzuwenden bey den gewöhnlichen landes-satzungen und bürgerlichen rechten, daß sie die so genannten billigkeits-urthel recht einrichten lernen, als worauf fast das allermeiste ankömmt in dem verfahren unter vernünftigen menschen; weil sonsten gar vielfältig würde ein fehl geschehen. Denn es heißt im bekannten sprichworte: Summum jus, summa injuria. Alle gerechtigkeit wird öfters ungerecht, wenn man zu genau bey den allgemeinen gesetzen bleiben will. Die mancherley umstände fordern gar behutsame urtheile, und lassen nicht zu, daß man so gerade zufahren will, wofern das gewissen nicht einen nagenden wurm behalten, und der richter vor GOtt und menschen zu schanden werden soll; welches aber gewiß geschehen würde, wenn er die kunst der weisheit in dergleichen dingen nicht recht verstehet, zumalen, da es etwa solche vorfallende gelegenheiten seyn solten, wobey man mit andern völckern zugleich was zu thun hat. Dahero muß ein richter niemals ohne mit-einfluß einer zarten und wahren menschen-liebe die geschäfte vornehmen; weil diese höchstnöthige eigenschaft allein das ruder bey ihm führen soll, wenn er das rechte will treffen lernen. Wofern dieses heilige kleinod der seele fehlet, so kan auch der allergeschickteste, gelehrteste und weiseste mann sich im richten versündigen, wenn er gleich der wahrheit nach recht hätte. Wie uns solches nicht nur die natur und vernunft, sondern auch die heilige schrift an verschiedenen orten, saget. Z.E. da der apostel Paulus einen noch bessern weg der wahrheit den menschen anzeigen wolte, als welchen man sonst gemeiniglich zu gehen pflegte, so brach er in folgende nachdrückliche worte aus, 1 Cor. 13: Wenn ich mit menschen und mit engel-zungen redete, und hätte die liebe nicht, so wäre ich ein bloß thönend ertz und eine klingende schelle. Denn eben diese schöne liebes-qualität ist es, wodurch wir menschen der gottheit ähnlich werden, weil GOtt die liebe ist, und folglich nur allein dadurch recht fähig gemacht werden, das hohe richter-amt göttlich zu verwalten, und die gerechtigkeit zu mäßigen. Denn strenge herren regieren nicht lange, wie die erfahrung lehret. Sie ziehen sich den haß der geister über den hals, und machen sich durch eine barbarische härtigkeit im gerichte selbst verhärtet und böse, daß ihnen hernach mit eben dem maasse muß wieder gemessen werden, womit sie zuvor andern gemessen haben. Und weil auch der geitz eine wurtzel alles übels ist, so fordert man auch mit recht von einem richter, daß er dem geitze nicht ergeben seyn solle; denn wer bey dergleichen wichtigen geschäften, als diese sind, noch davon besessen wird, und demselben zug des geitzes nachhänget, der kömmt dadurch in tausenderley versuchungen: Und wenn er erst soll mit solchem bösen affecte lange kämpfen und widerstehen, so wird er gewiß in den meisten gelegenheiten unterliegen, und auf interesirte absichten seine rechts-urthel einrichten, ohne daß ers mercket, noch darauf achtet. Denn geschencke und gaben machen auch wol die sehenden blind, und verkehren die wahrheit: So daß alsdenn der fluch GOttes über solche richter ergehen muß; da es heißt: Wer den gottlosen recht spricht, und den unschuldigen verdammet, die sind beyde dem HErrn ein greuel. Wehe denen, welche das böse gut, und das gute bös heissen: Welche aus licht finsterniß, und aus finsterniß licht machen. Wehe euch, die ihr mich entheiliget unter meinem volcke, um einer handvoll gersten, und um eines bissen brods willen, damit daß ihr die seelen zum tode verurtheilet, die doch nicht sterben solten, und urtheilet die zum leben, die doch nicht leben solten, spricht der HErr. Ezech. 13. 19. 22.

Richt-essen: Heißt diejenige mahlzeit, welche denen zimmerleuten, mäurern, ziegel-deckern u. s. w. bey richtung eines neuen gebäudes, es sey auch nur eine kleine scheune, wenn sie den gewöhnlichen strauß-spruch gesprochen, von dem bau-herrn gereichet wird. Und ist dieserwegen in der chur-sächsischen policey-ordnung ausdrücklich verordnet, daß selbige beym richten eines gebäudes eine mahlzeit, und dabey bier zu trincken, nach jeden orts herkommen und gebrauch, und des bau-herrn willkühr bekommen mögen.

Richt-pfennig: Ist ein gewichte, so in der müntze gebraucht wird, die müntzen damit auszustossen. Eine marck hat 65536 theile, nach diesem müssen sich nun alle gewichte, so bey dem probiren und in der müntze dienlich sind, richten.

Richt-scheid: Ist ein gerades holtz, vermittelst dessen eine gerade linie abgenommen werden kan, und verrichtet eben dieses, was sonst ein lineal auf dem papiere thut, derohalben muß es auch an beyden seiten nach einer geraden linie just abgezogen seyn. Es bedienen sich dessen die steinmetzen und mäurer, theils

theils die quader-steine darnach abzuspitzen, theils bey aufführung einer mauer, die steine gerade über einander zu legen.

Richt-schnur: Ist eine schnur, welche die maurer und zimmerleute gebrauchen, wenn sie ein gebäude aufrichten wollen.

Richt-statt, richt-platz, rechen-statt: Ist der ort, woselbst die in peinlichen sachen wider die verbrecher ergangenen todes-urtheile vollzogen werden.

Ricke: Wird das weiblein von dem reh-bocke genennet.

Riebsen, siehe Rübsaamen.

Riechen: Ist diejenige empfindung der cörperlichen dinge, welche vermittelst der nase geschiehet. Siehe unter dem worte: Geruch, ein mehreres.

Ried, siehe Rohr, ingleichen Reut.

Ried-gras: Ist ein gras, so an beyden ecken scharf, und dem viehe schädlich und ungesund. Es giebt dessen dreyerley arten.

Riede-horn: Ist eine art von hüft-hörnern, so der jäger an der seite im horn-fessel trägt.

Ried-schnepfe, siehe Schnepfe.

Riegel: Heißt dasjenige mittel, wodurch etwas zusammen gehalten und an einander befestiget wird. Es bestehet dieser, obschon etliche auch von holtze seyn können, meist aus einem beweglichen stück eisen, welches vom schlösser auf mancherley art zugerichtet wird, damit es in eine öfnung kan geschoben werden. Ausser dem nun, daß es ein würcklich stück eines schlosses abgiebt, welches vom schlüssel zurückgebracht, durch die darhinter liegende feder aber auch wiederum ohne fernere hülfe vor sich getrieben wird, ja wo es mit einem besondern guten eingerichte und dergleichen gehörigen schlüssel versehen, den namen eines riegel schlosses bekömmt; so pflegt man ihn nur bloß auf ein blech zu setzen, und entweder bald mit einer verdeckten feder, bald mit einer unsichtbaren schraube, und was der arten mehr sind, zu versehen, daß derjenige, so keinen bescheid darum weiß, den riegel nicht so gleich zurück schieben könne; oder man richtet ihn also zu, daß er mit einem vorleg-schlosse möge können verwahret werden.

Riegel: Heißt auch 1) im zimmer-werck ein stück, welches zwischen zwey stiele winckel-recht eingefüget wird. 2) Bey den schneidern ein starckes geheste am ende einer öfnung, dem ausreissen zu wehren, als am ende der schieb-säcke, der knopf-löcher u. d. g. 3) Bey denen nähterinnen dergleichen hefte, so an die schlitzen der hemden gesetzet werden. 4) Beym spitzen-klöppeln, die dicht in einander geschlungene stänglein oder zacken, so die blumen und gänge in den spitzen zusammen halten.

Riemen fressen: Ist eine untugend, so manche pferde an sich haben, und denselben folgender gestalt leicht abzugewöhnen ist: Man lasse das pferd vorhero recht hungerig werden, nehme hernach von einem riemer oder sattler alte kleine leder-stückgen, doch daß keine nägel oder dornen aus den schnallen darinnen sind, gebe davon zwey oder drey gaufen oder geuspen voll, oder so viel es mag, dem pferde, an statt des futters, zu fressen, so wird es sein lebenlang nicht wieder an den riemen nagen.

Riemer-arbeit, so ein hauswirth nöthig hat, bestehet in allerhand kutschen- und wagen-geschirren, pferd-zeugen, zäumen, halftern, gurt und steigledern, sprung-riemen und dergleichen. Solches alles läßt ein sorgfältiger hausvater von den ochsen- und rinds-ledern, so er von dem im hause geschlachteten viehe erhalten, nachdem die leder vorhero behörig gar gemachet worden, in seinem hause arbeiten und verfertigen, damit er von allen sorten etwas vorräthig habe, und so ohngefehr ein stück zerrissen, so lange ein neues hergeben könne, bis das alte wieder tüchtig geflickt worden.

Riem-pferd: Also wird ein pferd genennet, welches vor die deichsel-pferde gespannet wird. Wenn man drey-spännig fähret, hat man nur ein riem-pferd, vier-spännig aber zwey.

Riem-seil: Heisset das lange seil oder der lange riemen, womit die riem-pferde von dem auf dem deichsel-pferde sitzenden knechte oder fuhrmanne gelencket und regieret werden.

Riem-waage: Ist eine waage, so vornen an die deichsel gehänget, die stränge daran geschlagen, und die riem-pferde eingespannet werden. Bey einem eintzigen riem-pferde brauchet man nur ein ortscheit.

Riet, siehe Reut.

Riffeln: Heißt, wenn von dem flachse die knoten, worinnen der lein-saamen enthalten, durch die riffel abgestreift werden. Es geschiehet solches gewöhnlich in der scheune. Ist der vorrath vom flachse groß, daß man in zwey tagen mit dem riffeln nicht fertig werden kan, sind die gebunde aufzubinden, daß er sich nicht erhitze und faule.

Riffen, oder rispen: Heissen am hafer und zottigen hirsen das obere theil der halmen, daran die körner hangen.

Riffole: Ist eine speise, so von gehackten vogel-fleisch bereitet wird: Man nimmt das fleisch von gebratenen

nen capaunen, fasanen, rebhühnern ꝛc. hackt es klein; vermengt es mit ochsen-marck, geriebenen pistacien, rosinen, gewürtze und zucker, schlägt solches in einen blätter-teig, und schiebet es in den ofen.

Rige: Ist in Liefland ein starck geheitztes gemach, in welchem das getrände, ehe es gedroschen wird, zum dürren hingelegt wird, damit es um so viel länger daure: Denn ungedreugt korn hält sich nicht so lange, wie rigen truckenes.

Rimessa, siehe Remittiren.

Rinde, borcke, oder schälfen der bäume: Ist der äusserste theil des stammes und seiner äste, auswendig mehrentheils rauhe, um besserer bewahrung des baums vor dem ungewitter: Die nächst darunter liegende inwendige zarte rinde ist gleichsam das geädere, durch welches der nahrungs-saft aus der wurtzel angezogen, und dem baum zu seinem wachsthum mitgetheilet wird; daher der baum, wenn die rinde rund umher bis auf das holtz durchschnitten wird, sterben muß. Es ist solchemnach höchstnöthig, daß dem beschädigen der rinde an bäumen auf möglichste art vorgebauet, und, wo solches durch schlagen, stossen ꝛc. geschehen, die verwahrlosung also besorget werde, damit dergleichen bäume nicht verderben: Denn durch das schlagen und stossen löset sich die rinde von dem stamme ab, in der höhlung wachsen würmer, welche verursachen, daß der nährende saft durch die ausgefressene löcher, zum grossen schaden der bäume, ausläuft. Wiewol auch dieses zum öftern entstehet, wenn man mit unreinen händen die stämme betastet, oder der erstickte baum-saft in und zwischen die rinde tritt, wovon anfänglich runtzeln, nachgehends würme, endlich brand und krebs entstehet. Zum vertreiben solcher würme nimmt man pfeffer, lorbeere und myrrhen, eines so viel als das andere, stösset alles klein, und vermischet es mit gutem wein, bohret hernach ein klein loch in den stamm des baums unterwerts nach der wurtzel zu bis auf den kern, giesset nur gedachte vermischung da hinein, und machet mit einem hagendorn-holtz das loch zu. Von asche und baumöhl sterben die würme auch, wenn der schaden des baums damit bestrichen wird. Die gemeinste cur zur heilung und befreyung der bäume von den würmen ist der heisse kuh- und ochsen-mist mit lehm vermischt: Solcher wird über den schaden geschlagen, mit einem lappen umwickelt, worunter der wurm stirbt, der baum aber eine frische rinde bekömmt. Schweinen-mist, lehm und ungelöschter kalch auf nur gedachte art gebrauchet, soll alles ungeziefer tödten, und die wunden gantz zuheilen. Oefters geschiehet es, daß die bäume, und besonders die birn-bäume, an den rinden räudig werden, mit moos bewachsen, und eine harte rinde bekommen; solche sollen bey zeiten mit einem darzu gemachten schabe-messer, wenn es geregnet hat, und die rinde feucht ist, abgeschabet werden, bis auf die frische rinde, die jedoch unbeschädigt bleiben muß, welches nicht im winter, sondern im anfang des Martii vorzunehmen. Etwas sonderliches ist, daß der zimmet-baum, wenn ihm die rinde abgeschälet wird, nachher eine neue ansetzet. Bey uns haben sinnreiche gärtner solches mit den apfel-bäumen nachgemacht, denen sie durch abstreifen der alten rinde mittelst besonderer wartung eine neue, und mit derselben gleichsam ein neues leben wiederbracht. Einige unserer baum-rinden haben ihren guten nutzen: Z.E. die von den eichen, tannen und aspen dienen den rothgerbern, die von erlen oder ellern den färbern ꝛc. Dahero ist in den forst-ordnungen das

Rinden-schälen zwar von denen zum bau- und brennholtze gefälleten stämmen erlaubet, an den stehenden bäumen aber ernstlich verboten, weil hierdurch ein grosser schade denen wald-bäumen verursachet wird. Solches rinden-schälen muß im frühlinge in dem monat May geschehen, da der saft gleichsam die rinde von dem holtze absondert, zu anderer zeit hingegen gehet diese arbeit nicht gut von statten. Das abschälen der rinde von obst-bäumen ist deswegen öfters auch nöthig, daß die darinne steckenden und schädlich seyenden

Rinden-würme verstöret werden, welche sich in die bäume zu fressen pflegen; wo nun diese sitzen, sind kleine löcher in den bäumen, daselbst schneidet man mit spitzigen baum-messern nach, und verstreichet die schnitte mit frischen schwein-mist und kalch. Sind die äste der bäume von solchem gewürme dürre worden, müssen solche nahe am stamme abgenommen, und der schnitt gedachter massen verschmieret werden. Ein mehreres hiervon ist kurtz vorher bey dem worte Rinde gedacht worden.

Rindern: Sagt man von den kühen, wenn sie sich nach dem ochsen sehnen. Die kennzeichen dieser sehnsucht sind folgende: Sie steigen gemeiniglich selbsten auf einander, brüllen ohne unterlaß, röhren und schwitzen über gewohnheit, fressen nicht viel, sehen sich stetig nach dem stiere um, oder steigen wol gar auf ihn hinauf, es geschwellen und laufen ihnen

ihnen die klauen oder huf und die füsse auf. Wo eine haus-mutter dieses an ihren kühen siehet, mag sie gewiß versichert seyn, daß sie rindern wollen, weswegen sie denselben, ehe sie solche zuläßt, an dem futter nichts abbrechen soll, wie einige unverständige haus-wirthe wollen, in meinung, wenn die kühe wohl gefüttert würden, empfiengen sie nicht gerne. Denn es bezeugt es die erfahrung, daß, je besser sie vorher gehalten werden, je lieber und eher sie auch rindern, da hingegen die magern öfters zu einem gälte-viehe werden.

Rind-fleisch; Wird erlanget vom rind-viehe, welches hauptsächlich in ochsen und kühen bestehet, und nach der beschaffenheit des cörpers eintheilung hat dieses oder jenes stück rind-fleisch vor langen zeiten seine benennung erhalten, darnach sich der koch im einkauf, und der fleischer im zerhauen eines rindes richtet. Das vörder-theil bestehet im genicke, kamm, bugen, brust-kern, hiervon fällt das brust-stücke, nebst der dünnen brust, welche vorne am bauche vor den ribben; ferner in der dicken ribbe, die gleich nächst am buge gewachsen, und der falschen ribbe, so das ausgehauene oder ausgeschnittene fleisch bedeutet, das zwischen zwey ribben an der vörderbrust sich befindet. Des hinter-theils stücke heissen: Die dünnen ribben, das bauch-stück, die lappen, das hüften-stück und blumen-stück in der kerbe, der braun-zämer oder zämel-stück, das schwantz-stück oder zämel selbst, das ober-stück, die lenden, kugel oder hesse. Der brust-kern ist eines der besten stücke zum kochen und braten; die falsche ribbe von gemästeten rindern wird auch für gut gehalten; hüften- und blumen-stücke sind das delicateste; das schwantz-stück oder zämel selbst schicket sich gut zum kochen und braten; die kugel und hesse aber nutzen nicht viel. Dieses fleisch, wenn es jung, fett und mürbe ist, bekömmt es denen menschen sehr wohl, giebt gute nahrung, und läßt sich wohl verdauen. Man verspeiset solches grün, eingepöckelt und geräuchert. Der rinder ihre füsse, flecke, magen, zunge 2c. werden auch nicht weggeworfen, sondern gleich dem fleische auf mancherley art zugerichtet. Dieses kan allein aus dem saltze oder pöckel, ist es aber grün, mit unterschiedlichen sorten gemüse und küchen-gewächsen in allerley brühen zubereitet, gebraten, in pasteten geschlagen, und auf unzählbare weise, auch warm und kalt genossen werden. Z. E. Das ribben-stück vom ochsen am rück-grad hin über den ribben wird wohl abgefettet, mit speck gespicket, der mit feinen gewürzen, kräutern, petersilien, gehackten kleinen zwiebeln, ein wenig schampionen und trüffeln gewürtzet worden, und mit bindfaden umbunden. Denn belegt man den boden des topfes, dahinein solches kommen soll, mit speck-streifen und scheiben von magern rind-fleisch, welche zuvor mit einem holtz geschlagen, und wie ein finger dicke seyn müssen, thut von vorher gedachtem gewürtze mehr darzu, auch grosse zwiebeln, gelbe rüben, citronen, lorbeer-blätter, pfeffer und saltz, leget das ribbenstück also darauf, daß die fleischigte seite unten zu liegen kömmt, würtzet die obere seite, wie vorher geschehen, und bedecket sie auch mit rindfleisch- und speck-scheiben; der topf wird nach erfolg dieses zugedecket, mit teige verschmieret, und bekömmt oben sowol als unten feuer. Unterdessen, da es gar kochet, machet man ein ragout von fetten lebern, kälber-milch, schampionen, trüffeln, spargel-spitzen, artischocken-stielen, oder was die jahres-zeit giebt, paßiret solches mit ein wenig geschmoltzenen speck, benetzet es mit einem guten jus, und machet es endlich mit dergleichen kalbfleisch- und schincken-coulis dicklich. Soll nun angerichtet werden, so wird das stück rind-fleisch aus dem topf gezogen, der bindfaden davon abgemacht, und wenn es abgelaufen, in die schüssel geleget, sodenn das ragout, welches jedoch von gutem geschmack seyn muß, darüber geschüttet. Man richtet auch ein stück rindfleisch mit einer gehackten sauffe an: Hierzu kömmt ein wenig schincken, etwas von einer kleinen zwiebel, nebst petersilien, trüffeln, schampionen und musseronen, welches alles mit ein wenig speck paßiret, mit einem guten jus benetzet, und einem gleichen kalbfleisch- oder schincken-coulis dicklich gemachet, sodenn über das fleisch gegossen wird. Mit endivien-ragout, kleinen gebratenen zwiebeln in einem hellen coulis, spanischen cardonen, ragout von gurcken 2c. richtet man gleichfalls das rind-fleisch an. Das rind-fleisch à la mode oder nach der mode mache also: Klopfe ein stück dieses fleisches sehr wohl, spicke dieses mit speck, und koche es mit saltz, pfeffer, lorbeer-blättern, grünen citronen, ein halb dutzend schampionen, ein glas wein und wasser; man bereitet es auch in seiner eigenen brühe, und thut hernach ein kleines coulis daran, damit die brühe dadurch etwas dicklich werde. Zum eingesaltzenen rind-fleische nimmt man ein stück aus der ober-kluft, saltzet solches mit allerhand feinen kräutern, pfeffer und ein wenig salpeter, lässet es in solchem pöckel drey oder vier tage liegen, denn wird dasselbe nebst grossen zwiebeln, gelben rüben, pastinacken,

nacken, feinen kräutern, lorbeer-blättern, saltz, pfeffer und gewürtz-negelein, in einem wasser-topf gekocht. Ein guter rinder-braten erfordert ein gut stück fleisch, davon haut und sehnen gemacht worden, ingleichen der gröste theil des fettes; denn spicket man solches mit groblichen speck-schnitten, die in feinen kräutern gewürtzet sind, läßt es in einer kräftigen bräse mit dem benöthigten gewürtze kochen, thut auch alles darzu, was vom braten abgemachet worden, damit er desto kräftiger werde, machet den topf fein zu, und lässet es bey gelindem feuer gar werden. Ob nun wol dieses fleisch nicht befeuchtet worden, so wird doch etwas wenig brühe von guter farbe daran gefunden, welche das fleisch gegeben. Ferner thut man ein stück butter in eine casserole, süssen rahm darzu, eine handvoll capern, und einen theil von dem saft oder brühe aus der bräse, woraus eine sausse von nicht unangenehmer farbe wird, welche, wenn sie gehörig mit der kräftigen brühe gekochet, ohne zu selbiger ferner andere brühe zu thun, ein gar gutes gerichte abgiebet, man muß selbige aber zum öftern umrühren. Die frischen oder grünen rinder-zungen werden also zubereitet: Schneide dergleichen vom schlund oder kehle, lege sie auf kohlen oder in siedend heiß wasser, damit die haut, so sauber als möglich, davon abgezogen werden kan, spicke solche mit groblichen speck-schnitten und rohen schincken, welche zuvor wohl gewürtzet worden. Belege darauf den boden eines kupfernen topfes mit einem ziemlichen theil speck-streifen, ingleichen scheiben von geklopftem rind-fleisch, und lege die zungen, gewürtzt mit scheiben von grossen zwiebeln, allerhand feinen kräutern, gutem gewürtze, saltz und pfeffer, darauf, bedecke sie alsdenn ebenfalls oben mit rindfleisch-scheiben und speck-streifen, so, daß selbige von allen seiten damit umgeben sind, und koche sie acht bis zehn stunden recht gar. Nachmal muß ein gut coulis von schampionen, oder ein ander gut ragout von schampionen, trüffeln, mussèronen, morcheln, kälber-milch und dergleichen mehr, vorhanden seyn, wenn nun die rinder-zungen herausgezogen worden, und abgelaufen, leget man sie gehörig in eine schüssel, und thut das ragout darüber. Soll hier eine beylage erscheinen, so wird eine zunge in scheiben zerschnitten, oder man beleget die schüssel mit fricandeaux, alles aber muß warm angerichtet werden. Geräucherte rinder-zungen werden als beygerichte gebraucht, oder mit durchgeschlagenen erbsen und senf aufgesetzet. Wie das rind-fleisch nebst dem, was vom rind-vieh über dieses im gemeinen leben zum verspeisen gebrauchet wird, zubereitet werden soll, ist einer jeden haus-mutter bekannt, und vieles davon findet sich auch an andern orten dieses lexici, dahero unnöthig, diesfalls ein mehreres hierbey zu gedencken. Ubrigens sind auch gnugsame gedruckte anweisungen zum kochen und braten vorhanden, daher ein jeder sich mehrern raths erholen kan.

Rinds-auge, siehe Ochsen-auge.

Rinds-flecke: Wenn solche der fleischer gebrühet und gebrennet, wäschet man sie sauber aus, schneidet sie in stücken, und kochet sie im wasser und saltze weich, kühlet sie in kaltem wasser ab, und machet sie ferner in einer guten fleisch-brühe sauer mit kümmel, oder mit kraut, oder mit petersilie, oder mit rüben, oder mit speck, oder mit zwiebeln, oder als eine grillade.

Rinds-füsse: Werden auf diese art vorbereitet und gesaubert: Man senget und putzet selbige ab, nachdem sie der fleischer gebrühet hat, schneidet sie der länge nach entzwey, wäschet sie sauber, und kochet sie mit saltz und wasser fein weich. Wenn dieses geschehen, thut man sie in kaltes wasser, kühlet sie aus, thut die grösten knochen davon, lässet selbige also, oder schneidet sie klein wie nudeln, und bereitet sie ferner in guter fleisch-brühe mit eibeben, majoran, muscaten-blüthen, mit senf-brühe oder mit zwiebeln, worzu sie mit ingwer und pfeffer gewürtzet werden; oder man fricaßiret sie; oder machet eine grillade daraus; oder isset sie kalt mit baum-öhl und eßig. Auch werden sie zu einem preß-kopfe mitgenommen.

Rinds-magen: Welcher sonst mit unter die flecke geschnitten wird; pfleget man auch wol ins besondere im gantzen weich zu kochen, sauber zu waschen und abzukühlen, und ihn hernach mit einem gehäcke von kalb-fleisch und nieren-talch, oder von kraute zu füllen, und in guter fleisch-brühe vollends gar zu kochen.

Rinds-zunge: Wäschet man zuförderst sauber, setzet sie wie rind-fleisch zum feuer, und wenn sie weich, kühlet man sie aus, ziehet ihr die haut herunter, putzet sie sauber zu, und bereitet sie also frisch in einer fleisch-brühe mit capern, meerrettig, pastinack, petersilien-wurtzeln, rosinen, rüben, sauerampfer, sellerie, senf-brühe, und dergleichen. Oder sie wird theils gespickt, theils ungespickt gebraten; oder man räuchert sie erst, und hernach wird sie gewässert, sauber ausgewaschen, und ihr, so bald sie weich gesotten, die haut abgezogen, verkühlet, in gantz

rind-fu

gantz dünne schnitten nach der länge geschnitten, und also kalt mit etwas senf gespeiset; oder mit braun-kohl warm zur speise aufgetragen.

Rind-vieh: Unter dieser benennung verstehet der land-haus-wirth zum unterscheid des hier mancherley befindlichen viehes, ochsen, kühe und kälber, deren nutzen bey einem land-gute nicht wenig zu consideriren ist. Bekannter massen braucht man den ochsen, bevor der mensch sich dessen fleisches zur nahrung bedienet, 4 bis 5 jahr zum zug und pflug, jedoch leichtlich nicht länger, weil sonst sein fleisch zähe, grob und unschmackhaft wird. Die kühe geben milch, daraus butter und käse gemacht werden; und das junge kälber-vieh behält zum theil der haus-wirth zur zucht, dadurch der abgang des alten rind-viehes ersetzet werde, zum theil aber verkauft er solches zum verschlachten, oder verzehret es nebst denen seinigen und guten freunden selbst. Zur erhaltung einer heerde guten rind-viehes, davon der besitzer nutzen haben will, gehöret eine besondere obsicht, gesunde weide, und sowol ordentliche, als sattsame fütterung. Gemeiniglich mertzen haus-wirthe alle jahre etwas von ihrem alten rind-vieh aus, und ziehen, wie gedacht, junges von eigenem vorrathe auf, oder kaufen brauchbares. Wer nun letzteres thut, der gebe wohl achtung, 1) auf das alter, 2) auf die stärcke, das ansehen und die gestalt: Denn obschon öfters ein nutzbar stück nicht an dem äusserlichen ansehen erkannt wird, so ist doch rathsam, bey dem kauf seine absicht mit darauf zu richten, damit man es, wenn solches etwan nicht anschlagen möchte, des ansehens halber desto leichter anbringen und fortschaffen kan; 3) auf allerley zeichen, dadurch einige untugenden, oder sonst schädliche mängel abgemercket werden; 4) auf die person, welche das vieh verkauft. Das alter erkennet man also: Innerhalb 10 monaten stößt das junge dieses viehes die vordern zähne ab, 6 monate darnach die nächsten dabey, und am ende des dritten jahres alle mit einander. Wenn sie im stillstand, sind die zähne gleich weiß und lang; da sie aber beginnen zu alten, werden ihnen die zähne kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen die jahre aus den ringen der hörner abnehmen, und ob man wol etwas daraus rathen kan, so ist es doch so gewiß nicht, als manche meinen. Die aber die alten kühe aus dem groben geschrey und breiten klauen beurtheilen wollen, fehlen vermuthlich am allermeisten. In ansehung der gestalt findet sich nach den ländern, ja auch wol nach den districten und gewissen creysen, ein ziemlicher unterscheid. Denn wie das pohlnische und schweitzer-vieh meistens groß und einfärbig, also giebt es in hiesigen und angrentzenden landen meistentheils klein, bunt und mannigfarbig rind-vieh. Es ist auch in dem leipziger und meißnischen creyse an vielen orten das vieh kleiner, als in der Nieder-Laußitz, oder an orten des chur-creyses. Manche bilden sich ein, daß sie zu einer farbe besser glück hätten, als zu der andern, zu glauben aber ist, wenn sie die umstände ihrer vermeinten erfahrung recht untersuchten, so würden sie finden, daß nicht sowol diese oder jene farbe ursache sey, als vielmehr andere raisons, warum diese oder jene sorte vieh bey einem haus-wirth besser gestanden, denn die andere. Die regeln, so man von den eigenschaften des rind-viehes nach dem unterscheid ihrer farben geben will, sind zwar auch sehr betrüglich, inzwischen ist doch so viel gewiß, daß das falbichte vieh hier zu lande viel eher aufstößig wird, und von schwächerer complexion ist, denn das rothe oder schwartze. Einige wollen dasjenige rind-vieh vor andern gut achten, so einen mittelmäßigen kopf und zierliche hörner hat, auch lang und dickleibig ist, es hat aber oft eine unansehnliche kuh bessere kälber, und giebt auch bessere milch. Dieweil ein haus-wirth die guten kühe selten auf den marckt bringet, es bringet ihn denn die größte noth darzu, so muß einer, der sich rind-vieh zulegen will, solches lieber aus den ställen, als auf dem marckte kaufen, auch lieber von bekannten, damit er sich, im fall ereignenden mangels, desto füglicher zu erholen wisse, oder wenigstens die beschaffenheit des verkäufers in erfahrung bringen, zumal selten ein verständiger haus-wirth ein zur zucht dienliches stück einem andern überläßt. Einige pflegen die kühe etliche mal nicht auszumelcken, damit sie grosse eyter vor dem verkauf auf dem marckte bekommen. Hirten und andere können unter der hand nachricht geben, wie sich ein vieh nutzet, ob es etwan aufstößig sey, oder einigen mangel habe, ingleichen ob solches aus saurer oder süsser weide sey, denn, wenn man das vieh, so der süssen weide gewohnet, in saure bringen wolte, würde es gar bald crepiren. Die zeit muß hierbey auch in acht genommen werden, weil vor dem winter allerley vieh wolfeiler, als im frühjahre, und auch besser auf den herbst-vieh-märckten zu erlangen. Was übrigens zur erziehung eines guten rind-viehes, dessen wartung, erhaltung bey gesundheit, und curiren derer ihm zustossenden kranckheiten anbetrift, wird der besitzer dieses

dieses lexici unter denen worten: Kalb, Kuh und Ochse, finden. Derer verständigen haus-wirthe generalia aber, die sie zur erhaltung des rind-viehes gesundheit zu beobachten, und an gedachten sowol, als andern orten sich zum theil zerstreuet finden, wollen wir kürtzlich repetiren: 1) Im winter muß man dieses vieh warm halten, nicht zu kalt speisen und träncken, ihme gute gelinde streu unterlegen, und solches nicht nur warten, sondern demselben gleichsam aufwarten. 2) Ein finsterer stall ist im kalten winter des rind-viehes kercker, und ein kalter stall desselben pest und rest. 3) Man soll im Jenner solches vieh in warmen tagen dann und wann aus denen ställen lassen, damit es sich ergötze, auslüftige, die glieder erstrecke, gelenck bleibe und nicht krampficht werde. 4) Bey ausgang des winters giebt ein sorgsamer wirth seinem rind-viehe theriac auf brod gestrichen, und hält die ställe warm. 5) Wenn es sich haaret, läßt er es wohl warten. Giebt 6) ihm im Majo meister-wurtz, alant-wurtz oder lorbeere mit saltz besprenget ein. 7) In eben diesem monat darf das vieh nicht eher, bis die sonne mercklich hoch stehet, und solches vorher im stall brod mit butter bekommen, zur weide gelassen werden. 9) Zur zeit des heu-monats soll man dem rind-vieh morgens, mittags und abends, wenn es auf die weide gehen will, oder von daher nach hause kommt, eine gute bürde frisches, wohlgewachsenes und abgetrucknetes feld-gras vorlegen, anbey aber noch kein neues heu, stroh, oder getrāyde angreifen, weil solches, ehe es abgelegen und ausgekühlet, fast ungesund ist, und das sprichwort hierbey statt findet: Alt futter, neue gesundheit. 10) Im wein-monat soll man dem vieh dann und wann, weil der luft und stinckenden nebel halber das gras auf dem felde nicht mehr so gesund, etwas zur verwahrung eingeben, solches auch bey starcken nebeln etwas später austreiben. Keinerley vieh auf nasse wiesen lassen, weil sie durchs schwere eintreten löcher und gruben machen, und die wiesen verderben, das feuchte gras auch dem vieh übel bekömmt. 11) Der ort, da man das rind-vieh weiden will, kan mit zerstossenen und im wasser gesottenen lorbonen besprenget werden, damit die schädlichen hornissen davon fliehen. 12) Wenn die ochsen nicht lustig sind zum fressen, und entweder überfüttert, oder gar zu hitzig und zu geil gefressen haben, daher gefahr zu befürchten wäre; so reibet man ihnen nur die zunge und gaumen starck und wohl mit gutem saltz und scharfen eßig. Ueberhaupt und kurtz gesagt, gehöret zur erhaltung des rind-viehes in gutem zustande: Gesunde weide und futter, saubere und reine bahren und krippen, gute und gelinde streue, ein wohl verwahrtes dach, da wind, regen und schnee nicht durchdringet, fleißige und beständige aufsicht, nebst unnachläßiger sorge der knechte und mägde, darauf der haus-herr achtung geben muß, und NB. vor allen dingen der göttliche segen, welchen herr, frau, kinder und gesinde sich täglich von GOtt erbeten müssen. Denn dieses ist das beste mittel zum gedeihen eines haus-wesens und dem darzu gehörigen rind-vieh. Die rinds-galle vertreibt die würmer im leibe, wenn man den leib etliche mal damit schmieret.

Ring: Heisset diejenige zierrath, welche man an denen fingern zu tragen pfleget, und entweder von silber, wie die gemeinen leute, oder glatt, oder schwartz geätzt von golde gemachet ist, oder wird mit viel und mancherley edelgesteinen besetzet und garniret; bekommt im übrigen theils von seinem gebrauch, theils von der facon, nach der er gearbeitet, seine besondere benennung: Also giebt es galanterie- oder glied-ringe, trau-ringe, petschaft-ringe, ketten-ringlein, so aus eitel kleinen gelencken bestehen, lilien- oder rosen-ringe, reiflein-schnallen-ringlein, und so ferner. Dasjenige behältniß nun, darein man dergleichen zu stecken und zu verwahren pfleget, nennet man ein ring-futteral.

Ring auf die ehe geben: Heißt in denen rechten, wenn eine ledige manns-person sich mit einem ebenfalls unverheyratheten frauenzimmer verlobet, und derselben nach erhaltenem ja-worte, zu desto mehrerer versicherung und bekräftigung der geschehenen verlobung, einen ring, oder, wie auch an theils orten üblich ist, eine goldene kette, oder sonst etwas kostbares verehret.

Ring-amsel: Ein geschlecht der amseln, mit einem weissen ringe um den hals.

Ringel-blume: Dieser blume sorten giebt es vielerley: Als 1) gemeine ringel-blumen von citronen-farbe; 2) blasse ringel-blumen; 3) grosse gefüllte ringel-blumen; 4) die gröste gefüllte ringel-blume; 5) die kleineste ringel-blume; 6) die ringel-blume mit und ohne kinder; 7) die africanische ringel-blume, so innen weiß und aussen violet-blau ist; 8) die africanische ringel-blume, gleich jener innen weiß, aussen etwas veil-blau, mit platten hertz-förmigen saamen; 9) die africanische

ringel-

ringel-blume, mit schmalen safran-blättern, von aussen purpur-farbig, innen aber weiß. Die sechs ersten sorten sind sehr dauerhafte pflantzen, und können in beete oder rabatten von gemeiner erde in einen theil des gartens gesäet werden. Sie sind alle jährliche pflantzen, und wachsen vom saamen, so dieser ausfällt, herfür, ohne daß mühe angewendet werde. Um aber die sorten besonders zu haben, soll man die saamen von jeder sorte bewahren, und sie im frühling säen, sonderlich die größte, die gefüllte und die mit kindern, welche man um der schönheit ihrer blumen willen öfters in gärten hält. Die andern werden als die küchen-kräuter gesäet. Die siebende und achte sorte sind sehr schöne jährliche pflantzen, und tragen nebst jenen, den größten theil des sommers hindurch, sehr viele blumen. Die neunte sorte ist eine beständige pflantze, trägt jedoch hier zu lande nicht guten saamen, kan aber durch abgeschnittene zweiglein fortgepflantzet werden, die man in töpfe voll guter leichter erde setzet, und in ein gutes mist-beet eingräbet, auch öfters begiesset, und für der grossen sonnen-hitze durch schatten verwahret, bis sie wurtzel geschlagen; diese pflantze muß im winter ins gewächs-haus gebracht werden, und bey gelindem wetter so viel luft haben, als nur möglich, damit sie nicht schimmelt und faulet. Sie blühet den größten theil des jahres hindurch, und also auch öfters im winter; solche blumen haben eine hertz-stärckende und schweiß-treibende kraft. Sind gut in mutter-zuständen, die monat-zeiten zu befördern, auch in leber und gelbsüchtigen zufällen. Die alten lobten solche sehr, als eine präservation vor der pest, ingleichen als ein mittel, die pocken und masern auszutreiben. Innerlich in wein oder im bade vor die lähmung; äusserlich in eßig, auch in butter gebraten, vors aufspringen der wartzen an der brust. Die blumen und blätter, mit saltz zerstossen, aufgelegt, vertreiben die wartzen. Der saame tödtet die bauch-würmer. Man bereitet von den blumen ein wasser, zucker, eßig und sirup, welche insgemein wider allerhand gift und hitzige kranckheiten dienen. Das wasser ist auch nützlich, äusserlich auf rothe hitzige augen mit tüchlein zu legen, und für kopfwehe auf die stirne und schläfe zu binden. Der eßig dienet äusserlich in der pest und hitzigen kranckheiten auf den puls, schläfe und das hertz gelegt.

Ringel-kuchen: Ist ein gebackenes, so also bereitet wird: Man macht von rahm, eyern und mehl einen dünnen teig, thut muscaten-blumen und ein wenig saltz dazu; denn läßt man in den napf oder der forme, worein der ringel-kuchen kommen soll, butter zergehen, daß sie überall damit bestrichen ist, gießt den teig hinein, und setzt sie auf einen topf kochend wasser, endlich bäckt man ihn über dem feuer vollends aus.

Ringel-raupe, ringe-raupe: Ist am kopfe dunckelblau mit zweyen schwartzen tüpflein: Sie hat über den leib schwartze und orange-farbene ringe. Man findet sie auf den birn-bäumen, wo sie bis zu ihrer verwandelung bleibt. Sie kriechen des nachts zusammen in ein netz, da man solche sämtlich mit dem netze abnehmen kan.

Ringel-taube: Ist eine art wilder tauben, etwas grösser als zahme tauben, schöner grauer farbe, am halse blau-sprenglicht, und mit einem weissen ring um denselben, davon sie auch den namen führet. Sie hat rothe füsse, augen und schnabel, und in den fittigen einige weisse federn. Ihr nest macht sie auf denen ästen hoher bäume mit wenigem geniste, bringt aber niemals mehr als zwey junge, gemeiniglich eine taube und einen taubert, die sie in 14 tagen ausbrütet: Sie speiset die jungen mit körnern, mit gesämig von kräutern des waldes. Im herbste ziehen sie trupp-weise weg, und kommen im frühlinge mit am ersten wieder. Es ist ein scheuer vogel, der nicht anders als im anstellen, weil sie von denen feldern auf dürren bäumen gerne fussen, oder beym neste, oder bey der träncke zu schiessen. Dessen wildpret ist sehr delicat.

Ring-finger, gold-finger: Ist der vierte finger an der lincken hand, woran der trau-ring getragen wird.

Ring-rennen: Ein adeliches und ritterliches exercitium, so an statt der alten turniere aufgekommen, als bey welchen allzuviel gefährlichkeit war, wenn einer ungestüm aus dem sattel gehoben, und ihm arm und bein entzwey geschlagen wurden.

Rinken oder rincken: Ist ein eisernes beschläge, so um gewisse höltzerne sachen gemachet wird, solche vor dem aufspringen zu bewahren: Als da sind die naben-rinken, damit die nabe vorne und hinten beleget ist; die speich-rinken, stoß-rinken, deichsel-rinken, trage-rinken, schnabel-rinken u. s. f. Bekannter massen wird von dem eich-baume sowol, als buchen und kiefern, viel staff-holtz gemachet; wer nun solches verkaufet oder erhandelt, thut wohl, wenn er dieses staff-holtz rink-weise an mann bringt, oder von einem andern erlanget. Unerwogen, wenn ein händler die eichen überhaupt kaufen soll, sich

gar öfters zuträgt, daß entweder mancher baum nicht reisset, oder kernschellig, eisklüftig, oder rothfaul ist, dahero der käufer viele beschwerung oder schaden hat. Auch ist es vor dem verkäufer profitabel, indem er aus vielen eichen, die kein käufer überhaupt kaufen kan, zwey, drey, auch wol mehrere schrote zu staff-holtz heraus nehmen kan.

Rinne: Ist ein langes gerades, ohne äste oder einigen andern mangel sich befindendes stück holtz, welches der länge nach von der obern seite hinein hohl ausgearbeitet ist, damit das wasser darinnen von einem orte zum andern ablaufen könne. Die ablaßrinnen, so durch die teich-dämme zu abführung des wassers gelegt werden, sind am besten von eichen-holtz gehauen, und bleiben am teich-ende gantz, so das haupt genennet wird. Die offene seite will wohl mit pfosten verwahret, und gut vertheeret seyn. Das ablaß-ende der rinne muß um bessern wasser-zugs willen um ein paar zoll tiefer liegen, als das haupt, auf welches entweder ein ordentlicher ständer aufgesetzt, oder aber ein starcker spund oder zapfen genau eingepasset ist.

Rinnen: Heissen auch eine art garne, worinnen der habicht, der blaufuß und andere raub-vögel gefangen werden. Es wird aus groben zwirn gestricket, und die öfnung ist, von einem knoten bis zum andern, 4 zoll weit. Es wird mit einer masche angefangen, und so oft man herum gestricket, zugenommen, bis es 20 maschen sind. Alsdenn wird auf der einen seiten ab- und der andern zugenommen, bis es 4 klaftern lang ist. Nach diesem wird wieder abgenommen, bis daß wieder eine masche wird. Einige stricken auch die beyden enden mit den säumen durch zusammen. Dieses garn stellet man an vier stäbe ins quadrat; an den einen stab werden die beyden enden in etwas eingeschnittenen kerben angemacht, oben und in der mitten werden die kerben aufwerts, unten aber niederwerts eingeschnitten, und dieses geschiehet an allen vier stäben, darinnen das garn eingehänget wird, daß also alle vier wände manns hoch stehen. In der mitte schlägt man ein pfählgen, und bindet daran im winter eine schwartze oder blaue taube, ausserdem aber eine weisse. So der raub-vogel solche gewahr wird, will er sie rauben, schlägt ins garn, und wird darüber gefangen.

Rinnende augen der pferde, Weil die pferde öfters in kalten und übelriechenden stallungen stehen, sich über ihr vermögen müssen strappaziren lassen, und manchmal aus hunger genöthiget werden, etwas zu fressen, so ihnen nicht dienet, so sind sie unter andern thieren am meisten den augen-gebrechen unterworfen. Hiervon sind die articul Augen-gebrechen und Pferde-kranckheiten nachzuschlagen.

Rinnen-knechte: Sind werckzeuge, darauf die rinnen bey dem bier-brauen geleget werden, und sind mit haacken von holtze oder eisen versehen, womit sie an den böttig angehänget werden.

Rippe, siehe Ribbe.

Risico: Heissen die kaufleute die gefahr, so ihnen aus einem handel zuwachsen möchte, z. E. wenn sie das wechsel-recht überschreiten, item das wagen: Daher sagen sie, ich will den see-risico, oder die seegefahr wagen, oder davor stehen, daher kommt: Risquiren, resigiren, ist so viel, als hazardiren, etwas wagen, und geschiehet gar vielfältig bey den kaufleuten, welche über see und land handeln, und dabey vielen gefährlichkeiten unterworfen sind, sonderlich in kriegs- und winters-zeiten, in sturm und ungewitter, vor see-räuberey und dergleichen.

Riß, abriß: Heisset derjenige nach geometrischen regeln und zeichner-handgriffen verfertigte entwurf einer sache nach allen ihren theilen. Es wird aber dieselbe auf verschiedene art, allermeist in ihrer ähnlichkeit, und also nach verjüngtem maasse vorgestellet, theils in einem haupt-riß, theils in einem grund-riß, theils in einem aufrisse, und theils in einem durchschnitte.

Riß: Heisset auch öfters so viel, als ein muster oder umriß einer sache, wornach das frauenzimmer etwas zu nähen oder zu klöppeln pfleget, dahero sagen sie: Zu diesem spitzen-riß gehören acht und neunzig klöppel.

Rispen, siehe Rissen.

Rißbanck: Ist ein von steinen aufgeführter langer damm, so bey einem see-hafen tief in die see hineingehet, und an dessen ende eine schantze ist, auch bisweilen auf beyden seiten noch eine brust-wehre hat, oder doch haben solte. Man pflegt sie vor die see-häfen aufzuführen, die in dem hafen liegenden schiffe zu decken, und den feind von dem hafen mit gewalt abzuhalten; dergleichen sonderlich zu Calais und Duynkirchen anzutreffen, davon aber die letzte nunmehro demoliret worden.

Rüstern, siehe Rüster.

Ritt (hälz): Heißt in dem forst- und wald-rechte, wenn ein lands-herr, kraft des ihm zustehenden forst-regals, die hin und wieder in denen seiner bothmäßigkeit unterworfenen gehöltzen und wäldern angelegten und durchhin gehenden wege von zeit zu

zeit entweder durch die ordentlichen forst-bedienten, oder andere darzu gesetzte personen besichtigen und rein halten lässet.

Rittel-geyer: Ist ein stoß-vogel, dem baum-falcken gleichende, hat aber etwas kürtzere flügel, gelblich, röthlich und braun von couleur; horstet auf kirch-thürmen, in alten gemäuern, und zeuget fünf bis sechs junge. Seine nahrung sind die mäuse und junge vögel, welche noch nicht recht fortkommen können, darauf schläget er, und verzehret sie. Zur nothdurft bedienet er sich auch der frösche. Uebrigens ziehet er im herbste weg, kömmt im früh-jahre wieder, und, wo er anfusset, ist sein geschrey heßlicher, als im fliegen. Mit kleinen teller-eisen, worauf mäuse gebunden werden, kan man diese rittel-geyer leichtlich fangen. Mehr hiervon siehe Raub-vögel; und an andern orten dieses buches ist noch mehr hiervon befindlich.

Ritter-dienste: Sind diejenigen dienste, welche die vasallen ihren lehn-herren in ansehung des ihnen übergebenen lehen leisten müssen.

Ritterlich, ritterliches thier: Heissen die wilden sauen in der jäger-sprache, gleichwie der hirsch edel.

Ritter-pferde: Heissen diejenigen reuter, welche in einem lande von der ritterschaft, oder dem adel, zur zeit der noth, gestellet und unterhalten werden müssen.

Ritter-schule. Es hat Socrates, der ein heide war, und von dem dreyeinigen göttlichen wesen nichts wußte, eingesehen, daß der mensch nach dem sünden-fall der ersten eltern von natur nicht mehr zur tugend, sondern zu den lastern geneigt, mithin eine fleißige sorgfältige und vernünftige auferziehung benöthiget sey; wenn er deswegen also saget: Rosse, welche munter und von guter art sind, von denen ersten jahren auch wohl angewiesen werden, schlagen gemeiniglich an, lässet man sie aber in ihrer freyheit verwildern, so sind sie nimmer zu bändigen; also ist es auch mit denen menschen beschaffen, die von guter art und ankunft sind, feuer haben, gleich in der jugend wohl gezogen werden, und solchemnach nicht aus der art schlagen. Der grundgelehrte herr von Seckendorf in seinem christen-staat lib. III. c. 9. item in seinem fürsten-staat part. II. c. 4. wo er von bestellung, ordnung und beschaffenheit der schulen handelt, erzehlet noch ein mehreres, er sagt: „Es „darf keines weitläuftigen anführens, sondern ist „allerdings bekannt, und bey allen völckern, die ihrer vernunft wohl gebrauchen, geschweige denn bey „christlichen policeyen zu jeder zeit gäntzlich dafür ge„halten worden, daß an auferziehung der jugend in „einem regiment sehr viel gelegen; ja daß von de„nen leuten selten ein ander leben, thun und wan„del zu hoffen sey, als wozu sie von kindes-beinen „an erzogen und gewöhnet worden. Ist nun solche „erziehung und gewöhnung gut und tauglich, so hat „man sich auch redlicher und geschickter leute beym „regiment und in allen ständen zu versehen, widri„gen falls aber nichts anders, als eines unartigen „und wilden wesens." Die tägliche erfahrung bezeuget dieses; denn wenn ein junger mensch, er mag seyn, wer er will, nichts anders, als fressen, saufen, huren und buben gelernet, so geräth er in armuth, wird unbrauchbar zum dienste eines landes-herrn, und bleibt des Horatii ausspruch ausgesetzt, da er sagt:

Ein topf behält den schmack hernachmals immerdar,
Den er erst an sich zog, als er noch neue war.

Dieses haben in vorigen zeiten unter andern regenten die durchlauchtigsten fürsten und herren gebrüdere rc. hertzoge zu Braunschweig und Lüneburg nicht in vergessenheit gestellet, sondern gnädigst bey sich erwogen, was gestalt, in ermangelung einer ritter-schule, besonders die adeliche jugend innerhalb landes zu gehöriger education und habilitirung keine genugsame gelegenheit finden könte, dahero genöthiget wurde, zur erlernung der sprachen und ritterlichen exercitien sich in fremde lande zu begeben, wo öfters mit verlust der edlen gesundheit, und unwiederbringlicher vieler zeit, schwere und größten theils vergebliche kosten aufgewendet, und doch der rechte zweck nicht erlanget würde, dahero sie zu Wolfenbüttel eine dergleichen ritter-schule etabliret. In solchen schulen nun werden gemeiniglich alle studia dociret, die sowol zur gelehrsamkeit, als galanterie erforderlich, nachdem allda gute reuter, fechter, galliardi-täntzer, instrumentisten, musicanten, mahler, mathematici, geographici, ballen-spieler rc. und in denen meisten sprachen erfahrne lehrer ihren unterhalt zu gewarten haben, und davor die jugend solche wissenschaften erlernen müssen, damit diese mit der zeit ihrem fürsten desto gewissere nutzbare dienste leisten könne. Und dieses hat ein haus-wirth, er sey wes standes er wolle, in betrachtung zu ziehen, hohe ursache, mithin nach möglichkeit auf seine kinder soviel zu verwenden, damit sie dermaleinst GOtt und dem vaterlande rechtschaffene dienste leisten können.

Rittersporn: Dergleichen giebt es einfachen und gefüllten, an farbe blau, weiß, fleisch-farbig oder gesprenget. Beyde arten säet man gerne ein paar tage vor dem vollen mond, und versetzet hernach die pflantzen spannen-weit von einander. Die einfachen tragen viel saamen, die gefüllten aber wenig; daher diese blumen mit dem abbrechen verschonet bleiben müssen, sonderlich der mittelste blumen-schoß, als dessen saamen der kräftigste. Sie besaamen sich zwar auch selbsten, arten aber gerne aus, und werden dünne: Auch muß das abnehmen sothanen saamens im vollen mond geschehen, sonsten wachsen sie nicht gefüllt wieder. Die kälte schadet ihnen wenig, ob sie sich schon oft selbst aussäen, und den winter über keimen.

Rittmaus, siehe Maus.

Robbe, siehe See-hund.

Roberts-brühe: Ist bey den köchen eine brühe, welche aus senf, saltz, wein-eßig, pfeffer und geschnittenen zwiebeln bestehet, und hat ihren namen von Robert, einem berühmten koche, bey Francisco I. könige in Franckreich.

Roccolo: Wird der ort genennet, welcher zum vogelfangen mit netzen umzogen, und mit einer hütte versehen ist.

Roche: Ein flacher knorplicher see-fisch, mit einem langen schwantze. Es giebt glatte und stachlichte, das gantze geschlecht ist sehr fruchtbar, und die eyerstöcke vergleichen sich mit denen hühnern, also daß zugleich grosse und kleine eyer darinnen zu finden. Wenn sie rohe zu erlangen, werden sie in wasser, wein-eßig und saltz gesotten. In solcher brühe läßt man sie erkalten, und sodenn putzt man die haut und stacheln davon, und macht eine brühe von brauner butter, wein-eßig und gehackter petersilie oder senf daran. Auch kan man eine brühe von butter, ein paar sardellen, muscaten-nuß, pfeffer, wein-eßig und ein wenig mehl daran machen; ingleichen ein ragout von muscheln, von krebsen oder von karpen-milch; auch bäckt man solchen in butter, und giebt ihm eine brühe von petersilie, pfeffer, butter, gehackte capern und krebs- oder andern coulis. Die gedörreten rochen werden wie stockfisch tractiret.

Rock: Heißt das obere kleid, so die manns-personen über die westen zu tragen pflegen. Sodenn heißt es der lange in viel falten gelegte überhang, womit sich das frauenzimmer von der hüfte an bis an die füsse bedecket. Die unter-röckgen sind kürtzer und enger, und gemeiniglich mit einer tresse oder einem bande besetzt. Von denen reiffen-röcken siehe Reiffen-rock.

Rocken, siehe Spinn-rocken.

Rocken-brodt, siehe Brodt.

Rocken-theil: Heißt in denen rechten das einer weibsperson aus ihrer nächsten anverwandtin gebührende erb-theil.

Rodeland, siehe Neubruch.

Rodomondate: Ist ein spanisches wort, und bedeutet eine aufschneiderey und unerträgliche prahlerey. Die Frantzosen sagen davor gasconade.

Röcheln: Ist eine beschwerung der kinder, da es ihnen im schlafe gleichsam auf der brust kochet, und mit dem athem-holen ein schleimigtes wesen hin und wieder gezogen wird. Es zeigt eine mattigkeit an, und solche kinder sind den steck-flüssen sehr unterworfen. Einen halben scrupel wohlriechender viol-wurtz mit anis-wasser eingegeben, löset gantz wohl ab. Bey voll-leibigen kindern, die würcklich steck-flüsse haben, ist der anisirte salmiac-geist, ein tropfen auf einmal, gut, welcher bis 6mal wiederholet wird.

Röckgen; Heisset bey den weibsbildern in Sachsen ein aus damast, estof, oder andern seidenen, auch halbseidenen zeugen, tuch oder cameel-härnen, auch wollenen zeugen geschnittener und verfertigter oberhabit, hat einen manteau-ermel, geschobenen und in falten gelegten, gesteift und ungesteiften leib und angesetzte lange schösse, so die bürgerlichen weiber und jungfern zu tragen pflegen.

Röcklein: Heißt bey den strasburgischen, augsburgischen und nürnbergischen weibsbildern derjenige habit, den man in Sachsen ein röckgen nennet, der unterschied ist nur dieser, daß der ausländischen ihre röcklein starck mit schwartzen spitzen frisiret, und absonderlich der nürnbergischen ihre, auch unten herum die schösse, so gantz schmal und kurtz sind, mit breiten spitzen umkräuselt werden.

Röckling, siehe Reckling.

Röder, siehe Neubruch.

Rögner: Heissen die fische weiblichen geschlechts, so den rogen tragen, und in der laich-zeit nicht so gut, wie die milcher sind,

Röbling, siehe Ziegenbart,

Röhre: Hier wird zuförderst durch solches wort ein in die länge durchbohrtes und also hohl gemachtes holtz, oder so gegossenes, auch gelöthetes eisen, kupfer, meßing rc. wodurch eine flüßige materie von einem orte zum andern geleitet wird, verstanden, daher abzunehmen, daß die weite nach der menge dessen,

dessen, was durchlaufen, oder darinnen aufsteigen und niederfallen soll, proportioniret seyn müsse. Man bedienet sich deren vornemlich bey wasser-leitungen, wasser-künsten und pump-wercken, meistentheils von holtz, jedoch auch thon, meßing, bley und eisen. Zu denen höltzernen röhren werden gemeiniglich tannen und kiefern, zuweilen aber eichen und erlen genommen, so recht gesund, fein gerade und ohne äste sind; solches holtz wird röhr-holtz genennet, nachdem es wie anderes bau-holtz zu der zeit gefället worden, wenn der stamm am wenigsten saft hat, und bleibt so lange, jedoch nicht an der sonne, sondern im schatten, gemeiniglich sechs ellen lang abgelänget, liegen, bis das bohren der röhre erfolget: Da die stärcke derselben theils nach der güte des holtzes, theils nach der weite der öfnung zu beobachten: Denn je weicher und poröser das holtz, je stärcker die röhren zu machen sind, und je mehr durchgeleitet werden soll, je grösser muß die höhlung seyn; dahero giebt es einböhrige, deren öfnungs- oder durchbohrten loches diameter sieben viertel zoll breit ist. Zweyböhrige von zwey und einem viertel zoll diameter breite in der öfnung. Dreyböhrige, so drey und einen halben zoll weit; und vierböhrige, deren öfnung im diameter vier und ein halber zoll ist, und also wird die dicke des stammes zu den einbohrigen niemals unter sechs zoll, und zu vierbohrigen selten über acht zoll gerechnet. Wer röhren in vorrath zu halten benöthiget ist, muß sorge tragen, daß sie nicht aufreissen; derowegen soll man dieselben ins wasser legen, und fleißig, sonderlich bey hitze und truckenem wetter umwenden lassen: Wo aber hierzu keine gelegenheit vorhanden, dürfen sie nur im schatten also über einander liegen, damit die luft durchstreichen kan, und vor dem verbrauch einige zeit also ins wasser kommen, daß beyde öfnungen mit spunden vermacht sind, widrigen falls werden sie inwendig eher naß, als von aussen, und springen solcher erhaltenen ungleichen nässe halber leichtlich, zumal bey starcken druck des wassers. Wenn von dem röhr-baum die mitternacht-seite unten, und die mittags-seite oben zu liegen komme, sollen die röhren in der erde desto länger dauren. Zu deren zusammenhang oder fortlegen vieler röhren in einer länge, das ein strang heisset, sind röhr-büchsen nöthig, welche aus eisernen breiten ringen bestehen, und nach der röhren öfnung so, daß sie zwey bis drey zoll im diameter mehr als diese halten, beschaffen seyn müssen. In der mitte haben selbige aussen rings herum einen absatz, und gehen von dar nach beyden enden, wie ein keil, zwey bis drey zoll breit, dünne und scharf zu; solche sollen von gutem eisen gemacht seyn, daß sie gerne ins holtz gehen, und nicht so bald freissen, dienen eines theils zum aneinanderhangen der röhren, und damit kein wasser durchlaufe, andern theils, daß solche an ihren enden nicht so leicht aufspringen, daher es allezeit besser, wenn die büchsen etwas viel holtz fassen. Weil aber die höltzernen röhren leicht faulen, oder bersten, inwendig moos ansetzen, und hierdurch verstopfet werden, brauchen manche röhren von guter thon-erde, die wohl ausgebrannt, und inwendig glasuret sind, wollen jedoch eine gute lage haben, und rechte verstopfung, wo sie zusammen schliessen; welches die röhr-meister, so mit dergleichen arbeit umgehen, zu fertigen wissen. Ueber jetztgedachte wasser-röhren giebt es noch viele andere arten.

Röhre und röhren: Z. E. die man zu microscopiis und tubis braucht. Ein fuchs- oder dachs-loch nennet der jäger auch die röhre, das ist, der gang zum würcklichen bau. Feuer-röhren, harn-röhre, schienbein-röhre, luft-röhre, saft-röhre, schlung-röhre, und dergleichen mehr, sind auch bekannt, davon hiernächst an andern orten dieses lexici erwehnung geschehen. Hierbey ist zu gedencken, wasmassen zum unterschied mehrerer wasser, welche in gräben, flüssen und bächen von einem ort zum andern laufen, man diejenigen, so in röhren fortgeleitet werden

Röhr-wasser nennet, und vor die reinsten hält, weil sie sich in röhren läutern können. Sind diese verschleimt, soll man einen aal hinein, und am andern ende, oder dem zapfen-loche einer röhre, wieder heraus lassen, welches das beste mittel ist, sie zu saubern: Wo aber keine aale vorhanden, muß solches mit an einander gebundenen schlemm-ruthen geschehen, an deren eines ende moos, oder ein lappen, so viel nemlich zur ausfüllung des loches nöthig, gebunden wird, damit sodenn die röhren durchfahren und gereiniget werden.

Röhren: Heißt bey den müllern, wenn das mehl entweder von ungefehr durch das schuttern hinab unter das kamm-rad getrieben wird, oder für sich durchröhret, wie es die müller auszusprechen pflegen.

Röhren: Heissen auch die öfnungen, welche der dachs in seine gruben oder kessel macht: Dergleichen sind wol drey bis vier. Er hält seinen ordentlichen kessel oder röhre, worinnen er lieget, führet solche

reine aus, bringt gegen den winter laub in diejenige, wo er seine losung hinwirft.

Röhrlicht: Heißt bey den müllern das mehl, welches für sich durchröhret, und ihnen zukommt; indem sie nicht gestatten, daß es die mahl-gäste zusammen kehren.

Röhrlein-kraut, siehe Löwen-zahn.

Röhrlen: Eine gewisse art vom peltzen oder pfropfen, davon suche Pfeifen.

Röhr-meister, siehe Brunnen-meister.

Röhr-trog, siehe Wasser-trog.

Röllgen zum zwirn: Sind kleine, hohle und rund von holtz gedrehete rollen, worauf das frauenzimmer ihren zwirn und seide bey dem nähen zu winden pfleget.

Rölpsen, aufstossen des magens: Entstehet von blähenden, scharfen und sauren sachen, als garten-früchten und andern blähenden dingen. Ein guter trunck alter wein thut hierbey gut: Am besten ist es, daß derjenige, so einen schwachen magen hat, sich derer küchen-kräuter, garten-früchte, und dergleichen blähenden dinge enthalte.

Römals: Sind baumwollene schnupftücher, welche aus Ost-Indien kommen.

Römer zins-zahl: Ist eigentlich nichts anders, als eine zeit von funfzehn jahren, so von den Römern, als selbige die gantze welt beherrscheten, und allen völckern einen gewissen zins oder schatzung auferlegt hatten, unter käyser Constantin dem grossen, ihren ursprung bekommen.

Römische beta, siehe Mangold.

Römische camillen, siehe Camillen.]

Römischer kümmel, siehe Kümmel.

Römischer quendel, siehe Thymian.

Römischer wermuth, siehe Wermuth.

Röperbahn: Ist vor Hamburg ein weiter raum, wo die seiler das schif-seil-werck spinnen.

Röschen, rösten des hafers und der gerste: Viele hauswirthe lassen diese feld-früchte, nachdem sie geschnitten oder gehauen, so lange auf dem felde liegen, bis sie beregnet und naß worden, damit hierdurch die körner erstlich quellen, und sodenn auf erfolgtes wieder-abtrucknen grösser bleiben, als sie vorher gewesen. Dieses nun nennet der landmann röschen oder rösten, und versichert, daß sich dergleichen hafer und gerste, besonders ersterer besser dreschen lasse, und seine spreu feiner werde; daferne aber solches nicht erfolge, viel an körnern hangen bleibe. Die gerste darf so lange nicht im nassen liegen, als der hafer, und längstens nur etliche tage in feuchter witterung, so bekömmt sie gelbere körner, ein gut ansehen, und läßt sich besser brauen. Die probe hiervon mache man mit einem bier-maaß ungerösteter gerste oder hafer, quelle solche in wasser ein, und truckne sie hinwiederum an der luft also, daß kein auswachsen erfolget, so wird sich hervor thun, wie sothane frucht einen fünf bis sechs mal mehrern zuwachs erlange, welches güter-besitzern bey dem verkauf nicht wenig zuträglich ist. Daß aber der geröstete hafer besser füttern solle, als der ungeröstete, findet daher keinen glauben, nachdem dieser im leibe des viehes quellet, folglich mehr sättiget, denn der bereits vor der verfütterung geröstete und aufgequellte. An einigen orten wird auch das korn oder roggen eine zeitlang auf dem felde vor dem einführen in der absicht stehen gelassen, damit sichs besser dresche, wenn es ausgetrucknet, zumal wo viel gras darunter. Allein das gegentheil thut sich aus dem beweis, welcher bey dem worte Roggen in dieses haushaltungs-lexici zweytem theile befindlich, woselbst zu ersehen, wasmassen die feldnässe solcher geträyde-frucht mehr schädlich, als nützlich, solchemnach einem haus-wirthe viel nachtheil hierdurch zugezogen werden kan.

Rösten: Ist eine arbeit bey dem flachse, wo die meiste aufsicht nöthig: Denn wird er zuviel geröstet, bekommt man agen, flocken und werck. Wird er zu wenig geröstet, bleibt er grob und spießig, daß er sich nicht fein spinnen läßt. Mehr hiervon siehe Flachs-röste.

Röthe des gesichts: Begegnet meistens voll-blütigen personen. Die nun gerne etwas davon los seyn möchten, die schlagen doppelt zusammen gelegte und in frosch-laich getunckte leinene tücher über, solches ziehet die übrige röthe im gesichte aus, und macht die haut glatt und sauber. Mehr hiervon siehe Angesicht.

Röthe (mondes-). Man hat wahrgenommen, daß, wenn der wind starck gehet, der mond roth aussiehet, und daher aus der rothen farbe bey stillem wetter winde vermuthet.

Röthel, roth-stein: Ist eine schwere dunckel-rothe erde, so gleiche kraft mit dem blut-steine hat. Es wird wie bleystifte eingefaßt, und zum reissen und zeichnen gebraucht.

Rötheln, rötteln oder ritteln: Dieses wort stellet hier die kranckheit vor, welche die medici eine gattung der pocken oder masern nennen, und in einem rothen ausschlage oder dergleichen hübelgen, so mit hitze und husten ankommen, bestehet, jedoch nicht

so gefährlich als masern und pocken sind, bisweilen sich alleine einfinden, zu anderer zeit zwischen den pocken erscheinen, und manchmal nach der abheilung dieser, erstlich hervor kommen. Die ursache solches ausschlages ist eine scharfe böse feuchtigkeit, welche die vermischung des geblütes in unordnung gebracht hat, worzu üble diät und ungesunde luft das meiste beyträgt. Diese kranckheit hat nicht allemal einerley ansehen; zuweilen gehet sie unter den kindern herum, und wo hier nicht rechte vorsorge gebrauchet wird, müssen sie daran sterben; bisweilen ist sie sehr giftig, zu anderer zeit gar nicht, da die kinder gar gut davon kommen, wo nur die röthlein nicht zurück treten. Ein durchfall mit schmertzen und blutigen streifen vier bis fünfmal ist öfters der vorbote dieser kranckheit, und zuweilen bekommen die röthlein bloß am halse eine weisse materie, in den übrigen theilen des leibes aber nicht, doch ohne schaden. Oefters sind sie kaum curiret, so kommen wieder andere, und zwar zur hofnung der restitution des patienten. In der cur lässet man die kinder gleiche diät, wie in andern hitzigen fieber- oder pocken- und maser-kranckheiten halten. Hier verursachen vielen schaden flüchtige und hitzige artzneyen, dergleichen wasser; ingleichen sind die sehr heissen stuben, und das überflüßige einhüllen in die betten schädlich. Zwölf bis funfzehn gran hirschhorn, das englische bezoar-pulver, nebst einem versüßten salpeter-geist hingegen ist hier zu gebrauchen.

Röthling, siehe Roth-schwantz.

Rogen: Heissen bey den fischen die eyer, so die weiblein in grosser menge im leibe tragen. Sie werden dahero rogner, gleichwie die männlein milchner genennet. Die rogen sind nach der gattung der fische an farben und grösse unterschieden. Wenn der rogen ausgelassen, wird er laich genennet, und alsdenn schliefen die kleinen fische daraus. Etlicher rogen wird eingesaltzen, vor eine schleckerey gehalten, und caviar genennet; etlicher aber, als ungesund, verworfen; zum exempel, der rogen von barben; welcher sowol brechen verursachet, als auch unter sich purgiret. Wenn man rogen backen will, reibt man ihn klein, thut weitzen-mehl, ingwer, pfeffer und kleine rosinen darunter, formiret kleine fischgen daraus, und bäckt sie in schmaltz. Hierüber kommt eine brühe von pfeffer-kuchen, zucker, zimmet, ingwer, muscaten-blüthe, ein wenig saffran und wein.

Roggen, rocken, korn: Ist eine bekannte geträydeart, die in die felder gesäet wird, und auf halmen in ähren wächset. Dessen sorten bestehen in winter-roggen, stauden-roggen und sommer-roggen. Der erstere wird vor winters noch allerwegen in Deutschlands feldern, ausser in kalten gebürgen, gesäet und erbauet; dennoch aber mit unterschiedlicher einrichtung. Einige bedienen sich hierzu der braach-felder; andere aber säen erstlich in die braache gerste, und sodenn winter-korn, sogleich nach der gerste, in kraut-feldern aber kan zweymal winter-roggen hinter einander gesäet werden, besonders wo diese sandig sind und hoch liegen, denn wird wieder gebraachet. Vieler orten muß das feld wegen der vieh-hütung braache liegen bleiben, damit sich selbiges bis zur heu-erndte darauf weiden und erhalten kan. Wenn aber auch dieses nicht ist, und man wäre gleich befugt, die äcker alle jahre zu besäen; so ist es doch rathsamer, daß das feld entweder alle drey, oder wenigstens in sechs jahren einmal gebraachet wird, immassen der eigenthümer nichts daran einbüsset; weil ein feld, welches ein jahr gebraachet wird, desto besser träget, in gutem stande, und reiner als ein anderes vom unkraute, auch mehr unausgesogen bleibet, folglich giebt es auch reiner und besser geträyde. Diejenigen felder, auf welchen weitzen und gerste nicht gut wächset, werden im Junio oder zu anfang des Julii gebraachet, alsdenn wird mist darauf gefahren, und dieser untergehacket, oder mit dem pfluge untergewendet. Ist es aber unreines feld, so durchegget man solches bey truckenem wetter mit einer eisernen egge recht wohl, bringet den mist sodenn unter, und wendet dergleichen äcker nochmals mit pflügen, besonders nach wieder herausgewachsenen grase, damit solcher gestalt die gras-wurtzeln zerreissen, und in die höhe gebracht werden. Oder das feld wird nach erfordern mit den hacken umgehackt, sodenn mit der egge die quecke herausgegegget, und solche entweder auf dem acker verbrannt, oder auf die lehm- und wäller-wände gelegt, dadurch diese schön trucken erhalten werden: Allemal aber muß der acker, er sey unrein oder nicht, vor dem pflügen zur saat geegget werden, damit sich der acker alsdenn zur saat ordentlicher pflüget. Hierbey ist auch zu beobachten: Wenn der boden gar leicht und sandig ist; so muß er nicht so oft gepflüget werden, indem er sonst zu locker wird, und sehr austrucknet. Im mäßigen und schweren boden aber ist rathsam, daß solcher vorher, ehe die saat-zeit komme, dreymal umgearbeitet werde; allerwegen die alte bauren-regel meist eintrift: So viel furchen, so viel

garben;

garben; welches also zu verstehen: Wird der acker öfters und fleißig umgearbeitet, so trägt er desto reiner und besser geträyde. Wenn stroh- oder laub-mist in einem acker gebracht worden, so muß er ziemlich tief gepflüget werden, damit der dünger in die mitte des erdreichs komme. Wird aber der roggen-acker mit asche und kalch gedünget, darf das pflügen nicht so tief geschehen, immassen sonst asche und kalch versencket werden, und im ersten jahre keine sonderliche würckung thun: Und so der kalch in die wand-fahre gebracht, und vor der saat untergewendet wird, soll er auch tief hinunter kommen: Sonst aber, wenn der acker zur saat gepflüget ist, so wird die asche oder der kalch auf dem acker herunter gefahren, und entweder gleich vom wagen mit schaufeln, oder aus fässern, oder saat-tüchern auf den acker gestreuet, der roggen oder der saamen auch sogleich hinter drein ordentlich gesäet und zusammen eingeegget. Die beste saat-zeit ist von der mitte des Septembers bis zu ende des Novembers. Einige säen wol noch gegen weyhnachten, auch in der weyhnachts-woche, und erhalten gleichwol ihr gut geträyde, jedennoch aber ist die alte bauer-regel in betrachtung zu ziehen: Es gerathe, wie es gerathe; so gehet doch das frühe vor das spate. Das korn, so bey zeiten gesäet wird, bewurtzelt und bestocket sich besser, als wenn es so jung in den winter kommt: Jedoch in allzugeilen äckern überwächset sich das zeitige sehr. Der winter-roggen ist hiernächst zweyerley art, als allgemeiner roggen und stauden-roggen, oder stauden-korn. Dieser muß nicht so starck gesäet werden, als jener; allermassen er wie stauden wächset, und von einem dergleichen korne wol acht bis zehn hälme und ähren aufschiessen. Ihr mehl ist von güte einerley; nur bloß hierinne wollen einige ihren profit machen, daß kaum zwey drittheil saamen von diesem auf den acker gegen jenen gebraucht werden, und wenn sonst eine gute erndte ist, man dennoch so viel von diesem, als von jenem auf einem acker gewinnet. Allein wenn harte winter zugleich sehr naß sind, und viele blache fröste kommen, daß das stauden-korn ausfrieret; so giebt es wegen einer wurtzel gar grosse und breite ledige flecken: Wannenhero der allgemeine roggen billig vor den nutzbarsten zu halten. Der sommer-roggen ist auf kalten, gebürgigten und an holtz-örtern am nöthigsten zu säen, allwo der winter-roggen etwan sehr auswintert, oder, da man den winter-roggen wegen zeitig eingefallenen frostes nicht in die erde bringen können. Wenn auch etwan die düngung zum winter-roggen gefehlet; so kan man alsdenn den winter hindurch zu sommer-roggen düngen. Wird der acker hierzu gebraachet, so wirft solchen der besitzer im Augusto einmal herum, dünget ihn im November, daferne mist vorhanden, und wendet diesen unter. Oder, es wird im winter gedünget, und, so bald im frühlinge wegen des frostes oder der nässe in die erde zu kommen, zur saat gepflüget. Das aussäen geschiehet hier nicht so dicke, als mit dem winter-roggen. Säet man aber stoppel-korn, das ist, wenn etwan schon einmal geträyde, als winter- oder sommer-roggen, rübe-saamen oder gerste, im miste gestanden; so wird die stoppel, so bald abgeerndtet, umgestürtzt, und alsdenn im frühjahre zum andern male gleich zur saat gepflüget. Wenn sonst die jahre halbweg von guter witterung sind, so ist das sommer-korn, oder der sommer-roggen auch gar gut zur haushaltung; er stehet aber in grösserer gefahr, als der winter-roggen; massen um die zeit, da er blühet, oftmals honig-thaue zu fallen pflegen, wovon die blüthe leicht verdirbet, dahero es wol bey dem alten sprichworte bleibet: Sommer-roggen und ziegen-mist, lassen den haus-wirth wol, wer er ist. Wo es aber wegen vorberührter umstände gleichwol nicht zu ändern; ist es doch besser, sommer-roggen gesäet, als daß man gar späte winter-roggen oder hafer in den acker bringen müßte. Das neue korn hat bey der aussaat vor dem alten den vorzug. Wo der saame untergeackert wird, braucht man so viel roggen, als weitzen, wird er aber übeegget, muß man den dritten theil mehr roggen auf einen acker säen, als weitzen. Wenn der roggen im herbste gar zu dicke beraset, und daher zu besorgen, er möchte künftig lager werden, kan man ihn im froste, oder zu truckener zeit bis lichtmesse mit den schaafen mäßig überhüten, und also nur im gange überhin befressen lassen, jedoch nicht zu tief hinein, welches sowol dergleichen frechen geträyde nützlich, als auch dem schaaf-vieh gut und dienlich ist. Das jäten oder ausgrasen thut dem roggen auch oft noth, das schräpfen aber muß vorsichtig geschehen, weil die ähren nicht so tief, als beym weitzen, im halm stecken, solchemnach nur bey feldern, wo die saat sehr geil und tief stehet, dieses vorzunehmen. An einigen orten wird der roggen in der erndte mit sicheln geschnitten, an andern hingegen mit der sense gehauen, und wo er gut stehet, ist das schneiden besser, als hauen, weil er sich besser in die körner

ergiebt,

ergiebt, und das geströhde genauer zusammen zu bringen ist. Auf dem halm läßt sich der roggen viel besser, als ander getrayde behalten, daferne ihm zumal nässe oder wind nicht schadet; bald aber wächst er aus bey regen-wetter; deswegen rathsam ist, daß ein wirth, so bald es wegen des grases (welches zuvor meist abwelcken muß) seyn kan, aufbindet, und sich der gefahr entlediget. Der sommer-roggen giebt wol ziemlich, aber nicht so viel mehl, als der winter-roggen; und der stauden-roggen muß nach erhaltener reiffe geschwinde eingebracht werden, sonst fället er in drey tagen nicht wenig aus. Daferne man diesen im frühlinge zugleich mit gerste auf ein stück säet, so wird zwar die gerste im sommer reif, und kan eingeerndtet werden, der stauden-roggen aber bleibet noch den winter durch stehen, wird folgenden sommer auch gar, und also ist ein acker gedoppelt zu nutzen. Im gebürge ist es sehr gebräuchlich, daß im frühling meng-getrayde, nemlich sommer-roggen und sommer-weitzen, gerste und hafer unter einander gesäet werden, wovon ein schönes brod erlanget wird. Denn gleichwie alles, so auf gebürgen wächset, dem auf dem platten lande befindlichen, an güte vorzüglicher; also hat auch das auf bergen erzeugte getrayde den vorzug vor andern. Wirthschafts-verständigen ist bereits bekannt, daß von einem reinen saamen zugleich das wohl einer gesegneten erndte mit abhanget, und sie lernen andern, wasmassen das saamen-korn, welches erstlich in einer wirthschaft das allerreineste seyn soll, am allerbesten nur auf leichten sand-bäncken gebauet wird, und je frischer dieses von neuen leichten äckern gesammlet werden kan, je mehr thut es in andern stärckern äckern gut. Wer nun ein von frischem sandigten boden erbauetes saamen-korn hat, derselbe muß zusehen, daß er auch zu solchem guten saamen nach vorher beschriebener art einen dichtigen acker zubereite; nachdem die hofnung zu einer gesegneten erndte auf diesen vier grund-säulen beruhet, als: 1) Einem reinen guten saamen; 2) einem fein bedüngten und wohl bestellten acker; 3) einer bequemen witterung zum einsäen, wodurch zu verstehen, daß man weder zu zeitlich, noch zu spät seine einsaat bestelle, und daß man auch, so viel als möglich, auf feine stille und angenehme tage zum einsäen sehe; und 4) fürnemlich auf dem erbitten des segens GOttes, damit weder zu viel, noch zu wenig feuchtigkeit das feld betreffe. Ueber dieses wird das kleinkörnigte saamen-korn für das beste gehalten; doch ist hierbey acht zu haben, daß solches frisch, nicht hohl, oder flachkörnig sey; nachdem vieles korn befindlich, so nicht die kraft zum aufgehen, und den trieb zum wachsen hat; ist aber das kleinkörnigte korn frisch; so ist es unverbesserlich, und man kan von diesem mit 4 scheffeln so weit, als mit 6 scheffeln starckkörnigten, säen. Es ist auch nicht nutzbar, korn aus starcken acker zum saamen auf leichtem zu nehmen, wol aber ist es vortheilhaft, korn vom leichten boden auf starcken zunehmen, da gantz natürlich und begreiflich, daß ein jedes gewächse und geschöpfe seine verbesserung, aber nicht die verringerung liebe. Saamenkorn zu verwechseln, hat so ferne seinen nutzen: Wenn man saamen aus kalten climatibus in wärmere bringet; saamen aber aus warmen lande in ein kaltes streuen, bringet keinen nutzen. Ferner muß ein kluger land- und acker-wirth nicht alles land nach einerley meinung beurtheilen und bewirthschaften. Er kan nicht auf alle orte einerley saamen-korn nehmen, sondern muß sich absonderlich allemal nach dem acker richten, welchen er zu besäen willens ist. Hat er einen reinen acker, als zum exempel: Braach-felder, heidekorn-äcker, oder solche, auf welchen man vor dem unreinen saamen-ausfall des unkrauts versichert ist, und worauf nicht das jahr vorher getrayde gestanden, welches rate, ziegenbein, klaffer, wicken, oder andere art zusatz gehabt; so ist billig ein reiner saamen wegen zukünftigen nutzens, zu säen nöthig. Auf stoppel-korn-acker, allwo korn abgeerndtet worden, welches nicht recht reine gewesen, sondern worunter vorgenannten zusatzes eine, oder gar alle sorten, mit unter gestanden, hilft und nutzet ein reiner saamen nichts, denn er kan nicht reine bleiben, noch reine wachsen; der zusatz, als rate, trespe, wicken, knoblauch rc. haben schon ihren saamen durch dessen ausfallen in den acker gebracht; und da ist am besten gethan, wenn man auf solche äcker eben von dem korne, jedoch des besten, wiederum aussäet, welches vorher davon eingeerndtet worden. Auf braach-ruhr, kraut- und rüben-äcker aber muß hingegen billig ein reiner, und zwar der allerbeste saamen genommen werden, nachdem hier kein unreiner zusatz befindlich. Zu einem reinen saamen zu gelangen, hilft auch, wenn man nur korn zum saamen vom vorschlagen (das ist, nicht gantz abgedroschenen garben) nimmt; welches also zu verstehen: Wenn man nicht die garben scharf, sondern nur leicht in den ähren vorschläget, sonsten, wo man zu weit nach

nach dem seile zu ausschläget, so kommen schon kör-
ner vom unkraute, welches gemeiniglich an halmen
und gewächse kürtzer, als der rechte korn-halm ist,
und mehrentheils am meisten in der garbe, nach
dem seyle zu, steckt. Vor korn, welches auf dem
felde in gelägen währender erndte beregnet, und des-
halb umgewendet werden müssen, hüte sich jeder,
daß er dergleichen nicht zum saamen nehme: Denn
die im saamen-korne liegende kraft, oder gewächs-
mutter, hat schon von der feuchtigkeit, sonne und
wärme empfangen, und treibet daher von sich, oh-
ne daß es die gehülfin, oder gesellin, zur zeugung,
die erde nemlich, bedarf. Folgends sind die kör-
ner, welche auch nur den kleinsten saamen-antrieb
angesetzet, obschon solches nicht wahrzunehmen,
zum säen unnützbar; sie haben und erhalten nicht
mehr die zeugende kraft zur vermehrung; sie ver-
mengen sich auch nicht einmal mehr mit der mutter
aller dinge, der erde: Wer demnach solch korn zu
saamen nehmen wolte, der thäte sich schaden, in-
dem er viel dicker, als mit andern saamen säen, und
das land betrügen müßte. Besser thut ein wirth,
wenn er dergleichen zu brodte nimmt, und sich lie-
ber um einen unausgewachsenen und sichern saamen
besorget, weil zu brodte ein ausgewachsen korn, ob
es zwar im backen nicht so ergiebig, und die art
hat zu laufen, noch wol mit nutzen zu gebrauchen,
zumal wenn etwas besseres angemenget wird. Alt
ausgedroschen korn soll man probiren, ehe es aus-
gesäet wird; welches aber den winter über im stroh
auf der scheune geblieben, ist wol das beste zur saat.
Es will noch nöthig seyn, in kürtze hierbey des
korn-bodens oder des roggen-landes unterscheid
zu gedencken. Die haus-wirthe nennen 1) gut
korn-land denjenigen acker, welcher starck, aber
weitzen zu tragen noch zu schwach ist. Gerste (zumal
in jahren, wenn es feuchte wittert) trägt ein sol-
cher acker auch, desgleichen kraut, lein-saamen,
erbsen, wicken und hafer. 2) Mittel korn-land,
welches nur allein zu korn ist, und worinnen man
weder gerste noch hafer, ausser manchmal rüben-
saamen und heidekorn, zeugen kan. 3) Geringes
korn-land, die leichten äcker, so meistens denen
vorwercks- und wirthschafts-gehoften entfernet lie-
gen, und nicht aller orten so ordentlich, als wie
die andern, können in dünger gehalten werden.
Alle übrige noch geringere gefilde sind auch zu rog-
gen-äckern, woferne solche nicht zu naß und zu tief
liegen, zu rechnen. Der roggen ist auch vielerley
zufällen unterworfen, nachdem aus manchen ähren
lange schwartz-krumme körner hervorwachsen, de-
ren weisses und süsses mehl dem menschen ungesund
seyn soll, diese heissen brand-korn. Brand-adern
findet man auch, wenn truckene witterung ist, auf
den korn-äckern, auf welchen manchmal das korn
gantz verblasset, und, ehe es körner ansetzet, weisse
ähren krieget, das verblichen genennet wird. Auch
werden weisse ähren von den würmen, welche den
acker unterfahren, und die wurtzeln von denen korn-
stöcken losarbeiten. Von würmen leidet öfters der
roggen auf denen korn-böden grossen schaden:
Mehr hiervon siehe Korn-wurm, in diesem andern
theile pag. 117. Es giebt auch korn-käfer, die
vermuthlich vom mist aus der erde hervor kommen,
sich an das korn bisweilen anlegen, jedoch hier kei-
nen sonderlichen schaden thun, sondern ihre nah-
rung anderwärts suchen; und viele geben vor, die
menge solcher thiere zeige an, daß das korn frisch
werden würde. Was hierbey noch gedacht werden
sollen, wird der geneigte leser im ersten theil dieses
lexici bey Acker, Acker-bau ꝛc. antreffen. Der
Korn-fege ist bereits auch im ersten theil gedacht,
hierdurch wird das allergeringste korn vom guten
abgenommen, sodenn geschroten, und dem vieh
damit die spreu gemengt, auch dem hühner-vieh
vorgeworfen. Die spreu wird ausgesiebt, und was
durchfällt, vor die schweine behalten, das grobe
aber unter die weitzen- und hafer-spreu geschüttet,
zum vermischen derer pferde ihrer süde. Das korn
gebrauchet man, wie gedacht, zur kost, zum saa-
men, aber auch zum verkauf und brannteweinb-
brennen, endlich dieses daher entstehende brannte-
wein-spülicht zur fütterung der schweine. In der
artzney hat der roggen auch seinen vielfältigen ge-
brauch. Die grüne roggen-saat wird im frühling
als ein thee zur blut-reinigung und gelinden abfüh-
rung gebraucht. Aus dem kraut und ähren wird
ein wasser gebrannt, welches für den lenden-stein
gut ist. Alter roggen gedörret, gepülvert, und des
tages dreymal mit einem eyer-dotter eingenommen,
stillet die rothe und weisse ruhr. Die roggen-blü-
the in warmer brühe oder wein eingenommen, ver-
treibet das dreytägige fieber und die bauch-wür-
mer. Roggen-mehl und kleyen erweichen und zer-
theilen die geschwulst, sind auch gut bey der rose.
Uebrigens ist diese frucht die allertheureste, oder
allerwertheste und unentbehrlichste leibliche wohl-
that GOttes, zur erhaltung des menschlichen le-
bens, und nach der vorsehung des höchsten dasje-
nige, welches die erde am meisten in unsern ländern
hervor-

hervorbringet, um welches reichlich zu erlangen, sich auch alle diejenigen, so dem land- und wirthschafts-leben zugethan, insbesondere viel, und zwar aus dringender ursache bemühen, nachdem ein mensch zur erhaltung seines lebens wol viele andere dinge entbehren kan, ohne brod und wasser aber ist es schwerlich möglich, sein leben zu erhalten. GOtt hat auch die erde also zugerichtet, daß sie insonderheit vor anderm geträyde am ehesten korn giebet, und wo jenes nicht wächset, da ist doch korn zu erzeugen, deswegen der allmächtige um so vielmehr von seinen vernünftigen geschöpfen ein tägliches danck-opfer erhalten soll. Was die künste, den saamen fruchtbar zu machen, anbetrift, davon ist bereits an gehörigen orten etwas gedacht. Ein auserlesenes mittel aber soll seyn: Wenn man eine ziemliche menge vom stroh des saamens, z. E. roggen-stroh zu asche brennt, das saltz davon ausziehet, solches mit in tüchern gefangenen thau-wasser solviret, und den roggen-saamen darinnen einquellet. Oder, wenn korn in thau-wasser verfaulet, der saft davon ausgedruckt, und das korn zum saamen darinnen eingeweichet werde. Wer mehr hiervon wissen will, schlage Kircherum nach, von düng- und verbesserung der felder. Was übrigens die reiffung dieser erd-früchte betrift, nachdem sie völlig ausgewachsen sind, so hat man dabey auf folgende umstände achtung zu geben, wornach man sich richten mag. Wenn nemlich der halm und die ähren anfangen weiß zu werden, und die grünliche farbe der körner sich in eine gelbe und dunckel-braune farbe verwandelt, so ist es bald zeit zur völligen reiffe. Doch sind sie noch ziemlich weich, und das, was zu mehl werden soll, hat noch viel feuchtigkeiten in sich. Ist zu solcher zeit das wetter sehr naß, so wird das stroh gern lager und morsch, auch die hülse der körner dicke, dahero sie alsdenn zwar viel kleyen, aber wenig gutes mehl geben. Fällt hingegen allzu heisses wetter ein, so wird die feuchtigkeit zu schnell ausgetrieben, daß viel körner davon zerschrumpfen, und geringes gehalts werden. Eine mit mäßigen regen wohl abwechselnde wärme bekömmt dem reiffenden stroh und körnern am besten. Ein haus-wirth, der auf dergleichen umstände fleissig acht giebt, kan leicht von der güte seines erbaueten korns urtheilen, und seine rechnung darnach machen. Endlich ist auch das dorren der körner in betrachtung zu ziehen; wenn sie nemlich so hart werden, daß sie gern aus der ähre gehen, und sich im dreschen nicht zerquetschen lassen, auch das mehl darinnen recht weiß befunden wird. So bald sie diese härtigkeit erlanget haben, ist es zeit, daß der schnitter hand anleget. Doch einige warten nicht einmal so lange, sondern erndten lieber in der gelb-reiffe, zumalen wenn sie bequemes erndte-wetter haben. Sonderlich haben die ackerleute von dem winter-korn dies sprichwort: Vierzehn tage blühet es, vierzehn tage verkörnet es, vierzehn tage reiffet es, und vierzehn tage dörret es, welches also eine zeit von zwey monaten austrägt, das aber seine abfälle leidet, nachdem die sommer naß oder trucken sind.

Roggen-brod, siehe Brod.

Roggen-stroh, siehe Stroh.

Rohe leinwand: Heisset diejenige, welche nur von dem weber-stuhle kommt, und noch nicht gebleichet ist. Es wird solche meist zu den kleidungen und sonst auf vielerley art gebrauchet, und machet man auch jetzo die schlechteste art der reiffen-röcke aus selbiger.

Rohe tuche: Heissen ungewalckte tuche, denn die wolle muß nicht roh verarbeitet, sondern auf alle art zubereitet werden.

Rohhöpfig: Pflegt man das bier zu nennen, wenn der hopfen nicht genugsam ausgesotten worden. Dergleichen biere sind dem magen gar widerlich, und verursachen die kalte pisse.

Rohm, siehe Rahm.

Rohr, schilf, ried, geröhrig: Bey diesem letztern worte geröhrig ist bereits im ersten theil gegenwärtigen lexici unter Geröhrig erwehnung gethan. Es giebt dessen grosses, das eines mannes lang, auch manchmal noch höher wächset. Dieses treibet aus einer weissen knotigten wurtzel lange blätter, wie schwerdter, und mitten innen einen geraden hohen, glatten, jedoch auch knotigten stiel, auf welchem oben ein sammet-weicher runder kolben von einer purpur-farbenen blüthe wächset, der gemeiniglich einer spanne lang, fingers dicke, und dunckel-braun aussiehet, rohr-kolben, narren-kolben, wasser-kolben genennet, endlich vom winde zerstäubet wird, und einen zaserichten büschel zurücke läßt. Wenn solche kolben zerrieben werden, bekommt man gleichsam eine wolle, welche, mit schweinen-schmeer vermischt, und also auf frische brand-schäden gelegt, gut heilet. Arme leute machen betten davon, dergleichen kissen für erhitzte lenden gut seyn soll. Die blätter werden von böttgern zum verstopfen der ohngefehr entstehenden fugen an wein- und bier-fässer-dauben oder böden gebrauchet, deswegen solches

rohr an manchen orten, gleichwie derer ursachen halber, die unter oberwehntem worte Geröhrig angeführet, gepflantzet wird. Das kleinere rohr treibet lange und schmale blätter, gleich dem grase, und mit jenem einerley, jedoch gedoppelte kolben, zwischen welchen ein kleiner raum befindlich, davon der oberste blumen, der andere saamen trägt. Viele wirthschafts-dächer werden mit ietztgedachtem rohr, wie andere mit schindeln oder stroh, gedecket. Zu solchem wird eben so, wie zu schoben gelattet, das rohr aber bindet man in stäbe oder stecken von gleicher länge, und diese sodenn wieder feste an einander, damit flügel oder schuppen daraus werden, welche alsdenn vermittelst fester wiethen-wurtzeln, oder etwas andern haltbaren auf den latten ihre haltung erlangen müssen. Dergleichen dächer sehen von aussen schön glatt, werden dicke, weil das rohr wol eine halbe elle über einander zu liegen kömmt, und wenn sie mit fleiß gemacht, so kan weder schnee noch regen durch. Ja manche haus-wirthe halten ein rohr-dach vor weit besser, als die schindel- und stroh-dächer, weil jene von regen und hitze reissen, diese von tauben und vögeln durchnistet werden, das rohr aber hiervon befreyet ist.

Rohr (indianisch), auch reid oder schilf, lateinisch Jucca gloriosa Indiæ orientalis: Dieses gewächse hat seinen ursprung aus der insul Zeylon, wird auch auf dem promontorio bonæ spei, oder vorgebürge der guten hofnung in Africa gefunden, da es häufig an den sumpfigen wassern und feuchten orten wächset. Es hat lange stachlichte harte rauhe blätter dicke um den stamm herstehen, und in der mitte ein hertz-blatt, so sich rund zuwindet, das oben mit einer dornichten spitze, wie alle blätter, versehen ist. Sein wachsthum befördert fette, strenge, mit lehmen, mist und groben sand vermengete erde, wenn solches in kästen ꝛc. gepflantzet wird, worzu ein fleissiges und öfteres begiessen nöthig ist, weil es den ursprung von wässerigen feuchten orten hat. Im winter muß das gewächs-haus und ein bisweiliges begiessen ihm zur bewahrung dienen. Es wird von der wurtzel-brut, welche oft häufig auswächset, im frühlinge fortgepflantzet, und gelanget durch gehörige wartung endlich zur vollkommenheit, darauf denn auch die blumen erfolgen. Wenn sichs hierzu anläßt, so wächst ein stengel von anderthalb ellen hoch herfür, daran die blumen wie glöcklein, so rauch-farbig sind, in ziemlicher anzahl hangen, fast auf die weise, wie an der aloe americana. Eine junge pflantze muß wol 6, 7 bis 8 jahr stehen, ehe sie blumen bringet; alle jahre aber soll das verpflantzen und hinwegthun der übrigen wurtzel und brut geschehen, welches die blüthe befördert: Unterbleibet solches, so erfolgt kein fortkommen, und ein spätes blühen, denn die vielen wurtzeln, so die jucca jährlich treibet, verursachen dieses, dahero das öftere umsetzen und beschneiden nöthig. Die jungen absetzlinge werden im frühlinge ohne beschädigung des stammes abgelöset, und gedachter massen verpflantzet; können auch versuchs-weise, daferne man sie mit stroh verbindet, moos beleget, ein gefässe darüber, und auf dieses pferde-mist decket, den winter durch im garten erhalten werden. Bey dem aus- und eintragen ist nöthig, die blätter zusammen zu binden, damit solche kein groß gesperre machen, und derselben stechen hierdurch desto mehr vorgebauet wird, welches sehr schmertzet.

Rohr (spanisch): Ist ein frembdes rohr, inwendig zwar hohl, aber doch so starck und dicke, daß man stäbe daraus schneiden kan. Es wird durch theilung der wurtzel vermehret, und schicket sich wohl in einen winckel des pomerantzen-hauses, zum beständigen da verbleiben, um daß sich die wurtzel vermehre, und mit der zeit dicke röhre treibe. Es ist dergleichen noch eine art mit gestreiften blättern, wie das spanische gras vorhanden, von mehrerer zärtlichkeit, als das gedachte mit gantz grünen blättern, welches bey der kälte mehr verwahret seyn will: Beyde sorten aber wollen ein übriges begiessen nicht vertragen.

Rohr zum schiessen. Niemand wird leugnen, daß anderer gestalt mit dem aus salpeter, schwefel und kohlen gefertigten schieß-pulver ein schuß nach einem gewissen ziel geschehen kan, daferne nicht hierzu wohlerbauete und eingerichtete pürsch-röhre, (siehe Pürsch-rohr) flinten, oder, mit einem worte, gutes gewehr vorhanden, wenn auch schon ein ausgelernter schütze alles möglichste anwendet. Hiervon nun ist unter gedachtem worte Pürsch-rohr sowol, als Gewehr, und bey anderer gelegenheit in diesem lexico erwehnung geschehen. Diesem muß hier noch beygefüget werden: Wasmassen, daferne ein schuß seine vollkommene force haben soll, das rohr des gewehrs die hiezu erforderliche länge haben muß, nachdem bekannt, daß mit einem langen rohre weiter, als mit einem kurtzen geschossen werden kan, wenn beyde entweder gezogen, oder nicht gezogen sind, welches pistolen und glatte oder ungezogene scheiben-röhre eines theils beweisen; andern theils thut sich solches dadurch hervor, weil die jäger mit einer langen

langen gezogenen büchse weiter, denn mit einer kurtzen schiessen, wiewol diese gemeiniglich sich nur auf 50 bis 60 schritte zu schiessen einrichten, und wenn einer auf 80 schritte weit das ziel erreichet, ist das rohr gewiß auch darnach eingerichtet, solchemnach muß ein liebhaber vom schiessen das ihm nöthige gewehr also anschaffen, damit jederzeit das hierzu erforderliche rohr die gehörige länge und stärcke habe. Dem ungeachtet wird öfters damit bey dem ziel vorbey geschossen, oder nichts ertödtet, welches anlaß zu dem argwohn giebet: Ob habe ein anderer das gewehr verderbet, einen weidemann (nach art der jäger zu reden) gemacht, und auf deutsch gehexet. Döbel in seiner jäger-practica, dritter theil, recommendiret hierwider unterschiedliche gegenhülfs-mittel, die hierbey dem leser communiciret werden. So eine flinte verderbet ist, saget er, schiesse man nach einem nahe sitzenden sperling, damit solchen wenigstens der hagel schlage, und er also lebendig zu fangen sey. Dessen kopf wird an den krätzer des flinten-stocks geschraubet, und das flinten-rohr damit durchfahren und durchwischet. Weiter wird mit einer zwiebel auf gedachte art in das rohr hineingefahren, und sodenn ein lappen mit dieser zwiebel bestrichen. Denn muß der sperlings-kopf nebst der zwiebel in den lappen gebunden, und im schornstein-rauch gehangen werden, worauf sichs bald mit der flinte ändern werde, oder aber der weidemann-macher müsse kommen, und hülfe schaffen. Nach etlichen tagen wird das im rauch hangende herausgeschmissen, der erste kleine vogel, so zu erlangen, mit der verwahrlosten flinte geschossen, die ietzo gewiß treffen werde, noch aber soll dieser geschossene vogel in stückgen zuhackt, oder nur etwas davon in die luft aus der flinte geschossen werden. Daferne in ein verderbtes rohr schwartz-kümmel, sperlings-koth und scharfer eßig gegossen, das rohr zugestopfet, 24 stunden also stehen gelassen, sodenn das rohr ausgezogen, werck und übriges aber unter eine schwelle gegraben werde, soll auch hülfe erfolgen. So vermuthung entstehet, daß man solche gute freunde um sich habe, die einen öfters weidemänner machen; so präcavire man sich also (rathet gedachter Döbel ferner an): Zuförderst befehle man sich dem dreyeinigen GOtt, ehe der ausgang aus dem hause geschiehet; vor dem hause ziehe den lade-stock heraus, und stosse selbigen dreymal auf die erde, sodenn in den lauft, und wieder an seinen gehörigen ort, gleicher gestalt stosse die mündung vom rohre auch dreymal auf die erde. Dieses ist eine antipathie wider des andern sympathie. Will das mit einem rohr geschossene nicht enden, oder sterben; so schraube man die schwantz-schraube aus, lege das rohr alsó 24 stunden in ein fliessendes wasser, daß solches durchlaufen kan, denn wird solches wieder in schaft gehörig eingelegt, und mit dem schweiß dessen, was zuerst daraus bleibet, ausgezogen. Probatum est, stehet dabey, gleichwie bey vorigen. Dergleichen röhre finden sich öfters, daraus, ob man gleich gut damit schiesset und trift, nichts bald stirbet, sondern weit fliehet, lauft, oder wegstiebet, ehe es endet, stürtzt oder fällt, wenn auch schon keine quelque choserey daran geschehen. Solche röhre lade einer bloß mit pulver, stecke eine junge schlange hinein, lasse sie etliche stunden darinne, und schiesse solche sodenn an einen eich-baum; worauf mercklich ein besseres sterben beobachtet werden wird, und dieses heißt der kalte brand im rohre. Noch besser und approbirter aber den heissen brand im rohr zu machen: Nimm das rohr aus dem schaft, suche eine blindschleiche, thue diese ins rohr, stopfe solches zu, laß es 24 stunden stehen, und die blindschleiche darinnen sterben; denn nimm sie heraus, lade das rohr, thue die todte blindschleiche wieder hinein, und schiesse sie in die luft: Dergleichen rohr tödtet verwunderungs-würdig, und ein hieraus getroffenes thier läuft gar nicht weit, weil um den anschuß herum gleich einer hand breit entzündung und brand entstehet, wodurch so gleich das thier krancket und endet. Wenn man aber rehe mit dergleichen rohr oder büchse aufs blat schiesset und trift, oder gar auf eine keule, weil diese schlecht, und nicht so starck am wildpret ist, erfolget der schaden, daß um den schuß herum etwas abgelöset werden muß, bevor das braten oder kochen erfolget. Hierbey versichert der autor von der wahrheit dieses noch so viel: Schädlich ist es dem wildprete, aber zum speisen gar im geringsten nicht, bloß, daß es um den schuß herum, als wie verbrannt ist, dahero auch nicht gut aussiehet. Es bleibet dieser brand in solchem rohre, so lange man nur daraus schiessen kan, und gehet nicht anders wieder heraus, man lasse denn das rohr etwas ausbohren: Das kan ich gewiß versichern, spricht Döbel ferner, daß es probat ist ꝛc. Er gedencket auch dessen, wasmassen einer dem andern das rohr nicht verderben könne: Wenn der stein beym einschrauben auf dem hahn in creutz-wurtzel eingefasset würde; und warnet: Man soll nicht einem jeden sein

gutes gewehr allenthalben besehen, begreifen und anlegen lassen, anerwogen hierbey viele verwahrlosung werckstellig zu machen sey.

Rohrdommel, moos-reiger, moos-ruhe: Dieser vogel ist an grösse und gestalt dem fisch-reiher sehr gleich, hat auch, wie dieser, einen langen schnabel, aber gelbe mit braun vermischte federn, auf dem kopfe eine platte von nur gedachter letzten farbe, oder, wie andere wollen, eine crone und blaue füsse. Er wird lateinisch auch ardea stellaris genennet, weil seine braunen federn wie sternlein in die gelben eingesprengt scheinen. Sein aufenthalt ist im rohr der teiche oder sümpfe, daselbst er sich von fischen und fröschen nähret, öfters wie ein ochse, über dieses aber so starck schreyet, daß er eine stunde weit gehöret werden kan, und wenn solches geschiehet, soll er den schnabel in schlamm stecken, gemeiniglich zur zeit, da sich das wetter verändern will. Man nennet ihn einen trägen vogel in ansehung seines fast beständigen bleibens an einem orte, bis zum wegzug; flieget er aber, so geschiehet solches mit einem rückwärts gebogenen und eingezogenen hals, da er hingegen im schlafen den schnabel gerade in die höhe richtet. In drey bis vier jungen bestehet seine jährliche vermehrung, und deren ausbrütung geschiehet an sumpfigten orten. Zur herbst-zeit ziehet alt und jung von uns fort, und im frühling kommt ihres gleichen wieder. Sie werden durchs schiessen in der menschen hände erlangt, sind aber, daferne sie nicht recht getroffen worden, so boshaft, daß sie den schützen anfallen, und dieser, sich ihrer zu bemächtigen, genug zu thun hat. Den ort ihres daseyns verrathen sie bey veränderung des wetters, besonders vor einem gewitter, da ihr heßliches starckes schreyen ohngefehr wie hu, hu, hu etc. lautet; sind übrigens aber nicht eßbar. Der könig David vergleichet sich in seinem buß-gebet, oder 102ten psalm v. 7. diesem vogel, wenn er saget: Ich bin gleich wie ein rohrdommel in der wüsten etc. woraus einiges des oberzehlten sich hervor thut.

Rohr-enten: Ist eine gewisse art enten, die deswegen so genennet werden, weil sie nur auf teichen, wo rohr ist, sich finden lassen, im rohre wohnen, und im rohre hecken, sind auch klein.

Rohr-hühnlein: Sind mancherley arten, die gemeinsten haben am kopf und schnabel eine weisse haut, wie eine blase, daher sie auch bläßlinge heissen. Sie haben linde federn, die mehr ein haar zu nennen, brüten auf der erden, nehren sich im wasser von gras und wasser-würmen, fliegen nicht hoch, und können anders nicht, als durch die pürsch bekommen werden. Ihr fleisch ist blaulich und unartig; doch im herbst und winter besser, als zu andern zeiten.

Rohr-sperling, moos-emmerling: Dieser kleine vogel hält sich den gantzen sommer in dem moos, wo schilf wächset, und sumpfigte wiesen sind, auf, ist an farbe der holtz-muschel gleich, siehet aber an der brust weißlich, und kömmt mit dem gold-ammer an grösse überein; er hat einen schmeidigen schnabel, wie eine lerche, schreyet den gantzen tag ziemlich starck, hüpfet unermüdet im rohr herum, brütet daselbst zur sommers-zeit vier bis fünf junge, nähret sich vom fliegen-geschmeiß, würmen, und dem im rohre seyenden gesämig, kommt den leuten wenig ins gesicht, ziehet zur herbst-zeit unvermerckt hinweg, und verändert nach zwey jahren seine farbe. Andere sagen, er sey oben am rücken und kopfe gantz bräunlicht, fast wie ein hänfling, jedoch etwas mehr, als dieser, mit schwärtzlichen federn besprenget, am untern leibe weiß-graulicht, habe aber an der kehle und halben theil der brust einen grossen schwartzen fleck, wie die männlein der haus-sperlinge. Uebrigens aber gedachter massen beschaffen.

Rokken-funfziger: Ist eine gattung wollenes tuch, von der zahl der fäden also genennet, wie man derer auch sechziger und sechs und dreyßiger hat, und worzu das garn am rokken gesponnen werden muß. Den tuchmachern in Zeitz ist, vermöge ihres zwölften artickels, nachgelassen worden, vierziger und sechs und dreyßiger zu verarbeiten.

Rokken-gespinnste: Wird dem rade-gespinnste entgegen gesetzet. Es ist klärer, und dienet den zeugmachern.

Rolande, rulande: Sind theils von stein, theils von holtz aufgeführte säulen, so einen kriegs-helden mit seinen waffen vorstellen, mit einer crone auf seinem haupte und einer welt-kugel in der hand. Solches bedeutet, daß der ort, wo es stehet, eine wahlstatt sey, da man frey kayserlich gerichte gehalten.

Rollade: Ist ein gerichte von nachstehender bereitung: Man nimmt ein dünnes bauch-stücke rind-fleisch, klopft es wohl, saltzt es ein, und bestreuet es auf beyden seiten mit salpeter, und setzet es ins kühle. Nach zweyen tagen wird es ausgewässert, auf einer seite die haut abgezogen, mit klein geschnittenen lorbeer-blättern, citronen-schalen, thymian, zwiebeln, petersilie, maieran, nelcken und musca-

ten-

ten-blumen bestreuet. Dieses rollet man auf, bindet drey stöcke mit bind-faden feste darum, und kochet es mit halb eßig und halb wein, nebst etwas gewürtze 4 bis 5 stunden in einem zugekleibten topfe. Eine andere rollade wird von schwein-wildpret gemacht: Nachdem ein rücken oder bauch-stücke rein gemacht ist, werden alle knochen daraus genommen, und man wässert es drey oder vier tage, daß es gantz weiß wird. Hierauf bestreuet man es inwendig mit gewürtze, leget einige streifen speck darauf, rollet es starck zusammen, bindet es in ein tuch, und kochet es mit guten kräutern wol drey tage in milch. Dieses legt man in saltz-wasser, da es sich jahr und tag hält, zumal wenn man ihm zuweilen frisches saltz-wasser giebt. Es giebt in der geschwindigkeit ein gerichte, denn es darf nur in scheiben geschnitten werden.

Roll-brücke: Ist eine brückung von holtz, welche aus dem grunde eines hohen wassers allgemach auf einen damm, und von dar wiederum herab bis auf den grund des niedern wassers so breit gemacht wird, als ein der orten gewöhnliches schif ist. Man pfleget sich dieser nur auf wassern zu bedienen, die nicht allzu schifbar sind.

Rolle, mandel, mangel, wäsch-rolle: Dieses ist in einer haushaltung das unentbehrliche werckzeug, vermittelst dessen alles leinen- auch anderes geräthe, nachdem es reine gewaschen, und zum rollen gehörig zubereitet, das ihm gehörige ansehen erlanget. Es bestehet solch gemeiniglich aus dergleichen gerüste, auf welchem eine horizontal und glatt gehobelte von ahornen oder andern harten holtze gefertigte lange platte befestiget, darnach noch eine etwas schmälere, eingerichtet, daß sie gleiche einfassung wie ein kasten erhält, und den boden vorstellet. In solchen kasten werden steine oder andere schwere sachen gethan, zwischen diesen und vorgedachter platte aber kommen 2 länglicht-runde mandel-docken, oder mandel-höltzer zu liegen, darauf dasjenige, was gerollet werden soll, gedeckt oder geschlagen wird, die sodenn durch das hin- und herziehen der menschen-hände auf- und niederlaufen, wovon die wäsche und anderes nöthige glätte und ansehen erlanget. Bekannter massen hat man bey jetzigen zeiten eine besondere invention von rollen mit rädern, die eine person leichtlich bewegen kan; wo aber diese und jene art nicht allemal bey der hand, nehmen die weiber ein glatt gehobeltes bret mit einem angrif, decken die wäsche 2c. auf ein mandel-holtz, und rollen mit dem brete, worauf sie starck drücken, solches auf einem glatten tische oder solcher banck hin und her, wovon die wäsche auch glatt wird, jedoch nicht das ansehen, wie von einer rechten rolle, bekömmt. In färbereyen trift man die grossen rollen an, welche von denen pferden gezogen oder beweget werden, und worauf allerley zeuge sowol, als leinen-geräthe gemandelt wird, damit solches den ihm nöthigen glantz, schein und ansehen erlanget: Wozu jedoch vortheile gehören, indem manches trucken, ein anderes hingegen angefeuchtet, gerollet werden muß.

Rolle: Heisset man auch ein länglicht, rundes und an der mitte tief ausgedrehetes holtz, worauf in denen manufacturen allerley garn, seide, silber, gold und dergleichen gewunden wird. Derer gantz kleinen röllgen bedienen sich auch die nähterinnen.

Rolle zur gezwirnten seide: Ist eine von holtz gedrehete länglicht runde rolle, worauf die gezwirnte seide bey dem gold- und silber-spinnen gewunden lieget.

Rollen, ähren-siebe, räuter: Sind siebe, so auf der scheun-tenne bey dem ausdreschen gebraucht werden. Das grosse hat löcher, daß man mit dem finger durchfahren kan. Durch dieses wird der ausdrusch geräutert, und was zurück bleibt, in den spreu-korb geschüttet. Das kleine, so viel kleinere löcher hat, aber von gleichem umfange ist, wird sodann das geträyde noch einmal gesiebet, und in den spreu-korb zum geströhde geschüttet.

Rollen, siehe Rantzen.

Roll-kammer: Heisset dasjenige behältniß in dem hause, darinnen die rolle zu stehen pfleget.

Roll-kuchen: Ist ein zucker-gebacknes, so also bereitet wird: Es kömmt darzu ein pfund weisses mehl, ein pfund zucker, zwey eyer, ein nösel wasser und ein halb pfund butter. Hieraus wird der teig gemacht, und auf den oblaten-eisen gebacken.

Roll-tücher: Sind lange besondere tücher von klarer und dichter roher leinewand, welche das weibsvolck bey dem rollen über die auf die roll- oder mandel-höltzer gewickelte wäsche zu schlagen, und die wäsche in denselben zu rollen pfleget.

Ronas: Ist eine wurtzel, mit welcher die rothe leinwande, so aus Indien und Persien kommen, gefärbet werden, welche farbe so lange dauret, als ein faden übrig ist. Sie wächset in Armenien auf der persianischen grentze, ist ein wenig dicker als süßholtz, und breitet sich eben so aus. Je älter sie wird, je mehr vermehret sich ihre lebhaftigkeit.

Roquembole: Ist eine gattung wilden knoblauchs, der bey weitem nicht so scharf, starck und beissend, als

als der gemeine, jedoch aber beynahe so kräftig, und zu den speisen sehr angenehm zu gebrauchen ist. Die Frantzosen bedienen sich dessen ziemlich starck, und bey uns wird er in den gärten, wie der gemeine knoblauch, gezielet.

Rosatzer wein: Ist eine sorte delicaten weines, so in der landschaft Friaul, in der gegend Aquileja nahe bey Rosaccio wächset.

Rose: Diese wird nicht unbillig unter diejenigen blumen gezählet, welche wegen ihrer prächtigen, schönen und angenehmen gestalt vor vielen andern den vorzug erhalten. Man findet aber in gärten vielerley arten der rosen, als rothe, weisse, leib-farbene, gelbe, gefüllte und ungefüllte, centifolien, rosa arabica, rosa provincialis, menstrua oder monat-rosen, und andere mehr. Alle sind jedoch venus-gewächse, dessentwegen auch ihre stöcke oder bäume am glücklichsten bey oder gegen den vollen mond, wenn die venus herrschet, gepflantzet werden, weil hieraus erfolgt, daß solche stöcke weit vollkommenere blumen bringen, als diejenigen, mit denen nur gedachtes im abnehmenden lichte vorgenommen wird. Solche blumen allerseits tragen keinen saamen, jedoch ist deren vermehrung und erhaltung von ausschößlingen, zertheilung der stöcke, und durch eingelegte zweige, welche man im frühlinge, wie die wein-reben, einsencket, im schatten erhält und begiesset, werckstellig zu machen. Ein sonnen-reicher ort, gedüngtes, gutes und fettes erdreich dienet zu ihrem fortkommen, das versetzen aber kan im herbst und frühling geschehen. Wenn im starcken winter einige stöcke erfrieren, so schneidet ein sorgfältiger haus-wirth die dürren zweige mit angehendem frühling hinweg, ja zuweilen nimmt er solche bis auf das erdreich ab, und befördert dadurch neuen ausschlag. Das beschneiden geschiehet allemal im Martio, und wollen einige so gar behaupten, daß, woferne einer wilde feld-rosen im Martio in den garten bringe, solche drey jahr nach einander um eben diese zeit in gute erde verpflantze, hiervon dick-gefüllte wohlriechende leibfarbene blumen zu erlangen wären, welches jedoch auf einen versuch ankömmt. Durch das oculiren lassen sich allerhand farben auf einen stock bringen, welches ein recht schönes und herrliches ansehen giebt. Wer späte rosen haben will, muß die größten knöpfe, ehe sie sich öfnen gleich im anfange abbrechen, oder, vom Majo an alle monate, rosen-stöcke in gefässe verpflantzen, selbige anfangs trucken halten, wohl warten, und nachgehends die erde zur beförderung des wachsthums starck befeuchten. Das vornehmste geschlecht der rosen ist die centifolia, welche vor weniger zeit erstlich aus Indien, von der insul Batavia, gekommen, nach Holland und Franckreich gebracht worden, und in Deutschland noch wenig bekannt. Sie ist viel grösser als eine gemeine rosa centifolia, von unterschiedlichen farben, als purpurroth, weiß-gelb, von herrlichem ansehen, riechet wie biesam, würtz-negelein, und hat weit mehrere blätter, als jene. Bey uns erfolgt gemeiniglich die in wenig blumen bestehende blüthe im Augusto, so bey acht tage dauret, und nach verlust ihrer farbe und blätter zeigen sich rothe knöpfe, welche auch bald abfallen. Das laub ist länglicht, gantz glatt, wie an den citronen-baum, hat in der mitten weisse adern, und weil solches gewächse sehr zart, erfordert es verwahrung vor der kälte, gute, lockere, fette mist-holtz- und wiesen-erde. Holland läßt ihre stöcke anjetzo in freyen garten stehen, bewahret solche mit langem stroh und pferde-mist vor der kälte, und also vermehren sie sich ziemlich. Vor etlichen jahren hat in Brabant noch eine pflantze hiervon 50 holländische gulden gegolten, welches wol die ursache seyn mag, daß dergleichen rosen wenig in Deutschland angetroffen werden. Nächst dieser giebt es noch mehr indianische rosen, von dergleichen grösse, die wie zimmet oder caneel-balsam riechen, wieder andere, von geruch als muscus oder biesam-öhl, ingleichen wie gewürtz-nelcken, welche sorten als eine rarität in grosser herren gärten dann und wann bey uns angetroffen werden; und über solche haben andere autores, die von mancherley rosen geschrieben, der ausländischen arten weit mehr benennet, deren hier zu gedencken nicht vor rathsam gehalten wird. Nöthiger aber ist, derjenigen rosenarten noch mit mehrern zu erwehnen, welche in hiesigen landen vergnügen schaffen, und nutzen bringen, wenn sie gut gewartet werden. Hieher gehöret zuförderst der deutsche centifolien-stock: Solchen muß man nicht zu hoch in die höhe steigen oder wachsen lassen, weil er solcher gestalt seine lebhaftigkeit und kräfte allzusehr zerstreuet, sein oberstes holtz hernach vom frost entkräftet wird, und sodenn kleine und wenigere blumen von ihm zu gewarten. Daferne aber dessen hohe sprossen bis auf eine elle von der erden, oder noch niedriger abgeschnitten werden, so treibet er mit stärckerer macht grössere, anmuthigere und mehrere rosen, dauert auch besser in frost und kälte. Die hiesige arabische rose, wenn sie ordentlich gewartet wird, erscheinet so groß als die

die centifolia, und hat noch mehr blätter, als diese, doch nicht so einen starcken geruch, wird auch eher von würmern verderbet. Unsere weisse rose will ebenfalls also gewartet seyn mit abkürtzung derer obersten gipfel, weil sonst auch die kraft zerrüttet, und endlich die winter-kälte vollends den garaus verursachet. Wird aber das angerathene abkürtzen im Martio beobachtet, so treiben die äste sehr starck, tragen viel blumen, und diese blume ist auch vor vielen andern ihres gleichen nützbar. Die rosa menstrua, rosa omnium calendarum, oder monat-rose, erfordert eine gantz besondere wartung, und kan die kälte nicht wohl vertragen, dahero man dieselbe in gefässe in gute fette etwas sandige erde verpflantzen, und mit allem fleiß abwarten muß. Solche gattung alle monate in der blüthe zu haben, beruhet lediglich in beschneidung ihrer äste, welches alle jahre zwey bis dreymal geschehen muß, wenn sie nicht holtz und blätter, und nur einmal, wie andere gemeine rosen, treiben sollen. Das erste mal geschiehet die beschneidung von einigen im November, wo sie die zweige fast der erde gleich hinweg nehmen, durch welches mittel dieselbe viel frisches holtz, und im frühling neue knospen bekommen. Die andere beschneidung geschiehet im frühling im Martio oder anfang des Aprilis, da man frische erde um den stock leget, solche dann und wann befeuchtet, und die zweige bis auf ein oder höchstens zwey augen wiederum beschneidet. Im Julio oder Augusto geschiehet die beschneidung zum drittenmal, und wird erfordert, daß man die gefässe, worinnen die rosen-stöcke stehen, einige wochen gantz trucken erhalte, demnächst aber die zweige beschneide, den stamm versetze, fleißig begiesse, worauf er junge knospen bekommen, und spät im herbst blühen wird. Wenn die gemeinen rosen floriren, und an der rosæ menstruæ stock zu solcher zeit die knospen abgebrochen werden, blühet er, obschon keine andere rose mehr zu sehen, will jedoch winters-zeit beygesetzet und wohl gewartet seyn, damit durch absencker seine erhaltung und vermehrung werckstellig zu machen. Durch die augen der jetztgedachten rosæ menstruæ kan auch der gelben centifolia, davon vorher noch nichts gedacht, und welche keinen geruch von sich giebt, geholfen werden. Zuförderst soll der stock dieser blume an einem schattigten orte stehen, und weil solche blume viel blätter hat, auch weicher art ist, kan ihr die nässe am aufblühen hinderlich seyn, mithin muß sie davor bewahret werden. Sie hat ein schönes ansehen, aber keinen geruch, dahero man ihr, wie vorgedacht, mit dem oculiren helfen muß. Andere rosen widerstreben dem unangenehmen geruch desjenigen, was neben oder bey ihnen angepflantzet ist, und erlangen dadurch einen desto kräftigern. Wer nun den geruch der rosen verstärcken will, der stecke knoblauch anbey, und erwarte den effect davon. Das oculiren der rosen betreffende, so können auch auf die weissen rosen-stöcke, centifolien, arabische rosen, und auf die feuer-rosen rosæ menstruæ oculiret werden. Wie man aber sonst bey bäumen oculiret, so geschiehet dieses auch hier, nemlich die augen werden zu rechter zeit gelüftet, damit sie nicht ersticken, auch muß man die augen behutsam ablösen, nicht schinden, oder das oberste häutlein abstreifen. Wobey der sicherheit halber die eingesetzten augen wohl mit pfropf-wachs zu verwahren sind. Und da die centifolien viel und mehrere stacheln haben, als andere rosen-arten, müssen solche mit vorsicht ohne verletzung der schaale abgenommen, auch augen auf augen, wie bey dem oculiren derer obst-bäume nöthig, eingesetzet werden. Die rosa provincialis ist die rothe sammet-rose von groß und kleiner gestalt, kömmt in gutem erdreich wohl fort, und wird gerne zu rosen-confecturen und conserven gebrauchet. Der chinesischen rosen-geschlechter trift man bey uns auch in gärten an, die von einigen die indianische oder japanische pappel genannt wird, und mit der zeit die höhe eines baums erlanget, dessen rinde ist bleich, gleichet in der farbe dem feigenbaum, und bringet auch solche blätter. An den spitzen der äste setzen sich runde knöpfe von welscher nuß-grösse auf, die, wenn sie sich öfnen, so groß als die holländische centifolie werden, und viel krause blätter haben. In dem herbste blühen sie, ihre blumen aber währen nur zwey oder drey tage; früh morgens blühen sie schön weiß, wie eine weisse rose, mittags erfolgt leib-farbe, und am abend, gleichsam mit der abend-röthe, ist purpur vorhanden. Ihre vermehrung geschiehet durch den im Martio ausgesäeten saamen, oder durch pflantzung der äste. Ueber jetztgedachte arten der rosen, welche weder saamen noch früchte bringen, giebt es die feld-rosen, woraus hagen- oder hambutten wachsen, so sich, wenn ihre kerne daraus gebracht werden, in suppen und anderer gestalt wohl essen lassen, und gesund sind. Die wilden stämme bringen kleine früchte, hierauf aber wird oculiret und gepfropfet, mithin hierdurch grosse frucht erlanget. Zum gebrauch der artzney sind die rosen zwar dienlich, doch nicht

nicht von einerley eigenschaft, die weissen sind feucht und luftig, kühlend und laxirend, die rothen aber, welche mehr irdisches haben, sind trucknend und zusammen ziehend. Ueberhaupt erquicken die rosen mit ihrem geruch die lebens-geister, stärcken das gehirn, und bringen schlaf. Sie werden auch zu speisen zugerichtet: Man kan sie backen; man schneidet von noch nicht völlig aufgeblüheten rosen das grüne und den inwendigen gelben saamen heraus, macht von mehle, ey-weiß, zucker und rosen-wasser einen teig, ziehet die rosen dadurch, und bäckt sie in geschmoltzener butter. Wenn man die rosen gern lange frisch erhalten will, so nimmt man eine wohlglasürte butter-hose, streuet saltz auf den boden, setzt die rosen-knospen, so denselben tag aufblühen sollen, eine an die andere hinein, streuet saltz darauf, und setzt wieder eine schicht rosen, bis das geschirre voll ist. Darüber wird wein gegossen, der deckel feste zugemacht, und im keller in frischen sand gesetzt. Wenn solche gebraucht werden, thut man sie ins wasser, so sehen und riechen sie, als wenn sie vom stocke kämen. Andere brechen die rosenknospen bey der sonnen untergang aus, und lassen sie des nachts unter freyen himmel liegen; am morgen thun sie solche in ein zucker-glas, verwahren dieses wohl, und setzen es in trucknen sand.

Rose (die güldene): Wird genennet eine rose, welche der pabst jährlich an dem vierten sonntage in der fasten mit besondern ceremonien zu weihen, und nach gehaltener messe in begleitung der cardinäle proceßions-weise zu tragen, nachgehends aber einer königlichen oder fürstlichen person, so sich um dieselbe zeit in Rom befindet, und in dessen ermangelung einer andern abwesenden, welche ihm beliebt, zu verehren pfleget.

Rose oder rothlauf, wird auch sonsten das heilige feuer genennet. Dieses ist eine entzündung der haut, und des nahe darunter liegenden fettes, die sich zuweilen auf der haut ziemlich ausbreitet, sehr roth wird, auch heftig brennet und schmertzet. Drücket man den ort mit den fingern, so wird der gedrückte theil gantz weiß; ziehet man aber den finger wieder zurück, so bekommt er stracks seine rothe farbe wieder. Es setzet sich die rose an alle leibes-theile, manchmal an einen arm oder fuß, manchmal an den kopf, hals oder in das gesicht, an die nase, und so ferner. Es fängt solche gemeiniglich mit einem schauer an, worauf hitze folget, welche vielmal so heftig, als in hitzigen fiebern ist. Die ursachen dieses zufalls sind eben diejenigen, welche bey andern entzündungen angegeben werden, insonderheit aber giebet darzu gelegenheit, wenn man sich nach vorher gegangener erhitzung schnell erkältet, daß davon die transpiration mit einem male gehemmet wird. Ingleichen ziehet hitziges geträncke, wenn solches gemißbrauchet, und im überfluß eingenommen wird, wie auch dickes hitziges und scharfes geblüte, welches gerne steckungen, und darauf folgende entzündungen veranlasset, darzu gelegenheit. Ist die entzündung bey der rose nicht gar zu heftig, so ist wenig gefahr, wenn sie anders gehörig tractiret wird, von selbiger zu fürchten, hingegen aber kan solche auch, wenn die patienten nicht gute diät halten, sich erkälten, und nicht recht, sondern verkehrt curirt werden, zu einem hitzigen fieber ausschlagen, oder es kan davon ein übles geschwüre entstehen, oder wol gar den heissen oder kalten brand nach sich ziehen, insonderheit aber kan dergleichen geschehen, wenn äusserlich kalte oder öhlichtfette sachen appliciret und übergelegt werden. Es soll daher bey der rose ein patiente dünnes, sonderlich aber warmes geträncke, von thee und andern, fleißig trincken, um dadurch einen gelinden schweiß zu erwecken, und das dicke geblüte zu verdünnen. Auch kan er gestossene krebs-augen, mit etwas salpeter vermischet, manchmal in hollunder- oder andern wasser, auch wol in thee oder coffee einnehmen, den entzündeten ort warm halten, auch wol bleyweiß, hollunder-blüth-pulver mit etwas myrrhen und campfer vermischet, äusserlich mit blauem papier überlegen. Auch ist die mittlere grüne schale von hollunder-stäben, wenn solche mit warmen tüchern aufgebunden wird, gar ein nützliches haus-mittel. Dabey wird das aderlassen meistens sehr gut befunden, bey verstopftem leibe aber sind die clystiere weit nützlicher, als andere in den leib nehmende purgir-mittel. Ob nun schon bey der rose alle äusserlichen nassen, kalten, sauren und zusammen ziehenden dinge sowol, als die öhlicht-fetten, weil sie die schweiß-löcher verstopfen, und die ausdünstungen der schädlichen theile im geblüte verhindern, müssen als solche vermieden werden, welche das übel ärger machen; so ist doch darunter der campfer-spiritus, es muß derselbe aber von recht starcken und zweymal abgezogenen branntewein, welcher kein phlegma mehr hat, bereitet seyn, hierunter nicht zu verstehen, denn dieser thut im rothlauf gute dienste, wenn er entweder alleine, oder mit etwas theriac vermischet, entweder auf zusammen gefaltenen warmen tüchern, oder mit maculatur-

oder lösch-papier oft aufgeschlagen, und an den leidenden theil applicirct wird.

Rose von Jericho: Diese hat eine holtzigte wurtzel, aus derselben wachsen bald von der erden an viel harte zweige dichte beysammen, welche sich oben nicht auswerts lencken, sondern einwärts also zusammen schliessen, daß das gewächse kuglicht anzusehen. Die blätter sind nicht groß, ein wenig gekerbet, aschen-farbig, etwas rauch, stehen eintzeln nur hin und her. Die blumen sind gleichfalls gantz klein, weiß von farbe, stehen traublicht, und zwar innerhalb der geschlossenen zweige und blätter, haben aber nichts von rosen-gestalt an sich. Die knöpfe, so nach den blumen erscheinen, bestehen aus zwey fächlein, deren jedes ein saamen-korn in sich hält, so an grösse, farbe und scharfen geschmack fast einem rothen oder braunen senf-korn gleichet, nur ist es nicht gantz rund, sondern etwas platt. Wenn die truckene pflantze ins wasser gelegt wird, so schliesset sie sich auf. Daß aber solche öfnung nur in der christ-nacht geschehe, oder aber ein zeichen der geburt vor der niederkunft einer frau daraus zu beobachten sey, ist der wahrheit nicht gemäß, sondern eine fabel. Inzwischen werden doch die truckenen rosen von Jericho von vielen nicht wenig hochgeachtet, mithin als ein schatz aufgehoben, wer aber frischen saamen erlangen kan, wird sie auch hier zu lande erzielen können. Manche autores nennen oder vermengen diese rose mit dem gewächse amomo, weil dieses auch purpur-rothe scharf-beissende körner, die vorgedachten fast gleichen, zu seinem saamen zeuget, und schreiben ihr viele kraft und tugend zu; andere hingegen beweisen, daß amomo und die rose von Jericho einander gar nicht gleichen, letztere auch in der medicin nicht den geringsten nutzen habe.

Rose brechen: Ist ein dem frauenzimmer gebräuchliches spiel, da die um den tisch herum sitzende gesellschaft von etlichen karten-blättern eine runde rose in einander stecket, die übrigen blätter der karte darüber streuet, und immer ein blatt nach dem andern in der reihe eintzeln davon wieder hinwegnimmt; wen die reihe trift, daß er in ermangelung anderer schon aufgehobenen blätter die rose anbrechen, und ein blatt daraus ziehen muß, dem wird ein pfand einzuliefern anbefohlen.

Rosen-balsam: Wird gemacht, wenn man von rosen oder rhodieser-holtz-öhl mit ausgepreßtem muscaten-nuß-öhl kunst-mäßig versetzet. Er ist sehr bequem zur linderung der unnatürlichen hitze und schmertzen des haupts, stärcket auch das haupt, benimmt den schwindel und dußigkeit des hauptes, wenn er äusserlich an die stirne und schläfe, ingleichen an die nasen-löcher gestrichen wird. Wie denn auch, wem wegen grosser hitze der schlaf benommen, daß er gar nicht schlafen kan, wie in hitzigen schweren fiebern zu geschehen pfleget, dem soll man die stirne und schläfe, ingleichen hinten im nacken, auch inwendig die hände und puls-adern an den armen und füssen damit salben, und wohl einreiben, so wird die schwere hitze dadurch gelindert, und der patiente in einen süssen schlaf und gute ruhe gebracht. Weil auch dieser balsam den hitzigen augen sehr gut; als stärcket er, seiner kräftigen würckung nach; das gesicht, wenn er an einen reinen finger gestrichen, und hernach um die augenlieder gerieben wird. Wer groß und hitziges zahn-weh hat, der streiche solchen balsam aussen an den backen und in den mund an das zahn-fleisch, eben wo der schmertz ist, so wird sich dieser bald stillen und vergehen. Ohnmacht und hertz-zittern vertreibet dieser balsam auch, sintemal er mit seinem geruch das hertz, gehirne und gedächtniß ungemein wohl stärcket, zumal wenn er, wie oben gedacht, äusserlich gebraucht, und vornemlich die hertz-gegend sowol, als die puls-adern damit gerieben werden: Denn solcher gestalt kühlet und erquicket er den gantzen menschlichen cörper mit seinen gliedern so, daß alle lebendige geister am menschen kräftiglich gestärcket werden. Diesen balsam über den brand gestrichen, hilft bald, und heilet ihn. Die schrunden der lefzen, hände und füsse, ingleichen die beschädigungen und versehrungen der nase werden durch diesen balsam gar bald geheilet, jedoch ist hierzu dienlich, daß man einen tropfen wachs-öhl darunter mische, und also auf die versehrungen streiche.

Rosen-baum, siehe Oleander.

Rosen-brey: Man nimmt von denen frischen rosenblättern eine gute anzahl, hacket dieselben wohl unter einander, daß sie gantz klein werden, dann nimmt man etwas mehl, und schlägt einige eyer darunter, knetet es wohl durch einander, daß es zu einem teige wird, denn treibet man denselben ordentlich auf, und zwar gantz dünne, lässet ihn trucken werden, alsdenn hebet man ihn zum gebrauch in schachteln auf. Von diesem teige nimmt man, wenn man will, einige stückgen, wirft sie in wohl gesottene milch, thut darzu etwas eyer und mehl, so hat man einen delicaten rosen-brey.

Rosen-confect: Wer dieses zubereiten will, nehme provintz-rosen, (siehe Rose) wenn sie sich völlig aufgethan, zopfe davon die blätter, sondere alles gelbe ab, mache sie in einem papier trucken, hernach stosse und reibe man solche in einem mörsel gantz klein, und bewahre dieses in einer schachtel. Wilst du nun gedachtes confect machen, so nimm, zum exempel, von diesem pulver 8 loth, thue solches in einen steinern oder gläsernen mörsel, feuchte es mit gutem rosen-wasser an, welches mit spiritu salis säuerlich gemacht worden, denn siede zwey pfund zucker dicke, und schütte das rosen-pulver hinein; dieses muß die rechte consistentz einer conserve bekommen, denn wirds vom feuer genommen, und so lange stehen gelassen, bis das brausen vorbey. Oder, feuchtet gedachtes rosen-pulver mit ausgedrucktem und vorher geklärtem citronen-safte in einer weissen steinernen schüssel an, und rühret dieses mit einem höltzernen löffel fleißig um, so bekommt das pulver seine schöne rosen-farbe. Soll es aber viol-braune couleur erlangen, darf nur eine zinnerne schüssel darzu genommen werden: Beyde farben bleiben jedoch kaum etliche tage recht schön, deswegen auf einmal nur so viel zu machen, als man nöthig hat. Wenn das rosen-pulver, wie gedacht, angefeuchtet, siedet zwey pfund zucker, erzehlter massen, vermenget hierauf pulver und zucker allmählig. Solches confect muß, weil es noch warm, aufgenommen, geschnitten und gebildet werden. Einige rechnen und nehmen nur 2 loth des rossenpulvers auf ein pfund zucker, damit das confect nicht zu starck hiervon werde, welche veränderung, wie zu ersehen, lediglich auf denjenigen ankömmt, der es fertiget, oder zur zubereitung den befehl ertheilet.

Rosen-conserve, rosen-zucker: Hierzu werden die besten rosen genommen, indem sie aufzublühen angefangen, von jedem blatt wird das grüne und gelbe abgesondert, hernach zermalmet man die blätter in einem steinernen mörsel, und thut halb so schwer puder-zucker, als der blätter gewichte beträgt, nach und nach währender zermalmung darzu. Ist nun dieses beydes wohl durch einander gearbeitet, wird solches 14 tage ohngefehr in confitur-töpfen an die sonne gestellet, die jedoch nicht voll gefüllet seyn dürfen, massen solches gemenge sehr gähret. Hernach werden die töpfe vier bis fünf tage in schatten gesetzet, und aus einem topf die übrigen voll gefüllet, solche mit einem doppelten und angefeuchteten pergament zugebunden, darinne sich denn die conserve wohl zusammen setzet. Andere sagen: Koche rothe rosen in gemeinem wasser etwas mürbe, wenn sie vorher von knospen und gelben saamen gesaubert sind, lege sie sodenn in ein hären sieb, daß sie wohl abtriefen; unterdessen nimm rein brunnenwasser, oder des decocti von den rosen, so viel nöthig, thue hierzu erforderlichen zucker, und koche beydes in einer consistentz, lege die rosen-blätter hinein, und laß sie ein- oder zweymal damit aufwallen, alsdenn erkalten, bevor das beysetzen in gläsern erfolget. Durch das kochen im wasser werden NB. die rosen-blätter weiß, und können also bleiben; mit etlichen tropfen spiritu vitrioli aber bringt man ihnen die röthe wieder bey, und hierdurch kan einer mit wenigem oder viel die höhe der couleur erzwingen, jedoch allzuviel vom spiritu vitrioli verderbet den geschmack. So man die rosenblätter zu dergleichen conserven gantz läßt, und nicht, wie die meisten thun, zerhackt, erfolget ein besseres ansehen der rosen-conserve. Solche giebt denen lungensüchtigen eine angenehme und kühlende stärckung.

Rosen-crantz: Bedeutet in der römisch-catholischen kirche eine besondere art zu beten, da nemlich GOtt und der Maria zu ehren das Vater unser, nebst dem Ave Maria, in gewisser ordnung zu verschiedenen malen gesprochen wird; hernach aber auch eine schnur vieler eingefädelten körner oder steine, an welchen die catholischen solches gebet abzuzählen pflegen.

Rosen-eßig: Ist ein kühlendes haus-mittel: Zu einem pfund rother rosen wird 10 pfund destillirter eßig genommen, in einem wohlverwahrten glase einige tage an einen warmen ort gesetzt, und endlich filtriret. Vors haupt-wehe ist er sehr gut, wenn man ihn mit etwas salpeter und campher vermischet, in einem darein getauchten tuche um den kopf schlägt. Er dienet auch in unmäßigem nasen-bluten.

Rosen-flecke: Sind rothe hitzige blätterlein, so vornemlich bey nacht-zeit beissen und jucken verursachen; gemeiniglich setzen sie sich an die füsse. Sie entstehen von scharfen säften, so allda stocken. Solche werden durch laxiren und blut-reinigungen vertrieben.

Rosen-geist: Nehmet rothe garten- oder feld-rosen und gemein saltz, so viel beliebig, vermischet sie auf einem tische mit dem saltze, stampfet sie hernach in einem fäßgen oder irdenen topfe, stellet ihn 8 tage lang wohl verwahret in die digestion, bis sie säuerlich zu riechen beginnen, dann giesset wein darüber, und

und destilliret sie aus der blase. Dieser geist stärcket das haupt und hertz, und ist eine herrliche medicin. Man kan einen halben löffel voll auf einmal, doch nicht allzu ofte, nehmen, ihn auch unter decocte, juleppe und dergleichen vermischen.

Rosen-hahnen-fuß: Ist eine gattung der gefüllten ranunckeln, siehe Hahnen-fuß.

Rosen-holder, siehe Hollunder.

Rosen-holtz, rodiser-holtz, rhodiser-dorn, oder aspalathus: Der geruch dieses holtzes ist so lieblich, wie derer rosen ihrer, daher solches auch insgemein rosen-holtz genennet wird. Man weiß nichts mehr davon zu erzehlen, als daß es von einem sinesischen baume herkomme, und in apothecken bey uns zu erlangen. Es wird aber mehr als einerley holtz unter dem titel: Aspalathum, verkauft. Das eine ist schwärtzlich, welches manche vor das wahrhafte adler-holtz halten. Das andere ist ein wenig bitter, schwer-öhlicht, voll adern von allerley unter einander gemischten farben, daher es röthlich scheinet. Die dritte gattung des aspalathi ist bey uns so bekannt und gemein, als rar und unbekannt die beyden erstern sind, und dieses nennet man rhodiser-oder rosen-holtz, weil es wie rosen riecht: Uber dieses aber hat solches holtz alles eine zusammenziehende, mit etwas schärfe vermischte tugend. Aus diesem holtze wird das rosen-öhl gezogen, so zum parfumiren gebraucht wird.

Rosenobel: Ist eine englische goldene müntze, so 140 essgen wiegt, und itzo 5 rthlr. 18 groschen bis 6 rthlr. gilt. Auf einer seite stehet eine rose mit der überschrift: Jesus autem transiens per medium illorum ibat. Welcher worte meinung zu errathen die scharfsinnigkeit der gelehrten sich bishero vergeblich bemühet hat.

Rosen-pappel im herbst: Davon ist unter Rose und Pappel nachzulesen.

Rosen-Pomade, siehe Pomade.

Rosen-schwamm, schlaf-apfel: Sind ballen oder schwämme, die sich auf den wilden rosen-stöcken oder hahnbutten, zwischen den zweigen, zuweilen setzen. Sie sind rauch, haarig, roth-gelb, und ein bewährtes mittel wider die colic, stein und verhaltung des harns, gedörret, gepülvert, und mit warmen wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen fiebern, blut-speyen, stillen das glied-wasser, und tilgen die kröpfe. Einem krancken unter das haupt gelegt, sollen sie den schlaf befördern. Es sind zuweilen kleine würmlein in solchen schwämmen, die sollen ein vortrefliches mittel seyn für bauch-würme, und für den finger-wurm, entweder für sich mit milch eingenommen, oder zu einem safte bereitet.

Rosen-stock: Heißt bey dem hirsche der ort auf dem kopfe, wo eben das gehörne darauf stehet: Die rose heißt die krausen ringe am untertheil jeder stange. Wenn die rosen dichte auf dem rosen-stocke wachsen, die rosen und stangen starck und kraus, zeigt es des hirsches hohes alter an.

Rosen-stocks-raupe: Diese art raupen ist recht bunt, von schwartzer, rother, blauer und orange-farbe, an den seiten ist sie etwas haarigt, der kopf dicke, und etwas orange-farbig mit zweeen schwartzen streifen. An dem halse stehet man sechs spitzige füßlein, in der mitten des leibes acht schmale, so unten etwas breit, und zwey dergleichen am schwantze. Ihr aufenthalt ist auf den rosen-stöcken, allwo sie sich, sonderlich wenn die rosen-knospen herauskommen, trefich wohl befindet, und auch fast nicht länger bleibet, als so lange die rosen blühen, denn tritt sie in ihre veränderung.

Rosen-tinctur: Nehmet eine halbe untze rothe getrucknete rosen-blätter, ein pfund brunnen-wasser, und ein halbes quentgen guten vitriol-geist, lasset es vier stunden im warmen frauen-bade stehen, hernach seiget den rothen saft durch, zerlasset drey untzen weissen zucker darinnen, und seiget ihn durch lösch-papier. Diese tinctur ist in fiebern, und bey anderer widernatürlicher hitze ein ungemeines kühlendes mittel, welches dabey die leber stärckt.

Rosen-tranck: Darzu nimmt man ein maas wasser, ein quentgen gestossenen groben coriander, ein stücklein geröstete brod-rinde, und ein quentgen vitriol-geist, der nicht gar zu starck ist: Dieses alles lässet man mit einander sieden, und schüttet es also heiß in einen krug über folgende stücke: Nemlich über anderthalbe handvoll schöner rother rosen, darzu man den saft und die gelbe schale von einer gantzen citrone, ferner ein quentgen zimmet und vier untzen zucker thut. Wenn das bey einander gestanden und erkaltet, so seiget man es durch, und solcher gestalt bekömmt man einen so angenehmen rosen-tranck, als man nur verlangen kan.

Rosen-wasser. Bey was vor angelegenheit dieses wasser in einer haushaltung sehr öfters gebrauchet wird, dessen ist an vielen dererjenigen orte, wo in unserm lexico von zubereitung der speisen, des gebackens, rossolis u. s. w. erwehnung geschehen, gedacht worden. Hier wird das rosen-wasser-brennen gewiesen, damit ein oeconomus solches mit leich-

ten

ten kosten zu seinem nutzen erlangen kan: Nimm frische recht aufgeblühete rosen, was du nur vor arten bekommen kanst, blatte solche ab, zerhacke die blätter klein, drücke diese derb in ein irdenes gefässe, lege einen deckel darauf, beschwere solchen mit steinen oder gewichte, und lasse sie bis zur fermentation im keller stehen, da sie wie ein teig und dem kothe gleich werden müssen, welches manchmal erst nach sechs, acht und mehr wochen geschiehet. Man kan die gehackten rosen-blätter vor dem einlegen auch erstlich mit ein wenig küchen-saltz besprengen, wodurch eine geschwindere fermentation erlanget werden soll. Nach erfolg dieses thue das ferment in eine abzieh-blase, giesse etliche kannen kaltes brunnen-wasser darauf, rühre es unter einander, und destillire es bis auf die helfte. Soll das wasser sehr kräftig seyn, so muß das bereits durchs destilliren erlangte rosen-wasser nochmals, wie vorher geschehen, mit etwas fermentirten rosen vermischet, und aus der blase übergezogen werden. Daferne es im anfange nicht starck genung riechet, darf man es nur, wohl verbunden, in einen frischen keller setzen, wo es stärcker, und je älter, je kräftiger wird. Von frischen rosen kan auch rosen-wasser destilliret werden, aber nur ein weniges, was zuerst übergehet, ist spiritués, das andere nutzet nichts. Wenn das, was zuerst übergangen, nochmals, wie gedacht, destilliret, das ist, in etwas rectificiret wird, so gehet ein spiritus ardens über, welchen man spiritum rosarum, oder aquam rosarum fragrantem nennet. Das destilliren darf NB. nicht zu starck getrieben werden, sondern tropfen auf tropfen muß aus dem rohre des huths der blase in die vorlage fallen, daferne was gutes fertig werden soll. Man muß auch proben währenden abtreibens nehmen, und daraus urtheilen, wenn das aufhören mit der arbeit nöthig, widrigenfalls endlich nur wasser ohne kraft und geruch erlanget würde. Auf solche art ist es möglich, von allen blumen und kräutern sehr nützliche und dienliche gebrannte wasser zur erhaltung und wiederherstellung der menschlichen gesundheit zu erlangen, wovon ein mehreres unter dem worte Wasser nachzulesen. Nur dieses darf hier nicht vergessen werden, daß das rosen-wasser von weissen rosen allein gebrannt, die nicht gesaltzen worden, bösen und gesunden augen sehr dienlich. Hiervon findet sich mehr im ersten theile dieses haushaltungs-lexici, p. 359.

Rosen-wegerich, siehe Wegerich.

Rosen-wein, solchen verfertiget man auf diese art: Man nimmt der wilden feld-rosen mit weissen blättern, dörret sie in der luft auf einem weissen tuche, und thut sie denn wohl gedörret in ein leinenes säcklein, und hänget es gleicher massen in die luft. Hernach nimmt man ins lesens-zeit ein fäßlein, so groß als es einem beliebet, gießt darein guten weissen most, lässet ihn vergähren; wenn nun der most im satze ist, so hänget man ermeldte rosen in säcklein, nebst zwey schön ausgewaschenen kießlingsteinen in den wein, damit sich das säcklein unter sich begebe, vermacht darauf den spund wohl, damit die kraft nicht heraus rieche, so erlanget man einen wohlschmeckenden rosen-wein. Je mehr man rosen in den wein hänget, je bessere kraft er auch von den rosen bekömmt.

Rosen-wurtz: Ist eine dicke mit vielen zasern umgebene wurtzel, und wird, um ihres angenehmen geruchs willen, in die gärten gepflantzet. Je mehr man sie reibet, je stärcker riechet sie nach rosen. Sie treibet einen runden und fuß-hohen stengel, so mit glatten, fetten und eingekerbten blättern besetzt ist. Die spitzen sind mit kleinen büscheln beladen, darauf kleine bleich-gelbe und etwas purpurfarbigte blümlein stehen; hieraus kömmt ein zarter leichter länglichter saame. Die wurtzel gröblich zerstossen, mit rosen-eßig angefeuchtet, auf die stirne gelegt, stillet die kopf-schmertzen, daran gerochen, stärckt sie das haupt. Das kraut gesotten und aufgelegt, zeitiget und erweichet alle geschwüre und beulen.

Rosinen: Sind früchte von ausländischen wein-reben und unterschiedlichen sorten, darunter 1) die zibeben, oder damascenische rosinen, gehören, welche von Damasco, der haupt-stadt in Syrien, in halbrunden schachteln, bustes genannt, zu uns gebracht werden, und so lang, als dicke, gleich der spitze eines daumens sind. Spezerey-krämer wissen die calabrischen oder breit-gequetschten jubis-rosinen eben so, wie jene, zu packen, und verkaufen solche statt der damascener rosinen, das aber ein verständiger handelsmann daher bald gewahr nehmen kan, weil diese dicke, groß, fett, trucken und veste sind, insgemein zwey kerne, und einen fast widerlichen geschmack haben; über dieses ist auch bald zu sehen, ob sie mit fleiß in die schachteln eingeleget worden, oder aber nicht gerühret, und noch so sind, wie sie von Damasco kommen. Ihre trauben sollen öfters 24 pfund schwer seyn, und deren ihre jetztgedachte beere werden zu brust-träncken gebraucht. 2) Sind ge-

genannte jubis-rosinen aus Provence, besonders von Roquevarre und von Auriol. Wenn solche zeitig, werden die trauben abgelesen, und in warme lauge von suda eingeweichet, hernach auf horden gelegt, und an der sonne getrucknet, da sie denn einmal über das andere umgewendet werden müssen, damit ein gleiches trucknen erfolget. Ist dieses gebührend geschehen, geschiehet das einlegen in fäßlein, und an dem frisch und trucken seyn, ingleichen den schönen gantzen trauben, die nicht schmutzig, sondern klar und glänzend sehen, auch zucker-süsse schmecken müssen, wird ihre güte erkennet. 3) Ist die gattung picardans oder picardische rosinen bekannt, welche viel kleiner, trucken und dürre, kurtz zu sagen, weit geringer, als die jubis sind. 4) Werden meistens nebst jenen calabrische rosinen verkauft, so fett und von gutem geschmack sind. Ingleichen 5) die schwartzen marroquins aus Spanien, daraus der spanische wein gemachet wird. Sie sind trucken, roth und blaulicht, werden daher mit der regenbogen-farbe verglichen, haben übrigens einen guten geschmack. 6) Giebt es noch eine art der spanischen rosinen, welche klein und ein wenig grösser sind, als jetztgedachte, und andere mehr. Hierzu gehören die kleinen rosinen oder corinthen, von unterschiedener farbe, indem deren schwartze, rothe und weisse sind, insgemein so dicke, wie die johannis-beeren. Ihr stock ist niedrig, mit dicken gar sehr gekerbten blättern besetzet, wächst häufig und in menge auf einer überaus grossen und geraumen ebene hinter dem schloß zu Zanten in Griechenland. Wenn diese rosinen im August reif sind, sammlen solche die leute, beeren sie ab, und machen hernachmals bette in die erde, darauf werden sie abgetrucknet, sodenn nach der stadt gebracht, hier durch ein loch in grossen häusern, serraglio genannt, geschüttet, da sie dann, wegen ihrer schwere, dermassen veste zusammen fallen, daß sie die eigenthums-herren mit eisernen instrumenten von einander zerren müssen. Darauf erfolget das schlagen in tonnen oder ballen, von unterschiedenem gewichte, durch hierzu bestellte leute, die solche mit gewissen öhl bestrichenen füssen eintreten. Bisweilen werden die rosinen von Cephalonia uns überbracht, ingleichen von Natoligo oder Anatoligo, Messalonga, Patrasso, Lepanto und Corinthen, davon sie ihren zunamen haben. Zu Zanten haben die englischen ein kaufhaus oder comptoir, welches durch einen consul und sechs kaufleute, der handlung wegen, bestellet wird, das ihnen kein geringes einträgt, massen sie in einem jahr mehr corinthen verthun, als das übrige gantze Europa. Die Holländer halten allda einen consul und zwey kaufleute; die Frantzosen aber haben nur einen commissarium. Die einwohner zu Zante sollen bis dato noch glauben, daß die Europäer tücher mit diesen rosinen färben, und solche nicht essen. Sind sie fein, so bestehen sie in grossen derben klumpen, und kleiner art, da sie also nicht mit honig bestrichen, wie ja wol geschiehet. Ihre ballen dürfen umher nicht weiß sehen, welches einen anfraß von mülben vorstellet, die grösse aber zeiget spanische sorten an, als woselbst auch welche von schlechterer güte anzutreffen. Solche grosse und besonders die kleinen rosinen kan man fast eben wie die zwiebeln und citronen bey den meisten speisen anwenden; sie schicken sich zu allerhand fleisch- und hühner-brühen, zu rahm- und milch-speisen, in die hafergrütz-suppen, zu allen wein-brühen und wein-müsern, zu allerhand sorten klöser, würste, gefüllsel in die braten, zu unterschiedenen warmen sauren gerichten, zu den sallaten und andern kalten speisen, die mit eßig zubereitet, in die pasteten und torten, kuchen- und gebackens-teige, unter gekocht obst-werck, es sey frisch oder gebacken. Zum exempel: Nimm zu einer rosinen-suppe eine handvoll kleine rosinen und eine handvoll grosse, wasche solche rein, stosse sie mit wenig geriebenen mandeln, ein paar gerösteten und in wein geweichten semmel-schnitten im mörsel, drücke alles durch ein hären sieb, gieß ein nösel wein darzu, thue es in einen topf nebst zucker und zimmet, laß es ein wenig aufkochen, und gieß es sodenn auf geröstete semmel. Rosinen-tuncke wird gleichfalls von gestossenen rosinen gemacht, worzu jedoch geröstete brod-schnitten statt der semmel kommen, welche nebst wein und den rosinen unter einander und durch ein sieb gerieben werden, sodenn kömmt zucker und zimmet darzu. Ein gut rosinenmus mache also: Nimm ein paar hände voll kleine rosinen, lese und wasche sie rein, truckne solche mit einem tuche wieder ab, thue sie zerhackt mit gutem wein in ein töpfgen, röste ein wenig brod in rindfleisch-fett, brings darzu, und laß alles kochen, treibs sodenn durch ein sieb oder durchschlag in einen tiegel, schütte zucker und zimmet daran, laß es wieder kochen, bis es dicke wird. Man kan auch zu den kleinen rosinen grosse rosinen und mandeln hacken, und vor einen krancken halb wein, halb wasser oder fleisch-brühe nehmen, nachdem es nöthig.

thig. Halb hanbutten und halb rosinen gewaschen, in gleich vielen wein und wasser gekocht, mit zucker und zimmet vermischt, lassen sich auch gantz wohl essen; desgleichen rosinen mit gebrühten bienchen gefüllt, in wein und wasser etwas dicke gekocht, und mit zucker nebst zimmet bestreuet. Die medici schreiben denen rosinen zu, daß solche die leber stärcken, denen mit husten beschwerten und schwindsüchtigen wohl, denen miltz-süchtigen aber nicht gut bekommen. Neun blaue rosinen mit so viel langen mandeln alle morgen gegessen, soll denen nützlich seyn, die eine zehrende kranckheit haben. Die corinthen insbesondere kühlen und befeuchten, reinigen und mildern die scharfen feuchtigkeiten, öfnen den leib, und geben gute nahrung. Mehr hiervon siehe Corinthen im ersten theile.

Roß, rooß, gewürcke: Wird der bienen ihr gebäude genennet, darein sie das honig zu tragen, und ihre brut zu setzen pflegen. Es ist in lauter sechseckigte zellen, auf eine verwunderungs-würdige art eingetheilet, und dergestalt baumeister-mäßig verbunden, daß allezeit eine zelle auf drey andern ruhet. Die threnen haben in dem rooß grössere zellen, als die andern, und gemeiniglich an dem ende desselben. Diejenigen aber, darinnen die junge brut stecket, sind gantz voll, und mit einem häutlein überzogen, und siehet solch rooß aus, als wenn es voller maden wäre, dahero sich der bienen-zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er, wenn er auf die fasten zum andern mal zeidelt, dergleichen nicht mit hinweg schneide, denn es sind lauter junge bienen darinnen, die noch erst sollen lebendig werden. Das schwartze schimmlichte rooß hingegen muß er desto fleißiger ausschneiden, damit es die bienen nicht verderbe, weil sie sonst gar leichtlich einen zufall davon bekommen können.

Roß, siehe Pferd.

Roß-aloe: Ist ein schwartzes und hartes gummi, so gantz trucken, unrein, sandig und schwer, und unter den vielerley gattungen der aloe die geringste ist, auch daher nur vor die pferde gebraucht wird, als wovon sie auch den namen hat. Siehe auch Aloe.

Roß-castanie: Ist die grosse castanie, so auch marone heisset; roß-castanie aber deswegen genennet wird, weil sie wider den husten der pferde eine bewährte artzney seyn soll. Hiernächst aber giebt es noch mehrere arten solcher früchte, welche von Castaneum, einer stadt in Magnesia, woselbst der castanien-baum vor alters in grosser menge gewachsen, ihren namen erhalten. Erstlich hat man solchemnach die gemeine oder zahme castanie; hernach die gestreifte castanie; und noch die virginische zwerg-castanie. Die besten castanien sind diejenigen, so aus Portugall und Spanien uns zum essen gebracht und verkaufet werden. Ihr kern ist mit drey schalen umgeben, davon die äusserste stachelicht, fast wie ein igel, die mittlere braun und gläntzet, inwendig gleichsam mit rauchwerck ausgefüttert, und die innerste weit dünner als die mittelste, zart, röthlich und runtzlicht. Sie werden frisch gegessen, oder abgeschälet, gedörret und zum gebrauch an die speisen beybehalten. Wo sie im überflusse wachsen, mästet man die schweine damit, wie hier zu lande mit den eicheln, davon herkommen soll, daß an dergleichen orten gedachtes vieh wenig oder gar keine haare, noch weniger borsten, hat, sondern gantz nackende sey. Mehr von castanien suche im ersten band dieses lexici, pag. 304 und 359. Der

Roß-castanien-baum ist in betracht der andern castanien-bäume nur an der grösse unterschieden; da hingegen der gestreifte castanien-baum vieles zur anmuth in gärten und alleen beyträget; der virginische zwerg-castanien-baum aber ist sehr dauerhaft, und stehet in freyen feldern unsere strengsten winter aus. Sie werden allerseits von ausläufern der alten stämme, daher die beste art zu erlangen, und aus denen im Februario eingepflantzten castanien in frischem ungedüngtem erdreich gezogen. Hierzu dienen die portugiesischen und spanischen am besten, so man bis zur zeit, da sie in die erde kommen, in sand aufbehält, damit solche von mäusen und anderm ungezieser nicht befressen, und untüchtig zum wachsthum gemachet werden. Bevor nun das castanien-stecken erfolget, wirft man welche ins wasser, da die unnützen schwimmen, die guten aber zu boden fallen: Letztere müssen sodenn vier zoll tief und so weit von einander in das erdreich, daß ihr auge oben zu stehen komme, gestecket, und mit erde bedecket werden. Neben diesen wird eine neue furche gemacht, wie vorhin, und also verfahren, damit ohngefehr in einem beet sechs reihen sind, und zwischen denenselben ein weg bleibe, damit bequeme reinigung vom unkraut geschehen kan: Worauf die mäuse und anderes geschmeis durch fallen oder sonst gewisse mittel vom benagen und schaden thun abzuhalten sind. Im [illegible] erfolget ihr aufgehen, da eine fleißige sau[illegible] vom unkraut, sonderlich so lange die pflantzen noch kleine sind,

sind, zu beobachten. Zwey jahr lang können sie in solchen beeten stehen bleiben, hernach geschiehet das versetzen, entweder im October, oder gegen das ende des Februarii, in gestalt einer baum-schule, drey schuh weit von einander reihen-weise, und hier sowol, als bey allemaligem fortpflantzen ist vorsicht zu gebrauchen, damit das ausnehmen ohne verletzung derer wurtzeln geschiehet; auch sollen sie nicht lange zeit ausser der erde bleiben. Hiernächst müssen ihre gerade ausgelaufenen spieß-wurtzeln, sonderlich wenn ein fernerweitiges versetzen künftig erfolgen soll, beschnitten werden, welches das treiben der seiten-wurtzeln und ein besseres fortkommen, vornemlich nach dem letztmaligen umsetzen veranlasset. Insgemein läßt man sie in der baum-schule drey bis vier jahr lang stehen, nachdem sie nemlich zunehmen, saubert selbige währender zeit fleißig vom unkraut, nimmt die seiten-äste weg, welche sie am aufrechten wachsthum hindern, und daferne einige nicht wachsen wollen, weil vielleicht der obere schuß schaden gelitten, oder anderer ursachen halber, so kan man, ein jahr nach dem versetzen, im Mertzen, dieselben bis an das an dem boden zunächst stehende auge abschneiden, worauf solche stämme gerade schosse treiben, und schöne bäume daraus werden. Ihre blätter sind ihre beste düngung, wenn sie auf dem boden verfaulen, oder im früh-jahr, nachdem um den stamm herum aufgeluckert worden, zwischen die wurtzeln, jedoch nicht zu nahe am baum, gescharret worden. Der gemeine castanien-baum, wovon es in Ungarn, Italien, Franckreich, Elsas und am rhein gantze wälder giebet, wächset hoch und starck, hat grosse breite und am rande zerkerbte blätter, wie die andern castanien-bäume, auch dergleichen weisse traublichte aparte von der frucht abstehende blüthe, wird sowol seiner früchte, als des holtzes halber werth gehalten, indem erstere von gutem geschmack, letzteres aber unvergleichlich gut zum bauen ist, in einigen landen auch starck zu latten, brettern und wein-fässern gebrauchet wird: Da hingegen das holtz des roß-castanien-baums, der seine äste weit ausbreitet, gärten und alleen zieret, wie einige schreiben, weder flamme noch kohlen geben, nur schwartz werden, dahero wenig und nicht einmal zum verbrennen taugen soll. Mehr hiervon siehe Castanien-baum im ersten theil dieses lexici, pag. 304.

Der virginische zwerg-castanien-baum ist ietzt in Engeland sehr rar, hingegen wird in denen americanischen wäldern ein überfluß davon angetroffen, woselbst solche bäume selten höher als zwölf bis vierzehn schuhe wachsen, und sehr viel früchte tragen, davon meistens in jeder schale nur eine enthalten ist, auf andern dergleichen baum-arten aber wol zwey und drey castanien in der obgedachten stachlichten schale wachsen. Ob nun wol, wie erwehnet, dieser baum sehr dauerhaft, so fehlet es dennoch Engeland daran, weil die Americaner solche, so bald sie reif sind, in sand legen, und also gleich nach Engeland schicken solten, welches aber unterblieben, dahero unter vielen hundert früchten, so gesendet worden, nicht eine aufgegangen, folglich keine bäume erzogen werden können. Mit solchem baum kan auch das pfropfen nach der bekannten und in diesem lexico gemeldeten art geschehen.

Roß-huf, siehe Huf-lattich.

Roßig: Heißt, wenn die stutte sich nach dem hengste sehnet. Wenn eine stutte nicht roßig werden will, so nehme man acht oder neun spanische fliegen, ein loth bibergeil, mache solches zu pulver, und gebe es ihr frühe mit dem ersten futter. Oder, man giebt ihr alle tage 3 löffel pulverisirte hirschbrunst.

Roß-käfer, siehe Käfer.

Roß-kamm, roß-täuscher: Ist derjenige, welcher sich hauptsächlich auf den pferde-handel leget, mithin rosse einkaufet, und wiederum einem andern verkaufet oder vertauschet. Man trift dergleichen leute auf allen vieh-märckten an, und unter solchen viele, die bey ihrem handel sich nicht wenig list und betrügerey bedienen: Es giebt aber auch roß-kämme, so lobens-würdige lieferungen von pferden nach höfen, an armeen und regimenter werckstellig zu machen vermögend sind, denen allerdings das prädicat: Roß- und pferde-händler, beyzulegen, welches überhaupt in ietzigen zeiten viele, die mit pferden handeln, sich unverdienter weise anmassen wollen. Daß nun gewiß dergleichen leute einen klugen verstand besitzen müssen, und derjenige, welcher ihnen ihre waare abhandelt, nicht einfältig seyn darf, beweiset dasjenige, was bey denen worten: Pferd und Pferde-kauf, in diesem lexico angeführet: Daselbst ist befindlich, wasmassen ein pferd aus seinem maul, zähnen, lefzen, zungen, kinn, nase, augen, stirne, kopf, ohren, schopf, mähne, schweif, hals, brust, bügen, creutz, bauch, geschröte, füssen, hufen, wirbeln rc. zu judiciren, und seines leibes beschaffenheit meistentheils zu erkennen sey: Ingleichen, welchergestalt die betrüglichen roß-kämme viele gebrechen, mängel und fehler also zu bedecken wissen, daß z. E. ein leicht-

leichtgläubiger sich bereden läßt, das pferd, welches lange ohren gehabt, die mit einem eisen kurtz gebrannt worden, sey ein ausländer; oder, dem die alten zähne mit feilen weiß gemacht, durch eisen also gemeisselt, damit schwefel oder mandel-kern in die grüblein geleget, und solche gebrannt werden können, stehe im fünften oder siebenden jahre, und noch viel mehreres ist angegebenen ortes zu finden.

Roß-kümmel, siehe Kümmel.

Roßmarin, lat. Rosmarinus. Hier ist nicht nöthig zu untersuchen, ob der name dieses gewächses vom meer, da es gerne wachsen soll, oder vom Ros, dem thau auf deutsch, dessen kraft sehr balsamisch, die gleich andern vegetabilien, besonders der roßmarin, mitgetheilet werde, und marinus, seines bittern geschmacks halber, hergeleitet wird. Gewiß aber ist, daß die roßmarin vor vielen gewächsen gantz besondere eigenschaften besitzen. Die bekanntesten sorten sind: 1) Roßmarin mit dem breiten blat; 2) roßmarin mit versilbertem blat; 3) roßmarin mit verguldtem blat; 4) roßmarin mit schmalem blat; und diese erziehet man in gärten; hernach giebt es auch feld-roßmarin, welche insgemein porsch oder past genennet werden, in heyden und wäldern wachsen, sowol rothe stengel, als blätter, wie jene, hiernächst unten rost- oben grün-rothe knöpflein, mit weiß- oder gelblichten blumen, einen starcken geruch und scharfen gewürtzhaftigen geschmack haben, daher den kopf einnehmen, und an den orten, wo solche starck wächset, von bier-brauern unterm hopfen gethan werden soll, damit das bier truncken mache; andere aber legen diese feld-roßmarin zu den kleidern und andern sachen, als ein mittel vor die motten. In Spanien, sonderlich an einigen orten Engelands und Franckreichs, wächset die roßmarin, wie diejenige ist, welche bey uns pflege und wartung in gärten haben will, also wild, daß daselbsten die einwohner sich derselben statt des brenn-holtzes bedienen; bey uns aber ist sie behutsamkeit und andere gute wartung benöthiget. Ihre erzielung geschiehet anfänglich vom saamen, welcher hier zu lande nur in warmen sommern zur reiffung gelanget, deswegen man ihn aus Franckreich, oder von denen saamen-händlern in Franckfurt am mayn verschreiben muß. Die aus denen saamen erlangten stöcke sind nicht so dauerhaft, als was von alten stöcken herstammet, sondern verderben gemeiniglich alle jahre; wer inzwischen viel roßmarin zur haushaltung, wasser-brennen, und zum aufdorren brauchet, thut wohl, wenn er roßmarin aussäet. Soll nun dieses geschehen, muß man, so bald im früh-jahre möglich in die erde zu kommen, oder zur herbst-zeit in den monaten November und December das land, worauf man säen will, wohl graben und düngen lassen. Zu ende des Aprils und anfang des Maji wird solches alsdenn fuß vor fuß zusammen getreten, ferner ordentlich wohl und fein klar gerechet, denn der saame gesäet, nicht allzutief untergeharcket, und oben darauf kleiner pferde-mist gestreuet, damit das land feuchtigkeit behält, und die regen-würmer den neu-aufgehenden saamen nicht hinweg ziehen oder fressen. Ueber den pferde-mist soll verfaulter küh-dünger geschlagen, und der saamen bey warmen wetter begossen werden. Ist nun der saamen aufgegangen, und so erwachsen, daß man die jungen pflätzlein begreifen kan, werden diese zum theil ausgezogen, und zum theil fünf zoll lang ohngefehr von einander stehen gelassen, übrigens fleißig vom unkraut gesaubert. Zur andern erziehung der roßmarin schneidet man zweige von denen alten stöcken, ohngefehr acht bis zehn zoll lang ab, und benimmt ihnen mit einem garten-messer die blätter, jedoch so, daß die schale oder das hertzlein nicht verletzet werde, und verpflantzet solche im April oder May, wenn keine fröste mehr zu besorgen, einen schuh weit ins quadrat auf oben beschriebenes land: Sie nehmen mit allen wohlgedüngeten boden vorlieb, nur muß anfänglich wider die sonnen-hitze ein schirm darüber zu stehen kommen, bis der wachsthum erfolget, so denn aber ist ihnen sonne nöthig, davon werden sie dauerhaft, worzu das begiessen morgens oder abends erforderlich. Ohne sonderliche mühe kan man allerhand figuren daraus ziehen, als kugeln, pyramiden rc. nur muß das unten am stamme wachsende und sonst überflüßige holtz, benebst denen meisten blüthen, abgenommen werden, damit die stöcke einen stamm bekommen, die blüthen solchen nicht schwächen, und der saft in die höhe steigen kan. Die dritte erziehung geschiehet durch das absencken, zu welchem die gleichesten und geradesten zelcklein am stamme zu erwehlen, welche von denen blättern, so weit sie in die erde kommen sollen, gesaubert, und im früh-jahre also, daß sie am stocke bleiben, entweder ins erdreich, oder angehängte absenck-scherben eingesencket werden. Gegen den winter um Michaelis hebet man die alten stöcke aus dem garten-lande, so viel möglich, mit voller erde, und setzet sie in kästen, kübeln oder töpfen an einen schattigten ort, begiesset solche wol, damit sie

erde annehmen, und sich erholen: Denn bringet man sie wieder an die sonne, wo ihr aufenthalt bis zum erfolg der reiffe seyn kan, welche sie vertragen, fröste aber sind ihnen höchst-schädlich, desgleichen auch feuchte keller, indem die roßmarin absolut truckne orte verlanget, winters-zeit wenig feuchtigkeit verträgt, und luft bey gelindem wetter haben will. Zu solcher zeit können die obersten zweige und spitzen abgeschnitten werden, welche dem stock mehr schädlich, als nützlich sind, und hierdurch wird künftigen sommer ein besseres ausschlagen werckstellig gemacht. Im früh-jahre, da keine fröste mehr zu besorgen, bringet man sie bey gelindem und temperirtem wetter, da keine sonnenhitze vorhanden, wieder in die gärten, läßt solche hier acht oder mehr tage in ihrem winter-geschirre stehen, und verpflantzet sie sodenn nach gefallen in das land. Manche meinen, die weiden-erde sey gut zum verpflantzen der roßmarin; allein diese ist zu locker, daß das untere am zweig nicht fest angedruckt werden kan, um zu wurtzeln, erde hingegen, worunter lehmen, welcher kühlet, ist zu ihrer gedeihung besser, weil sie kühlen grund und schatten mehr, als hitzigen boden, solchemnach auch mehr feuchtigkeit im sommer besonders, als dürrung liebet. Es wird gesagt, wenn der roßmarin mit lauge oder wasser, darinnen ein unreines frauen-hembd gewaschen, begossen werde, solche in einer nacht zwey daumen hoch wachsen soll. Ihre blumen, welche theils weiß-blaulich, und theils gesprengt, bringet sie im Junio und Julio, die erstlich an der sonne, und hernach im schatten getrucknet, zwey jahre dauren. Der berühmte hällische medicus Doct. Hofmann im vierten theil seiner gründlichen anweisung, wie ein mensch durch vernünftigen gebrauch der haus- rc. mittel rc. seine gesundheit erhalten kan, versichert unter andern: „Die roßmarin ist dem lavendel und spi„cke in vielen dingen sehr gleich, und hat auch viel „von einem balsamischen durchdringenden öhle bey „sich, daher man sich eines roßmarin-spiritus eben „so gut, als des lavendel-spiritus bedienen kan. „Wenn man die roßmarin wie thee gebrauchet, oder „wein darauf stehen lässet, bekommt man eine vor„trefliche artzney gegen den weissen fluß, und die „daraus erfolgende unfruchtbarkeit der weiber, wie „auch gegen heiserkeit, keichen und üblen geruch aus „dem halse." Arnoldus Villavanus versichert, „daß er vielmals gesehen habe, wie alte krebs- und „fistel-schäden, daran alle andere mittel vergebens „versuchet worden, sich zur heilung glücklich beque„met haben, wenn sie mit einem roßmarin-weine „sind fleißig und oft gewaschen worden." Eben gedachter autor leget der roßmarin auch diese schöne eigenschaft bey, „daß der wein, so darüber gestan„den, alle die haupt-glieder unsers leibes vortreflich „stärcke, und sie vor fäulung bewahre, so, daß kein „ansteckend gift ihnen schaden zuzufügen vermag, „deswegen er sich nicht scheuet, dieses eintzige kraut „dem theriack gleich zu schätzen, und ihm an die seite „zu stellen." In der andern sammlung der curieusen und nützlichen wissenschaften rc. wird der roßmarin nutzen also beschrieben, wenn es daselbst heißt: „Die blätter und blumen von der roßmarin „stärcken das haupt und hertz, sind gut wider kalte „haupt-flüsse und glieder-kranckheiten. Mit spiri„tu vini abgezogen, schwächt und vertreibet das po„dagra, und stärcket die nerven, man muß aber zu„vor, ehe solches die glieder mit schmertzen überfällt, „diese damit reiben, nicht wenn das glied schon ge„schwollen, und der schmertz zugenommen, es wird „vielmehr schlimmer dadurch. Wenn die kranckheit „abgenommen, und vorbey ist, werden die glieder „und nerven durch roßmarin-spiritus sonderlich ge„stärcket. Roßmarin-blätter ofte gekauet, macht „einen wohlriechenden athem. In pest-zeit mit roß„marin geräuchert, reiniget die böse luft, derglei„chen geschiehet auch bey andern ansteckenden kranck„heiten. Roßmarin gepülvert in die wunden ge„streuet, hält solche rein, und macht, daß sie bald „heilen. Die blätter frisch zerstossen und aufgelegt, „tilget die blau-geschlagenen mähler, zertheilet das „geronnene geblüt, und zeitiget die kalten geschwü„re. Die asche dienet wider die mund-fäule, rei„niget die schwartzen, und befestiget die wacklenden „zähne. Den rauch von roßmarin in mund und na„se gehen lassen, ist gut wider den schnupfen und „flüsse auf der brust. Roßmarin-blätter und blü„then in ein thee-schälgen gethan, siedend wasser „darauf gegossen, daß, wenn spinnen- und raupen„geschmeisse sich daran gehänget, solches abgespület „wird, darnach in siedend wasser gethan, und auf„wallen lassen, als thee getruncken, schaffet in der „reissenden gicht linderung, erwärmet die mutter, „stillet die schmertzen darinne, machet die weiber „fruchtbar, stillet das allzustarck fliessende monatli„che geblüt, und stärcket die frucht im mutter-leibe. „Roßmarin-blätter und blüthen in wein geiegt, oder „damit gekocht, und getruncken, stärcket das hertz, „vertreibet das hertz-klopfen, schwermuth, ohnmach-

„ten, schlaf-sucht, schwindel, lähmung der zun-„gen, krampf und zittern der glieder; heilet die bleich-„sucht der jungfrauen, treibet die monatliche blume „und den harn. Den mund damit warm ausgespü-„let, stillet die zahn-schmertzen, heilet die scorbuti-„sche fäulniß, und machet die wacklenden zähne fe-„ste, zertheilet die geschwulst, und die entzündung „des zäpfleins. Roßmarin-blätter und blüthen in „milch gekocht und getruncken, thut den schwind-„und lungen-süchtigen sehr gut. Roßmarin-blät-„ter in lauge geweicht und gekocht, damit das haupt „gewaschen, stärcket das gehirn, machet das haar „dick und lang wachsend. Roßmarin-wein getrun-„cken, stärcket alle glieder, reiniget das geblüte, und „ist sehr gesund." Dieser roßmarin-wein wird al-so zubereitet: Nimm so viel roßmarin und blüthen, als du wilt, thue sie in ein fäßlein, und fülle most darauf, wie er von der presse kommt, lege ihn in keller, da er vergehren muß, wie andere weine. Wenn man einen solchen wein in eil machen will, so werden roßmarin-blätter und blüthen, benebst hirsch-zungen, nachdem dieses rein abgewaschen, in ein tüchlein gebunden, in guten wein gethan, und über nacht stehen gelassen. Zum roßmarin-oder ungarischen wasser wird, zum exempel, ein pfund gute frische roßmarin, nebst einer handvoll dergleichen blüthen, in drey oder vier kannen gu-ten branntewein gebeitzet, hernach aus einem brenn-zeuge destilliret, das hierdurch erlangte wieder auf etwas roßmarin gegossen, nochmals abgezogen, und sodenn wohl verwahrt aufgehoben. Oder: Drey hände voll roßmarin-blüthen und eine handvoll roß-marin-blätter mit sechs pfund guten branntewein, wenn solches drey wochen gestanden, gehörig de-stilliret. Es wird dieses ein herrlich und stärcken-des wasser zum riechen und anstreichen auf den wir-bel des haupts, die schläfe und nacken in vielen zufällen. Roßmarin-essentz ist dem gehirn und der gebähr-mutter ein trefliches mittel, conserviret wider den schlag, die fallende sucht, den schwin-del, stärcket die glieder, augen und gesicht, ma-chet wohlschlafend, stillet die kopf-schmertzen, stär-cket das gedächtniß, erhält inn- und äusserliche sin-ne, vertreibet den schnupfen, benimmt den stin-ckenden athem, hilft dem magen, eröfnet die ver-stopfung der leber, des miltzes und der gebähr-mutter, befördert das menstruum, vertreibet die bleiche farbe, ist gut vor den weissen fluß, gelb-sucht, schmertzen der brust, lungen; erquicket das hertz, stillet das hertz-klopfen, präserviret wider die pestilentzialische fieber, bringet schweiß, vertreibet den gift, so man 10, 15 bis 20 tropfen in weissen wein, oder einem nicht gar zu warmen süpplein ein-nimmt, und nur etliche tropfen abends und mor-gens unter die nase hält. Item, den wirbel und schläfe damit bestreicht, ist auch von äusserlicher grosser würckung, so man sich schneidet, sticht und brennet, oder so man fällt, desgleichen vertreibet diese essentz auch die runtzeln, daferne man etliche tropfen in rein brunnen-wasser fallen läßt, und sich damit streichet, oder wäscht. Zur verfertigung dieser roßmarin- und aller andern essentz ist folgen-des zu wissen nöthig: Nehmet z. E. zwey und eine halbe oder drey kannen, oder fünf pfund österrei-cher oder dergleichen starcken wein-branntewein, und ziehet solchen mit 30 loth allaune dreymal her-über, auf solche art: Thut anfangs in die 5 pfund branntewein 5 loth zart zerstossene allaune, und las-set es herüber gehen; was also herüber gangen, nehmet und vermischet es mit 10 loth allaune, und brennet solches zum andern mal, was wieder her-über kommen ist, darein thut 15 loth allaune, und destillirts zum dritten mal, so bekommt ihr einen spiritum, der die rechte extrahirende kraft hat, alle eigenschaften der materien an sich nimmt, oder sol-che ad virtutem essentiarum bringt, und sublimirt mit augmentation der materie. Z. E. Nimm vier loth dieses spiritus, thue darzu eine handvoll roßmarin-blüthen, oder, nach belieben, weniger, auch mehr, lasse es wohl verwahrt an der sonnen oder anderer wärme stehen, hernach filtrire es auf das fleißigste, so erlangst du eine roßmarin-essentz, damit sehr viel augmentiret werden kan, und diese ist es, wel-che vorher gedachten nutzen dem menschlichen cör-per verschaffet. Der geneigte leser wird sich nicht mißfallen lassen, wenn man bey dieser gelegenheit mit eingedenck ist, daß, wenn von gewissen spe-ciebus öhl zu erlangen, als zimmet- muscaten- nel-cken-öhl, und dergleichen, in vorbeschriebenen spi-ritum nur etwas davon, z. E. in ein loth spiritum ein quentlein zimmet-öhl gethan werden darf, wel-che essentz alsdenn so starck wird, daß zwey oder drey tropfen ein nösel wasser oder wein, in zim-met-wasser oder zimmet-wein mutiren, und der geruch lange zeit nicht aus dem glas oder gefäß zu bringen ist, und also wird sich auch die roßmarin-essentz erweisen, daferne man vorgedachten spiritum darzu adhibiret.

Roßmarin-balsam: Dieser wird aus roßmarin- und muscatennuß-öhl, welches ausgepreßt ist, verfer-tiget,

tiget, und ist ein köstlicher stärckender balsam, sehr kräftig zu allen kalten schmertzen und gebrechen des hauptes; er reiniget, erwärmet und trucknet das gehirne und feuchte haupt von bösen flüssen ungemein, dienet für den schnupfen und schwindel, und stärcket das gehirne, gedächtniß und vernunft; derowegen er in der ungarischen haupt-kranckheit, da die patienten von den sinnen gekommen, sehr nützlich gebrauchet wird, wenn man ihn in die nasen-löcher, an die schläfe und in das genicke streichet. So einer vom schlage gerühret, daß er nicht reden kan, vermischet man ihn mit ein wenig bibergeil, so bekommt der patiente seine sprache wieder; ingleichen ist er auch wider die fallende sucht dienlich, inn- und äusserlich gebrauchet; die zähne stärcket er, heilet das schadhafte zahn-fleisch, benimmt auch deren gestanck, und lässet keine würme darinne wachsen, wenn alle morgen die zähne und das zahn-fleisch damit gerieben werden. Das hertz, auch alle leibliche glieder und den gantzen menschen erquicket und stärcket er, eröfnet und zertheilet die bangigkeiten, benimmt die ohnmachten, wenn er in die nase, an die puls-ader, und um die gegend des hertzens gerieben, und auch nach gelegenheit innerlich, mit starcken wassern und weine, gebrauchet wird. Ferner erwärmet er den kalten magen, dienet wider das erbrechen, hilft der dauung, machet lust zum essen, und einen guten athem, wenn er inn- und äusserlich angewendet wird. Auch befördert er den schweiß, und reiniget dadurch das geblüte, treibet das gift aus, lässet in dem menschlichen cörper keine fäulniß überhand nehmen, tödtet die würme im bauche, stillet auch das bauchgrimmen und aufblehen, inn- und äusserlich genutzet.

Roßmarin-wein: Nehmet roßmarin, so fein rein von staube, und wohl gedörret, so viel beliebig, wenig oder viel, welche vom ende des May-monats bis Michaelis gesammlet worden: Solche leget zur herbst-zeit in ein fäßlein, füllet dieses nach belieben mit gutem most, und lasset ihn darüber verbrausen. Er dienet wider alle phlegmatische feuchtigkeit und den krebs; ist auch gut den schwind- und fall-süchtigen, stärcket das gehirn, hertz und nieren, machet lust zum essen, und dienet auch, das faule zahn-fleisch zu verbessern; vermischet man diesen wein mit regen-wasser, und giebt ihn zu trincken, so hilft er auch den lungen-süchtigen, wehret dem schleime auf der brust, und thut zur zeit der rothen ruhr gute hülfe.

Roß-mist. Es ist denen haus-wirthen, welche feldbau besorgen, nicht unbekannt, wasmassen der roß-mist alleine denen äckern nicht dienlich, weil er sehr hitzig, mithin starck brennet und austrucknet, dahero man ihn unter den küh-mist vermenget, und sodenn thut er auf denen feldern, besonders niedrig liegenden, gute dienste; in kalten feuchten küchen-gärten, ingleichen bey denen mist-beeten hingegen, kan er nicht weggelassen werden, und zwar eines theils seiner hitze wegen, welche zur conservation und zum wachsthum der pflantzen, bey kalter witterung, das beste thun muß; andern theils auch seiner geilung halber, die er bey regen- und schnee-wetter von sich giebet. Man bedecket dahero winters-zeit mancherley pflantzen damit: Zum exempel, den spargel, wenn vorher ausgelüfteter und gerotteter küh-mist ein paar zoll hoch egal darüber geleget worden; und solche düngung vom roßmiste verursachet eine grosse kraft zum neuen trieb. Mehr hiervon besiehe Düngung, Mist und andere orte von Feld- und Garten-bau und deren Gewächse.

Roß-mühle, siehe Mühle.

Roß-müntze, siehe Müntze.

Roß-nägel: Ist die erste gestalt, welche aus dem frosch-laiche hervorkommt: Denn sobald sich erstlich die eyerlein aufthun, siehet man aus selbigen nichts anders, als ein rundes schwartzes fleisch; hernach wächset ihnen der kopf und der schwantz, darauf siehet man die zwey vorderen füsse, in einem oder zweyen tagen hernach sondern sich auch die zwey hintern füsse vom schwantze, und so bleibet es, bis die sommer-monate angehen, da es denn zu einem rechten grünen wasser-frosche erwächset.

Roß-pflaume: Ist eine grosse runde pflaume von schlechtem geschmack; sie kan aber durch das oculiren verbessert werden. Auf denen roß-pflaumenstämmlein werden die besten apricosen durchs oculiren gezeugt.

Roß-poley: Ist ein kraut, so dem andorn gleichet. Die stengel sind rauch und knotigt; die blüthen sind purpur-farbig und lieblichen geruchs. Das gantze gewächs riechet starck. Es wächset an wilden und rauhen orten, führet viel saltz und kräftig öhl bey sich, treibet den harn und monatliche zeit, befördert die geburt und nachgeburt.

Ros solis, oder sonnen-thau auf deutsch: Letzterer, nemlich der sonnen-thau, ist ein kraut, das an unterschiedlichen orten bey uns, auf sandigen und wässerigen flecken, in den wiesen wächset, dessen läng-

länglichte blätter in geſtalt einer ſonnen anzuſehen. Je heiſſer die witterung iſt, je mehr hangen an dieſem kraute tröpflein, gleichwie ein thau, daher vermuthlich auch der name ſonnen-thau herkommen mag. Es wird davon ein kräftiges waſſer abgezogen, deſſen innerlicher gebrauch für die engbrüſtigkeit, ſtein, peſt und ſchwere noth hilft, der äuſſerliche nutzen aber das zahn-weh ſtillet. Roſſolis hingegen, als wovon gegenwärtig beſonders erwehnung geſchiehet, nennet man heutiges tages vielerley von gewiſſen ſpeciebus gefertigten guten branntewein, oder aquavit, dergleichen die apothecker bereiten, und von Italienern geführet wird, welche ihren Turiner roſſolis für den beſten unter andern dergleichen liquoribus halten. In der haußhaltung kan man ſich zu deſſen verfertigung folgender recepte bedienen: 1) Rec. langen pfeffer ein halb quentlein, anis 1 loth, coriander-ſaamen 1 quentlein, zimmet vom beſten 3 loth, negelein anderthalb quentlein, muſcaten-blüthe 1 quentlein, eine friſche gantze citrone und eine friſche gantze pommerantze. Dieſes alles ſchneide und ſtoſſe zuſammen, gieſſe zwey maas ſpiritum vini darauf, und laſſe es eine nacht weichen, hernach thue zwey maas brunnen-waſſer darzu, und deſtillire es. Nachdem koche ein pfund zucker in einem maas roſenwaſſer, und menge ſolches kalt in das durch die deſtillation erlangte: Solte nach geſchehenem koſten deſſen ſtärcke noch zu empfindlich ſeyn, kan mehr brunnen-waſſer zugethan werden. Du kanſt auch ſtatt des roſen-waſſers brunnen-waſſer nehmen, mit erſterm iſt aber beſſer gethan. Reibe ferner ein quentlein coccinelle, und ſo viel alaune mit etwas roſen-waſſer in einem mörſel, thue ſolches in deinen roſſolis, laß es etliche tage ſtehen, hernach gieſſe es klar ab, oder filtrirs durch löſch-papier. Soll dieſer roſſolis wohlriechend ſeyn, ſo darf man nur ein paar gran bieſam in ein läppgen thun, und ſolches zugebunden hinein hängen. 2) Rec zimmet 1 untze, muſcaten-nüſſe 2 quentlein, muſcaten-blumen 3 quentlein, cubeben 1 quentlein, ingwer, negelein, galgant, zittwer-wurtzel, jedes 1 loth, rhabarber 1 quentlein, roſen, roßmarin, jedes eine halbe handvoll, cardamomen, florentiner viol-wurtzel, pomerantzen- und citronenſchalen, jedes ein halb loth: Solches alles ſtoſſe gröblich, gieſſe guten branntewein darauf, lege 2 pfund zucker darein, laſſe es zehn tage ſtehen, und endlich filtrirs durch einen wollenen trichter. 3) Rec. zimmet, würtz-negelein, anis, jedes 1 quentlein, binde ſolches zerſchnitten in ein ſauberes tüchlein, hänge es in eine flaſche, und thue ein pfund zucker, nebſt einem nöſel friſchen brunnen- oder roſenwaſſer, ingleichen ein maas weinhefen-branntewein darzu, laſſe es eine nacht ſtehen, und denn durch löſch-papier gehen. Der zucker kan auch über kohl-feuer im waſſer zerlaſſen, und ſodenn zum gewürtze und branntewein, wenn beydes vorher einige zeit geſtanden, gegoſſen und filtriret werden. Dieſer roſſolis wird in bouteillen verwahrlich beybehalten, und giebt dem magen wärme und ſtärcke. 4) Löſe von fünf und zwantzig ſüſſen pomerantzen die ſchaalen, ſchneide ſie länglich, gieſſe ein maas des beſten weinhefen-brannteweins dazu, und laſſe ſolches acht tage wohl verwahret ſtehen, nachdem deſtillirs, preſſe das ſüſſeſte von den pomerantzen durch ein tuch, ſiede ein pfund zucker in einem nöſel brunnen-waſſer ziemlich dicke, gieſſe hierzu den pomerantzen-ſaft, laß es ſo lange ſieden, bis ſichs wie faden ziehen läſſet, und miſche es unter den branntewein. Die verwahrung geſchiehet in bouteillen, welche, ſo oft davon gebraucht wird, zuvor wohl umgeſchwencket werden müſſen.

Roß-ſchwantz, ſiehe Schaft-heu.

Roß-ſchwefel, auch grauer ſchwefel genannt: Iſt das unreine ſaltz, welches nach verfertigung des ſchwefels übrig bleibet, und nachgehends entweder allein, oder mit dem eiſen-hammer-ſchlag in gewiſſe formen gegoſſen, und dem gelben ſchwefel überzogen wird. Weilen aber der ſchwefel ſonderlich auch ſublimiret, deſtilliret und präcipitiret wird, ſo hat man auch verſchiedene präparata und medicamenta davon; abſonderlich ſind bekannt die ſchwefel-blumen, welche häufig in Holland und Franckreich gemacht, und in kleinen broden oder kuchen verführet werden. Die guten und rechten ſchwefel-blumen ſind mehr weiß und bleich, als gelblicht, und recht zart, auch dabey von gutem geruch.

Roß-täuſcher, ſiehe Roß-kamm.

Roß-wall: Heiſſet ein ſortiment von moſcowitiſchen juchten, und zwar die allerſchlechteſten juchten, welche die ſchuſter faſt gar zu nichts anders, als rahmen, brand-ſohlen und abſätze-flecken gebrauchen können. Doch finden die ſchuſter noch dann und wann an ſolchem juchten was nutzbares zu vorderblättern und quartieren, wiewol ſehr wenig.

Roſt: Iſt erſtlich dasjenige, was beſonders ſtahl, eiſen, auch andere metalle verderbet, und gemeiniglich von feuchtigkeit oder näſſe entſtehet. Das gewehr, womit man ſchieſſet, leidet hierdurch vielen ſcha-

schaden, daferne solches nicht vom roste gesaubert wird. Hierzu nun ist das baum-öhl sehr dienlich: Weil aber dieses noch etwas wässeriges an sich hat, und die verlangte würckung nicht allezeit thut, kan es verbessert werden, wenn man zerlassen bley etliche mal darinnen abkühlet, und ein stück davon drinnen liegen läßt. Oder, das baum-öhl wird in einem bleyernen mörsel starck gerieben, hernach bleyweiß darzu gethan, ferner bis es schwartz siehet, gerieben, mit klauen- und hühner-fett zu einer salbe gemacht, und das gewehr damit geschmieret. Ungesaltzener speck von einem mutter-schweine bewahret das gewehr auch vor dem rost, so solches monatlich damit eingeschmieret wird. Reibe bleyglätte in klarem baum-öhl auf einem steine zum zärtesten, thue solches in eine dünne durchscheinende linden-höltzerne büchse, hänge sie an einen ort, wohin die sonne mehrentheils scheinet, oder sonst in wärme, so lange, bis ein reines süsses öhl durchdringet, welches in einem untergesetzten gefässe aufgefangen werden muß, und sodenn alle stahl- und eisen-arbeit vor dem rost bewahret. Diesen bringet man aus dem eisen mit folgendem pulver: Nimm 4 pfund weisse kiesel-steine, wein-stein und alaun, jedes 2 loth, stosse alles zusammen, bestreiche das verrostete eisen mit baum-öhl, und reibs mit solchem pulver. Oder: Nimm ziegel-mehl 4 loth, trippel 2 loth, stahl-feile 1 loth, und scheure das eisen damit. Weinstein-öhl nimmt den rost auch bald weg, und giebt dem eisen einen schönen glantz. Zu einer besondern salbe, waffen und alles eisenwerck wohl zu bewahren: Nehmet 8 pfund schweineschmaltz, thut drey bis vier löffel voll wasser darzu, zerlasset es in einem glasurten topfe, und seiget es hernach durch ein tuch, mischet vier untzen campher darein, und setzet es über gelindes feuer, daß sich der campher auflöse, endlich mischet so viel wasser-bley darunter, bis alles eine eisen-farbe bekommt. Dergleichen wird auch von acht loth baum-öhl, acht loth klauen-fett, sechs loth gestossenen binsen-stein, ein loth eschen-schmaltz, sechs loth magnet-stein und so viel hammer-schlag, über dem feuer gemacht, womit hernach die waffen bestrichen werden.

Rost: Ist in der bau-kunst der wichtigste theil des grund-baues, wodurch ein lockerer und untüchtiger boden geschickt gemacht wird, eine darauf gestellte grosse last zu ertragen. Solcher bestehet aus verschiedenen mit einander wohl verbundenen schwellen, und darzwischen eingerammten pfälen. Die haupt-schwellen werden auf starcke pfäle, die etwan sieben fuß von einander eingestossen, geleget und befestiget, desgleichen die zwerch-schwellen; durch solche kommen sodenn gevierte fächer, welche zuletzt mit noch andern pfälen ausgerammet werden: Wo aber keine pfäle anzubringen, wird dergleichen rost aus creutz-weis geschränckten schwellen gemacht.

Rost: Also heisset der herd in einem darr- oder brau-ofen und dergleichen, welcher unten hohl, oben aber dergestalt hin und wieder mit schmalen öfnungen versehen ist, daß dadurch die aus den kohlen gebrannte asche hinunter fallen kan, und das glimmen der kohlen nicht erstické, sondern vielmehr durch die, mittelst gedachter ritze, von unten hinauf ziehende luft angeblasen, und im feuer erhalten werde.

Rost: Wird, bey zustellung eines hohen ofens, das von schiefer-steinen und lehmen über das gestelle in die vier ecken des schachts hinauf geführte mauerwerck genennet, damit die kohlen und eisen-stein recht in das gestell hinein fallen können.

Rost: Wird auch das gegitter genennet, womit die offenen helme, um das gesichte vor den splittern der gebrochenen lantzen zu bewahren, versehen sind.

Rost in küchen: Ist ein viereckigtes eisernes gatter mit vier füssen und einem langen stiele versehen, worauf man lerchen, picklinge, lamms-köpfe, würste, brod, semmel, und anderes mehr, bratet und röstet.

Rost-braten, siehe Grillade.

Rost-scheiben von kälber-nieren: Ist ein gutes beygerichte. Es wird von einem gar gekochten nierenstücke die niere mit dem fett abgelöset, mit petersilie, citronen-rinde und etwas zucker zusammen gehackt, und im mörsel gestossen. Mit dieser fülle werden semmel-scheiben belegt, und in einer tortenpfanne gebacken. Dieses giebt man als ein beygerichte, oder belegt andere essen damit. Hat man keine kälber-nieren, kan die brust von einem capaun darzu genommen werden.

Rotang, siehe Zucker-rohr.

Roth: Dieses wortes verstand zielet allhier nicht auf diejenigen rothen farben, welche zur mahlerey gebrauchet werden, weil man deren beschreibungen im ersten theil dieses lexici pag. 456 seqq. schon beobachtet: Sondern es wird dessen, was von der färberey in einer haushaltung zu wissen nöthig, und auf denen anbey allegirten blättern nicht befindlich, gegenwärtig gedacht. Die rothen farben nun sind: 1) Purpur- oder scharlach-roth; 2) carmesin-roth;

3) roth von der färber-röthe; 4) halb-scharlach-roth; 5) halb-carmesin-roth; 6) schwerflocken-roth oder nacarat; 7) holländisch- oder cochnillen-scharlach; 8) crap-roth; 9) fleisch-farbe; 10) äpfel-blüth-farbe; 11) leib-farbe; 12) pfirschen-blüth-farbe; 13) rosin-farbe; 14) rosen-roth; 15) blut-roth; 16) sommer-roth; 17) englisch-roth; 18) ziegel-roth etc. Zu diesen farben wird nun gemeiniglich cochenille oder scharlach-beeren, zinnober und färber-wurtz oder färber-röthe gebraucht; wovon sowol, als einem mehrern unter der benennung; Färbe-Kunst, im ersten theil dieses haushaltungs-lexici pag. 447 seqq. ausführliche erzehlung geschehen, worzu das wort: Färber-röthe, so auch an ietzt benanntem orte pag. 451 befindlich, etwas contribuiret, und im andern theile unter Purpur ist dergleichen zu ersehen: Jedoch überhaupt veroffenbaret sich nach pag. 447 seqq. welcher gestalt die meisten vorher erzehlten farben zubereitet werden, und das färben mancherley sachen geschehen soll: Weil aber doch öfters eine haus-mutter nur etwas weniges geräthe in ein ander ansehen bringen will; so soll hier, das dort diesfalls ermangelnde, noch beygebracht werden. Wenn man denn solchemnach z. E. einer sache, die ein pfund schwer, und sich zum färben schickt, scharlach-rothe farbe geben wolte; so wird ein der grösse nach sich darzu schickender kessel mit regen-wasser übers feuer gesetzet, und diese, nachdem sie vorher alaunet, zwey stunden lang darinnen gesotten, sodenn unausgespület eine nacht-lang aufgehangen, des morgens aber ausgewaschen. Ferner nimmt man rein mit kleyen vermengtes wasser, läßt es sieden, schäumet solches wieder wohl ab, thut ein loth gepülverten wein-stein darein, vermischet noch ein loth dergleichen mit einem loth cochenille, bringt dieses zu jenem siedenden wein-stein-wasser, leget nach geschehenem aufwallen die sache à 1 pfund hinein, wenn diese eine viertel stunde gesotten, muß 1 loth scheide-wasser mit einer erbse groß salmiac darzu gethan, alles zusammen noch etwas gekochet, und endlich gekühlet und ausgespület werden. Carmesin-rothe farbe suche im ersten theile pag. 302 unter dem worte: Carmin. Alle übrigen vorher gedachten farben sind in dem bereits angeführten ersten theile dieses lexici, pag. 347 bis pag. 451, also beschrieben, daß deren fertigung leicht daraus zu ersehen. Hiernächst wird aber noch vieles bey anderer gelegenheit und specialer benennung und beschreibung dieser oder jener sache, welche zur färberey zu brauchen ist, angeführet. Wer nun, zum exempel, einem wenigen damast, taffent, zeug etc. diese oder jene couleur, farbe oder schein geben will, muß auch nur die darzu nöthige quantität des farbe-zeugs nehmen, und beobachten, wie man z. E. aus einem kessel scharlach-farbe vielerley roth färben kan; denn anfänglich wird die couleur der obgedachten scharlach-farbe dunckel seyn; ist etwas damit gefärbet, fällt sie lichterer; werden hierein andere sachen getauchet, erfolgt hellere farbe, und je mehrmal solches geschiehet, je mehr lichtere couleuren werden erlanget.

Roth-buche: Ist ein hartes laub-holtz mit schönen grünen blättern, so zu allerhand wagen-geschirre und hausrath dienet. Wenn die wurtzel recht ausgegraben wird, kan sie zu schlitten-kuffen ausgeschnitten werden. Sie soll über zweyhundert jahr dauren. Mehr hievon ist im ersten theile unter dem articul Buche nachzulesen.

Roth-drossel, wird von einigen die wein-drossel genennet.

Rothe brühe: Heisset in der küche eine brühe, so von brauner butter mit wein-eßig und geschnittener petersilie gemacht wird. Ist eine gute brühe über fische zu giessen.

Roth-eiche, loh-eiche: Ist eine art eichen, so grösser und an farbe heller laub hat, als die stein-eiche. Diese hat ein weisses holtz, jene aber ein rothes. Diese trägt auch häufiger und grössere eicheln, als die roth-eiche. Auch schickt sich das holtz der stein-eiche besser zum wasser-bau, als der roth-eiche.

Rothe erde: Wächst häufig um Nürnberg, wird viel klaftern tief aus der erde geholet, hernach im back-ofen gedörret, und centner-weis verkauft.

Rother hollunder, siehe Hollunder.

Rothe ruhr. Es wird zwar sonsten die ruhr eingetheilet in die rothe oder blutige, und weisse oder gallichte ruhr, bey welcher letztern viel schärfe vorhanden, welche die gedärme anfrisset, entzündet und zernaget. Die weisse ruhr wird nicht so oft angetroffen, als die rothe. Es fället die rothe ruhr meistens sehr viele menschen zugleich an, und ist daher ein malum epidemicum, welches sonderlich um die zeit im sommer angehet, da das obst zeitig und reif wird, im Julio und Augusto nemlich, und währet bis in den October und November, oder bis es kalt zu werden beginnet. Es ist selbige immer zu einer zeit heftiger, als zur andern und sterben manchmal sehr viele menschen daran, auch gantz geschwinde und schnell, daß sie in drey tagen oft ge-

sund,

sund, kranck und todt sind. Wenn bey der ruhr aller appetit zur speise und der schlaf gäntzlich verschwindet; so ist es ein böses zeichen zum wiederaufkommen, woferne sich in zweyen oder dreyen tagen nicht eines wieder findet. Bey dieser kranckheit muß absonderlich rath und hülfe von verständigen medicis gesuchet werden, denn es ist nicht auszusagen, wie viel schaden hierinnen die quacksalber anrichten, weil mit größter vorsicht und überlegung dieses übel muß tractiret werden, welches keines pfuschers werck ist; gleichwol aber kan doch auf die erste empfindung davon ein halbes quentlein gut rhabarber-pulver mit einem halben scrupel gestossener hipecacuanaha in warmer brühe genommen, und darauf ungesäumt des medici hülfe weiter gesucht werden. Denn ist irgendwo nöthig, principiis obstare, so ist es gewiß hierinnen, gleichwie auch eine ordentliche medication, dergleichen aber von keinem hümpler oder stümper kan unternommen und geführet werden, erfordert wird. Und eben daher kommt es auch, daß so viele leute manchmal, sonderlich bey armeen, daran sterben, weil es entweder an medicis rationalibus mangelt, oder es werden solche vorbey gegangen. Bey armeen curiren die feldscherer empirice dahin, daß mancher negligirt oder praepostere tractirt wird, welcher sonst könte erhalten werden. Weil nun diese kranckheit allezeit, oder doch meistens sehr gefährlich; so ist sie vom anfang bis zu ende einem verständigen medico zu überlassen, mit nochmaliger verwarnung vor pfuschern, und selbstigem gebrauch allerley haus-mittel, welche sich oft zur sache schicken wie eine faust aufs auge. Denn woferne es damit weit hinein böse worden, welches durch versäumniß geschehen kan; so ist alsdenn keine hülfe mehr zu hoffen, und soll man sonderlich vor heftigen purgir-mitteln zu der zeit, wenn die ruhr im schwange gehet, sich hüten, weil die erfahrung lehret, daß auf genommene purgantzen die ruhr angegangen. Fället die ruhr nur einen und den andern an, so heißt es, daß sie sporadice im schwange gehe, ausser der sommer- und herbst-zeit aber ist sie ein morbus incongruus, weil sie da nicht ihre eigentliche jahres-zeit hat, darinnen sie leute anfallen solte. Vielmal thut das bier-trincken bey der ruhr nicht gut, manchmal aber ist es auch nützlich. Zuweilen ist der wein, ein ander mal die milch und das molcken, wieder ein ander mal aber die butter-milch zuträglich. Unterweilen ist hafertranck und gersten-wasser nützlich, den darbey sich findenden enormen durst zu stillen, and bekommet wohl, manchmal aber wieder ein ander getrăncke, und gilt hier vornemlich auch: Allen nutzet nicht einerley. Sonderlich muß bey der ruhr kein frisches obst gegessen, noch junges hefen setzend, noch weniger aber weiß-bier oder breyhan, oder luftmaltz-bier, getruncken werden. Worbey dieses noch zu gedencken, daß das rhabarbarum, wie es an sich ist, müsse gebrauchet, keinesweges aber, wie etliche ohne grund vorschlagen, geröstet werden. Denn durch solch rösten gehen die besten und kräftigsten theile verlohren. Wie sich vor der rothen ruhr zu verwahren, ist in des berühmten Herrn D. Börners Medic. sui ipſ part. II. pag. 163. und folgenden zu sehen, auch wie er selbige, als sie 1727 seines orts heftig gewüthet, selbst glücklich curiret, in derjenigen observation, so er 1737 ad miscell. Nat. Cur. geliefert, da etliche hundert patienten durch den segen GOttes innerhalb vier monaten, mittelst seiner sorgfalt und eines behutsamen verfahrens, davon befreyet worden.

Rothe ruhr des viehes, siehe Ruhr.

Rothe rüben, siehe Rüben.

Rothfaul: Heißt bey dem holtze, wenn es in den jahren um den kern herum rothstreifig wird oder verstockt. Wenn die eichen, kiefern, fichten oder andere bäume zum völligen alter gelanget, und ihnen durch absterbung oder beschädigung einiger wurtzeln die nahrung nicht so häufig mehr zugehet, oder wenn in den rinden öfnungen werden, daß der regen und die nässe hineinschläget, oder aber wenn durch die winde sich die schale vom stamme ablöset, so wird es um den kern roth-streifig. Der kernige jahres-wuchs bleibt anfangs wol in seiner kraft, wird aber nach und nach auch rothfaul. Dergleichen holtz dienet zu nichts, als zum verbrennen. Wenn man an einem baume merckt, daß er rothfaul wird, muß man ihn fällen, denn wenn sie länger stehen, werden sie gantz faul und vermodern.

Rothfeder: Ist ein kleiner fisch, der sich in süssem wasser aufzuhalten pfleget, des halben schuhes lang, breit und mit gelben und blauen schuppen bedecket ist. Sein schwantz ist rosen-roth; sein kopf ist dick, und die augen groß. Das fleisch ist gut zu essen, schmecket aber etwas bitter. Er eröfnet.

Roth-fincke: Wird von einigen der gimpel genennet.

Roth-fohre, siehe Lachs-fohre.

Roth-fuchs, siehe Fuchs.

Roth-fuchs, siehe Pferd.

Rothkehle, rothkehlchen: Ist ein bekannter kleiner vogel, am kopf, rücken und schwantz von bräunlicher farbe, unten am leibe von der kehle an, fast die gantze brust hinab siehet er roth, bald wie zinnober, daher ihn einige roth-brüstlein nennen, hat übrigens einen weissen sehr dünnen schnabel, und dergleichen ziemlich lange füsse, doch sehen der weiblein ihre füsse etwas schwärtzer, als des männleins seine, welches letztere sich auch durch den gesang bald verräth, ausser dem sind sie nicht wohl zu unterscheiden. Ihre nester machen sie zur frühlings-zeit in niedriges gebüsche, hecken vier bis fünf junge, ernehren sich von fliegen, gewürme und allerhand arten beere, ziehen im späten herbst von uns weg, kommen aber im früh-jahre zeitig wieder. Der fang mit der eule (wovon anderwerts in diesem lexico gedacht worden) ist hierzu dienlich, da sie erst herzufliegen, wenn es dunckel wird, und weil sie gantz niedrig um die hütte herum schiessen, aus zorn über die eule, ist nöthig, daß man ihnen die leim-spindeln neben der hütte auf kleine stengel stecke, darauf sie sich bald fangen. Ohngefehr um Michaelis schreiten die rothkehlchen zu ihrem herbststrich, und sind zu solcher zeit an allen orten zu bekommen, besonders in sprenckeln. Oftmals fängt sich dieses dumme vögelgen, zum grösten verdruß der jäger, in denen von ihnen vor die drosseln und krammets-vögel aufgestellten schlingen. In gebauern lebt das rothkehlchen kaum etliche tage, dahero man solches in stuben herum fliegen lässet, wo es so zahm wird, daß sichs zu einem am tische essenden setzet, und daselbst nahrung suchet, ausser dem aber die fliegen allhier weghaschet. Sein gesang ist zwar nicht starck, jedoch ziemlich angenehm, zumal wo nachtigallen dabey sind, denen es vieles ablernet, und nachmachet. Wenn diese rothkehlchen einmal in der stuben gewohnt, und winters-zeit hinausfliegen, suchen sie doch die stube wieder, solte solches auch in andern häusern geschehen.

Roth-lapp, rosen-tuch: Sind fleckgen von cammertuch oder crespon, so mit cochenille geträncket sind. Solches wird gebraucht, allerhand säfte, brannteweín &c. damit zu färben. Er muß eine hohe farbe haben, und nicht schmutzig seyn. Siehe auch Bezette.

Rothlauf, siehe Rose.

Rothlauf oder St. Antonius-feuer: Ist ein übel, welches gemeiniglich diejenigen pferde zu bekommen pflegen, welche schwere lasten auf dem rücken tragen müssen, denn es schiessen ihnen grosse beulen an denen schenckeln auf, welche hart wie steine sind, voller eyter stecken, und darneben viele kleine bläslein oder blattern um sich stehen haben. Dieselben soll man mit einem instrumente öfnen, den saft von einem sauren granat-apfel darein streichen, und oben gersten-mehl mit granaten-saft darauf schmieren, hernach aber, wenn es also drey tage gebraucht worden, solches herunter thun, und drey loth gestossener cypressen-nüßlein, acht loth gersten-mehl und eßig, so viel genug ist, daß es die dicke eines breyes bekomme, unter einander mischen und aufbinden, dabey auch dem pferde ein quentgen spießglas-leber unter dem futter, die woche zweymal, zu fressen geben. Oder: Nimm hollunder-latwerge, und schlage es über, hernach öfne die beulen, und heile sie mit der ägyptischen salbe zu. Man kan auch pappel-kraut, wurtzel und saamen, mit gersten-mehle unter einander gestossen, darauf legen; der schaden aber darf mit keinem wasser genetzet werden.

Rothmäuser: Werden die tauben genennet, welche gantz roth sind, ausser daß sie bisweilen weisse köpfe oder schwäntze haben.

Roth nachtschatten, juden-kirschen: Wird in gärten angetroffen, aus welchen es, so es einmal wurtzel gefasset, so leicht nicht kan vertilget werden; die beeren oder kirschen treiben den harn, zermalmen den stein, stillen das nieren-weh, dienen wider die wasser- und gelb-sucht, harn-winde, blutharnen; die wurtzel in wein gehangen, färbt denselben roth.

Rothscher: Ist eine art des stock-fisches, so man in mittel- klein- und zart-fisch abtheilet, er kommt aus Norwegen und Jßland.

Rothschießbeeren-holtz, siehe Schießbeeren-holtz.

Roth-schimmel, siehe Pferd.

Roth-schwämme: Sind eine art küchen-schwämme, so den heyderlingen gleich, aber an der farbe etwas bleicher sind. Man findet sie meistens in ausgebrannten und ausgerodeten hecken und sträuchern, und werden gemeiniglich im August-monate gefunden, daher sie auch August-schwämme heissen.

Roth-schwantz, röthling, roth-schwäntzlein: Dieser kleine vogel hat den namen von seinem rothen schwantze. Hahn und sieke, oder männlein und weiblein, sind daher zu erkennen: Der hahn ist am leibe ziegel-roth, hat eine schwartze kehle mit weissen federn vermischet, die der so genannten schimmel-farbe ähnlich; die sieke oder siee ist am bauche weiß-

weiß-gelblicht, und auf dem rücken grau. Sie brüten in alten bäumen und mauern vier bis fünf junge aus, fressen mücken, gewürme, quitschen und hollunder-beere, gehen leichtlich auf sprenckel, wie die rothkehlchen, und sind diesem, dem naturell nach, fast gäntzlich gleich. In dem von rath Zincken verbesserten öconomischen lexico ist dieser vogel in zwey gattungen eingetheilet, davon die eine das garten-röthling, oder das garten-rothschwäntzlein, die andere stadt-rothschwäntzlein, oder stadt-röthling, genennet wird: Wer aber den diesfalls gemachten unterscheid genau beobachtet, wird befinden, wasmassen vermuthlich der wüstling, welchen viele mit dem roth-schwantz verwechseln, diesfalls in erwegung gezogen werden.

Roth-seitig: Ist ein bey dem forst-wesen vorkommendes wort, und bedeutet, wenn kiefern und tannen, am meisten aber fichten, an den seiten krumm heraus, und nach und nach wieder in die höhe hinaus wachsen, woselbst sie denn einen rothen und brüchigen strich holtz bekommen. Ein solcher baum taugt weder zu brettern, noch zu einem bau-stamme, und zu nichts, als zum feuer.

Roth-specht, siehe Specht.

Rothstein, siehe Röthel.

Rothvogel, siehe Nachtigall.

Rothwelsch: Ist eine gantz besondere bettler- oder diebs-sprache, von der wahren zigeuner-sprache gäntzlich unterschieden, in welcher allerhand, vornemlich hebräische wörter, mit eingeflicket, und hierdurch die gewöhnlichen deutschen, so unverständlich gemacht werden, daß die spitzbuben, wenn sie gleich dem laute nach deutsch mit einander sprechen, dennoch von den umstehenden deutschen, so dieses rothwelschen dialecti unkundig, gar sehr schwerlich verstanden werden können. Zum exempel können folgende worte dienen: Ein tisch heisset glathar, die finger griffling, eine gans ein breitfuß oder strohmbohrer, die kuh ein hornbock, stehlen genffen, essen achlen rc. Die künstliche veränderung der gemeinen sprache, da durch einschieben oder wiederholen einiger sylben die worte dergestalt verändert werden, daß, wer es nicht gewohnt ist, sie nicht verstehen kan, wird auch schertz-weise rothwelsch genennet.

Roth-wildpret: Darunter werden der hirsch und das thier, der dam-hirsch, die hindin, und das rehe gerechnet.

Roth-wurtz, siehe Tormentill.

Rotin: Ist eine art vom schilfe, das man aus Ost-Indien bringet, daraus man röhre macht, daran zu gehen, und womit in Engel- und Holland grosser handel getrieben wird.

Rotin: Heissen auch in den americanisch-frantzösischen inseln die zucker-röhren, die entweder wegen des bösen erdreichs, oder gar zu grossen dürre, oder weil sie übel gepflantzet worden, oder endlich, weil sie gar zu alt sind, nicht sehr hoch in die höhe wachsen.

Rotte: Sagen die jäger, wenn etliche wölfe bey einander sind.

Rottiren: Heißt so viel, als sich zusammen gesellen, versammlen.

Rotul (zeugniß-): Heißt in rechten die aussage und verhör der zeugen, welche in ordnung zusammen gebracht, und zu den acten geleget wird.

Rotula oder Pastillus: Heißt in der apothecker-kunst eine art truckener artzney, also wegen ihrer runden form genannt. Sie bestehet aus pulver und über dem feuer zerstossenen zucker, der dann wieder inspißiret wird. Ihre bereitung ist eben als der morsellen, nur daß die pulver darzu zärter, und nicht so viel seyn müssen. Man bereitet auch zeltlein aus saft und zucker, wenn nemlich dieser in jenem solvirt, und zur gehörigen consistentz gekocht und rotuliret wird. Allein zu mercken ist, daß die zeltlein, die aus sauren säften, z. E. citronen-saft, bereitet werden, sich nicht kochen lassen, sondern man mischt sie nur.

Rotulus: Wird bey den arabischen medicis ein gewicht genennet, welches so viel, als eine libra romana, oder 12 untzen hielte.

Rotz: Was dieses sey, ist jedem wohl bekannt, nemlich derjenige unflath, welcher von zeit zu zeit durch die nase ausgeworfen, und in selbiger aus dem geblüte von den drüsen, so unter der membrana pituitaria oder mucosa sich befinden, abgesondert wird, keinesweges aber kommt derselbe, wie man sich fälschlich einbildet, aus dem gehirne, weil keine gänge aus der nasen dorthin, noch von dar zurück jemals angetroffen worden. Der rotz hat seinen nutzen darinnen, daß er nicht nur die nase allezeit feuchte erhält, sondern auch die durch selbige einbringende luft von dem mit sich führenden staube reiniget, der sonst mit derselben in die lunge würde gezogen werden.

Rotz, rotzigkeit: Ist der stärckste grad vom auswurf der pferde, malignös und ansteckend, hat meist oder größten theils den sitz in der lunge. Die materie

terie ist sehr klebrig, wie ein leim, wird mehrentheils nur an einer seite der nase ausgeworfen; am halse entstehen schmertzhafte beulen, nicht aber in den jahren, da die pferde drusen, sondern nachhero. Zuweilen ist solche kranckheit ein überbleibsel der nicht recht curirten falschen drusen, nimmt überhand, und wird incurable. Ihre kennzeichen sind: 1) Wenn das roß warm geritten worden, und man ihm die gurgel zuhält, so thut solches, als wenn es ersticken wolte. 2) Die aus der nasen in das wasser gefallene materie sincket zu boden. 3) Fliesset solche ohne aufhören. 4) Lassen solche pferde bisweilen faule feuchtigkeiten zum maule heraus fallen. 5) Geben sie das wasser, so sie allererst gesoffen, mit vielem unflath wieder von sich, entweder aus dem rachen, oder durch die nasen-löcher. 6) Lassen sie kopf und ohren hängen. 7) Haben einen schweren athem. 8) Schlagen das futter, wie auch das trincken aus. 9) Husten und ziehen die weichen heftig ein. 10) Haben kalte nasen-löcher. 11) Werden mager und faul. 12) Lassen die haare am hals leichtlich ausraufen, und geben 13) einen grossen gestanck aus dem rachen und aus der nasen von sich. Gleich im anfange nach der beobachtung solches übels an einem gaule, muß bald ein versuch gemachet, und ihm gesteuret werden: Hier wird dem pferde theriac in weine, hernach das unten folgende hertz-stärckungs- und polychreß-pulver, unterschiedene mal eingegeben, dann suchet man den auswurf zu befördern, sowol durch innerliche, als äusserliche mittel, ferner die beulen zu erweichen, oder diese werden geöfnet, wenn der wirth das blut zu stillen weiß, als worzu wegen des verletzens der vielen kleinen adern eine besondere wissenschaft erforderlich: Endlich kan auch nach geraumer zeit des auswurfs-beförderung eine purgantz abhibiret werden. Das allgemeine hertz-stärckungs-pulver, dessen erwehnung geschehen, wird also zubereitet: Rec. fenchel, zittwer, alant-wurtzel, entzian, eberwurtz, spanisch schlangen-wurtz, jedes ein halb pfund, runde und lange holtz-wurtz, citronen- und pomerantzen-schaalen, von jedem ein viertel pfund, cubeben, süß-holtz, myrrhen, geschabet hirsch-horn, coriander, kümmel, anis, fenchel, würtz-negelein, und muscaten-nüsse, von jedem 4 loth, zimmet-rinde 2 loth: Stosse jedes besonders, pulverisirs wohl durch ein sieb, und, wenn jedes ordentlich ein- oder abgewogen, vermische alles wohl; auch kan sodenn ein pfund alkermesblätter darunter gemenget werden: Vermittelst des wachholder-muses macht man grosse pillen draus, die sich conserviren, und, mit auf die reise zu nehmen, tauglich sind. Die dosis ist 3 bis 4 loth, oder weniger, wird vor dem gebrauch zwölf stunden in wein digeriret, und zu einer einfachen dosi eine halbe kanne eingegeben. Ueberhaupt sind zu denen erwärmenden artzeneyen alle aromata, auch scharf-riechende und schmeckende vegetabilien, die nicht sonderlich sauer, zu rechnen: Zum exempel, rettig, meer-rettig, die meisten purgir-mittel ꝛc. Nur soll ein rotziges pferd vor allen dingen in guter diät erhalten, und ihm unter das geträncke roggenmehl, pulverisirter zimmet, negelein, ingwer, saltz, nebst etwas wein, gemischet werden. Oder: Gebet ihm das decoctum vom süssen holtz, und zum futter, klümplein, so aus weitzen-mehl, honig und ein wenig saltz bestehen: Dann thut eine ziemliche quantität eines ameissen-haufens in einen sack, waschet und schwencket ihn in einem fäßlein wasser wohl ab, zerquetschet die ameisen im sacke, rühret den saft unter das im fäßgen befindliche wasser, bindet dem pferde den sack über den kopf zusammen, bis es schwitzet, wischet den schweiß ab, und giesset ihm das wasser in den hals. Oder: Rühret fünf loth rosen-öhl, ingleichen menschen-urin und wein, von jedem drey viertel pfund wohl unter einander, giesset es dem pferde in die nase, und gebt ihm wegwart-wurtzel und dergleichen kraut unter das futter. So hat auch nachstehendes mittel wider den rotz der pferde gute dienste gethan: Giesset auf eine der geballten hand gleich grosse wachs-kugel, eine handvoll liebstöckel-kraut, eben so viel königskertzen, drey kannen wasser, lasset dieses drey stunden kochen, schüttet alles auf einen glüend gemachten kiesel- ziegel- oder andern stein, stellet das pferd darüber, und bedecket dessen kopf mit einem tuche, damit es desto mehr dampf an sich ziehe: Dieses wird etliche morgen und abende wiederholet, und anbey mit sothanem wasser dem pferde kopf und nasen-löcher gewaschen, solches auch währender cur täglich einmal bis zum schweiß geritten. Wenn das wasser nicht mehr warm, kan alsbald noch eine handvoll baumwolle unter dem tuche vor des pferdes kopf angebrannt werden, damit ihm hiervon der rauch abermal in die nasen-löcher gehe: Es muß aber solches räuchern an einem warmen orte, wo keine luft hinzu kommen kan, geschehen, und ein warmes zudecken nicht vergessen werden, daferne zumal das pferd hiervon bald schwitzet, da auch das ausreiten unterbleiben mag. Etliche nehmen

men ein quartierlein milch, wie sie gemolcken, zwey quentlein seven- oder sadebaum, lassen solches kochen, wieder laulicht werden, und giessen es dem pferde in die nasen-löcher etliche mal, als ein bewährtes mittel. Wenn es dem gaul sehr dicke aus der nasen läuft: Nimm ein viertel pfund baumöhl, ein bis anderthalb loth reines quecksilber, siede beydes wohl in einer pfanne, laß es wieder kalt werden, giesse es dem roß in die nasen-löcher, und halte sie ein wenig zu, so wird gesundheit erfolgen. So bald genannte kranckheit bey einem pferde wahrgenommen wird, mag solches ja bald alleine, von andern pferden abgesondert, in einen mittelmäßig warmen ort, woferne kein anstecken erfolgen soll, gestellet, und allda mit erwärmenden und zertheilenden speisen und geträncke abgewartet werden. Dergleichen futter ist geschrotene gerste, weitzen, kichern und kleyen, grüne saat, das blatt der weiden, wilde salbey, wegwarten oder sonnenwirbel, von welchen allen eine vermischung so, wie sichs thun lassen will, gemachet werden kan. Ihr täglicher tranck soll nicht kalt wasser seyn, dadurch sie im leibe erkalten, der medicin effect aber kan sodenn keine würckung thun. Nebst obgedachtem tranck ist hierbey gut: Drey hände voll tausendgülden-kraut, knoblauch, ingwer, jedes 6 loth, kressen-saamen 4 loth, calmus 8 loth, süß-holtz ein viertel pfund, lerchen-schwamm vier loth, turbit zwey loth, hollunder-wurtz vier loth, honig ein halb nösel. Dieses alles in einem kessel voll wasser gesotten, und denen pferden laulicht zu trincken gegeben, thut sehr gut. Zur zeit der fütterung muß man sie mit dem kopf tief hängen, sommers-zeit weiden lassen, und mit der arbeit verschonen, so lange die kranckheit anhält.

Rotz der schaafe. Viele haus-wirthe halten diese kranckheit der schaafe vor ansteckend, und separiren also diejenigen, welche damit behaftet, von denen gesunden, in besondere behältnisse, geben ihnen gepülverte alant- oder ochsen-zungen-wurtzeln, mit gleich so viel saltz vermischt, zu lecken. Andere nehmen einen löffel voll brannteweine, mischen guten theriac darzu, und geben es also den schaafen ein. Nicht wenig schäfer hingegen lassen die am rotz kranck seyenden schaafe ohne einiges bedencken mit unter denen gesunden auf die weide gehen, und meinen, daß diese kranckheit ihnen zur reinigung diene.

Rotz-kolbe, dick-kopf, kaul-peltz, kaul-kopf: Ist ein kleiner bleich-grauer fisch, fingers lang, wenn er ausgewachsen. Er hat einen unförmlichen dicken kopf, wie die aal-raupe, und weil er voller schleim, muß er geschleimt werden, ehe man ihn siedet. Sein fleisch bleibt zwar röthlich, hat aber einen guten geschmack. Er wird gesotten, und mit einer rothen brühe zugerichtet, oder auch gebacken. Seine laich-zeit ist gegen ostern. Er stehet in allen wassern, jedoch am liebsten in klaren und harten quell-wassern. Er raubet die krebs- und elritzen-brut, dienet aber wiederum denen forellen zur angenehmen speise.

Rouan: Heisst ein pferd, welches rothe oder schwartze, mit weissen vermengte haare hat, jedoch so, daß der weissen die meisten sind.

Roucou: Heissen die Frantzosen dasjenige, was wir Orlean nennen, welches wort nachzulesen.

Rouleau de boeuf: Eine auf englische art zugerichtete speise; und ist nichts anders als rolade, nur daß an statt des schweine-wildprets der bauch vom rinde darzu genommen wird.

Roulets: Ist ein gerolltes gebackenes, wie die hipelgen.

Rouliren, waltzen, weltzen, gehen, im gange und schwange seyn. Daher sagt man, diese oder jene geld-sorte rouliret ietzo gewaltig, oder gehet sehr im schwange.

Roupie: Ist eine in denen mogulischen landen und an vielen andern orten und ost-indianischen königreichen gangbare müntze. Es giebt gold- und silberne roupies, beyde werden in halbe und viertels-roupies getheilet. Die gold-rupie wiegt 2 gros $\frac{1}{2}$ und eilf gran, dieses erstreckt sich auf ein und zwantzig pfund frantzösische müntze, wenn man die gold-untze zu acht und funfzig pfund vier deniers rechnet. Die halbe gold-rupie gilt zehn pfund, zehn sous, und ein viertel roupie fünf pfund, fünf sous. Die silber-roupies sind von ungleichem werthe. Denn derselbe dependiret sowol von ihrer qualität, als von den örtern, wo sie geschlagen wird, daß es schwer ist, sie auf einen gewissen fuß zu setzen. Die Holländer lassen zu Palicate silber-roupies schlagen, die auf einer seite das zeichen der compagnie führen, aber ob sie gleich von einerley gewichte sind, wie die Rojs oder Rajas des landes, so hält man dennoch wenig davon, und sie paßiren nur wie courante roupies, auch belästigen sich die kaufleute nicht sehr damit, auch so gar auf diesem fusse nicht.

Rousselet de Reims: Wird vor eine der besten birnen gehalten, sie ist wie eine schmeer-birne und wohlriechend; an geländern bekommt sie mehr grösse, als im freyen lande, hingegen schmecken sie auf hochstämmigten bäumen ungleich besser. Sie werden im Julio und August reif.

Rousseline: Eine art von birnen, ist lang, und gegen den stiel zu spitziger, als rousselet. Wegen gleichheit des geschmacks mit der rousselet, hat man sie rousseline benennet. Sie hat einen süssen muscus-geschmack. In feuchten jahren hat sie mehr wasser, als in truckenen.

Route (Fausse): Heisset in der see-fahrt, wenn sich ein schif von seinem rechten lauf entfernet, und durch widrigen wind abgetrieben wird. Bisweilen aber heißt es auch, der mit fleiß veränderte lauf, um den feind zu hintergehen, und ihm einen rang abzulaufen. Marsch-route wird die designation des weges und der örter genennet, welchen die soldaten mit ihrer equipage beym marschiren nehmen sollen.

Royale (la): Eine pfirsche, so von mittler grösse, glänzend roth, mehr rund als lang, und von einem zarten und süssen fleisch.

Royal (la): Eine pflaume, die groß und rund ist, hat röthlicht fleisch, und auswendig einen weissen staub um sich. Sie hat einen vortreflichen geschmack, welcher der perdrigon gewiß nichts nachgiebt.

Royal (d'Hyver): Ist eine gantz neue birne, welche die grösse und gestalt hat wie bon chretien d'eté, sie ist gelb, halb schmaltzigt und von süssem wasser. Sie wird im Februar und Mertz gespeiset. Man will behaupten, daß sie aus Constantinopel ihren ursprung genommen, indem sie dem könige in Franckreich von da geschicket, und von selbigem schmackhaft befunden worden.

Royal-zucker: Ist der weisseste, reinste und feinste zucker, welcher inwendig wie crystallen sehen, und gleichsam nach veilgen schmecken muß.

Ende des andern Bands.





